

Historia de los cerdos

Fuente: Extraído de cerdos1.wordpress.com

El cerdo es un animal omnívoro, fácil de criar, precoz, prolífico por naturaleza, de ciclo reproductivo no mayor a 4 meses, se adapta fácilmente a diferentes climas y ambientes, posee gran capacidad para convertir el alimento en carne, con una buena conversión alimenticia.



El cerdo es un animal que más rendimiento produce, y el negocio más eficiente en la producción pecuaria, la carne del cerdo comparada con sus ancestros es la que mayor cambios genéticos ha obtenido durante la historia, del cerdo no se desperdicia nada, pues todo lo que su cuerpo compone se aprovecha y se paga a buen precio: carne, heso, intestinos, piel, pelos, sangre, etc.

La domesticación del cerdo tuvo origen en China, hace 4.900 años, antes de nuestra era. Es uno de los primeros animales utilizados por el ser humano, algunos pueblos consumían la carne pero otros la consideraban indeseable.

En Europa la domesticación del cerdo se dio alrededor de 1.500 años antes de Cristo, después de la edad media, los cerdos en esta época se dividieron en 3 grandes grupos:

Cerdos Asiáticos: Derivados del *Sus Vitatus*; razas con origen en China e Indochina.

El cerdo asiático de cuerpo corto y grueso, de extremidades pequeñas y desarrollo rápido, propio para la ceba.

Cerdos Nórdicos: derivados del *Sus scrofa ferus*; razas del centro y Norte de Europa.

El **cerdo salvaje europeo** es alargado, de extremidades altas, dorso arqueado, desarrollo tardío y de gran fecundidad, y rusticidad.

Cerdos Mediterráneos: derivados del *Sis mediterraneus*; razas riereñas del Mediterránea.

El cerdo Mediterráneo tiene características intermedias, como un cruce de las dos anteriores, pero es una forma original de este cerdo.

Estos los cerdos ibéricos fueron llevados por Cristóbal Colon a Cuba, en 1493, donde se expandieron hacia Colombia, Venezuela, Perú y Ecuador.

Actualmente la carne de cerdos se compara favorablemente con la del pollo, res, por contener grasa infiltrada en la carne, lo que le da mejor gusto al asado.

Los cánones Dietéticos recomiendan consumir no más de 30% de calorías se debe tener un consumo de colesterol de 300 mg diarios, una porción de 85 gr de lomo de cerdo contiene 66 mg de colesterol, el 22% del máximo recomendado.

La producción porcina es como cualquier otra actividad económica, persigue un beneficio común que es conocer cómo se desenvuelve la industria de la producción del cerdo.

Etiquetado como carne de cerdo, cerdo ibérico, cerdo mediterráneo, cerdos, cerdos asiáticos, cerdos europeos, Colombia, historia, producción porcina