



**MATRIZ DE FORMACION COMPLEMENTARIA**  
**SECTOR OCUPACIONAL:**  
**“PORCINOCULTOR/A”**

## 1. DESCRIPCIÓN DEL SECTOR OCUPACIONAL: “PORCINOCULTOR/A”

La porcicultura es una de las actividades productivas pecuarias más importantes de nuestro país después del ganado ovino y bovino, generando fuentes de trabajo a muchas familias.

A continuación se presentan datos obtenidos del observatorio agroambiental y productivo (AOP) para comparar el área pecuaria por cabeza de ganado a nivel nacional.

**CUADRO N° 1  
NÚMERO DE CABEZAS DE GANADO A NIVEL NACIONAL SEGÚN SEXO**

<b>Ganado Sexo</b>	<b>Ganado porcino</b>	<b>Ganado ovino</b>	<b>Ganado Bovino</b>	<b>Ganado Caprino</b>	<b>Alpaca</b>	<b>Llamas</b>
<b>Hembras</b>	1700874	6466590	5316570	1589548	291369	1979773
<b>Machos</b>	1240953	3032558	3548463	841493	120875	902124
<b>Total</b>	<b>2'941.827</b>	<b>9'499.148</b>	<b>8'865.033</b>	<b>2'431.041</b>	<b>412.244</b>	<b>2'881.897</b>

Fuente: MDRyT – INE (2014)

La ventaja más sobresaliente de la actividad ganadera porcina es la gran facilidad de iniciar y establecer un negocio a gran escala, ya que el mejoramiento del ganado porcino se logra en un periodo de tiempo relativamente corto y posee un gran poder de transformación de una diversidad de alimentos y desperdicios para producir un alimento de alta calidad nutritiva, al mismo tiempo se extrae un excelente fertilizador del suelo mediante su excremento.

**CUADRO N° 2  
NÚMERO DE CABEZAS DE GANADO PORCINO, SEGÚN SEXO Y DEPARTAMENTO DE BOLIVIA**

<b>Depart. Genero</b>	<b>Beni</b>	<b>Chuquisaca</b>	<b>Cochabamba</b>	<b>La Paz</b>	<b>Oruro</b>	<b>Pando</b>	<b>Potosí</b>	<b>Tarija</b>	<b>Santa Cruz</b>	<b>Total General</b>
<b>Hembras</b>	101065	376567	134186	213980	18639	19108	120041	185633	531655	<b>1515241</b>
<b>Macho</b>	59428	257870	123570	200498	14783	13273	72115	138748	360668	<b>1102205</b>
<b>Totales</b>	<b>160.493</b>	<b>634.437</b>	<b>257.756</b>	<b>414.478</b>	<b>33.422</b>	<b>32.381</b>	<b>192.156</b>	<b>324.381</b>	<b>892.323</b>	<b>2617446</b>

Fuente: MDRyT – INE (2014)

El cuadro N°2 permite observar que la producción del ganado porcino está representada en todo el país siendo el departamento de mayor producción Santa Cruz con 892.323 cabezas de ganado, seguido por Chuquisaca con 634.437 y La Paz con 414.478, el departamento

con menor producción es Pando con 32.381 cabezas de ganado porcino. Los principales mercados para el consumo de carne de cerdo están en La Paz y Santa Cruz.

El lugar para la cría del animal debe estar siempre limpio, cerrado y sometido a programas de limpieza, desinfección y control de roedores. Las ventanas deben garantizar la ventilación. El piso tiene que estar revestido de cemento u otro material que proteja contra la humedad; deben existir tarimas (evitando las de madera) que permitan separar o aislar al animal del suelo, mínimamente a un metro de altura y con rejillas que permitan fluir los líquidos hacia abajo manteniéndolo alejado al animal del contacto con excremento u orina, evitando así cualquier posible infección.

El cerdo es un animal que no presenta muchos problemas para la producción, como ocurre en las otras especies de animales, bastará un poco de cuidado en su alimentación y salud para que este responda con eficiencia.

## 2. MATRIZ DE NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA SECTOR OCUPACIONAL “PORCINOCULTOR”

Competencias laborales	Sub competencias laborales	Formación Complementaria
Implementar la estructura física y saneamiento básico para la crianza del ganado porcino	Diseñar e implementar la estructura física de acuerdo a la capacidad y ciclo productivo del ganado porcino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnificación en toda la cadena productiva: comederos bebederos, molinos.</li> <li>• Técnica de silos</li> </ul>
	Implementar sistemas de Saneamiento básico tomando en cuenta normas medioambientales y de salubridad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de salubridad y medioambientales tanto para la cría de los porcinos como para los productores</li> <li>• Equipamiento de salubridad</li> <li>• Tecnologías adecuadas para el aprovechamiento de residuos sólidos y líquidos</li> </ul>
Realizar el manejo del ganado porcino en sus diferentes etapas de desarrollo tomando en cuenta criterios de sanidad, alimentación y genética	Preparar la alimentación de acuerdo a las etapas de desarrollo del ganado porcino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Química básica para las dosificaciones</li> <li>• Posología y requerimientos nutricionales del ganado</li> <li>• Tablas de preparación de los alimentos de acuerdo a la etapa de desarrollo del ganado porcino.</li> </ul>
	Realizar el control preventivo y curativo de sanidad animal del ganado porcino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veterinaria practica.</li> <li>• Farmacología</li> <li>• Manejo de instrumental veterinario</li> </ul>

	Realizar las buenas prácticas en el ciclo de desarrollo del ganado porcino para mejorar el rendimiento de producción y calidad de la carne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Razas y mejoramiento genético.</li> <li>• Inseminación artificial</li> </ul>
Comercializar el ganado porcino tomando en cuenta los requerimientos del mercado final	Realizar el faenado del ganado porcino cumpliendo criterios de higiene y salubridad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas y criterios de faenado</li> <li>• Criterios para la estructura adecuada de un faenado comunitario</li> </ul>
	Realizar la venta del ganado porcino por peso vivo tomando en cuenta los requerimientos del cliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing</li> <li>• Estudios de mercado</li> <li>• Manejo adecuado de la producción</li> <li>• Costos de producción</li> <li>• Industrialización y transformación <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos cárnicos frescos <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Embutidos y oreados: salchichas frescas, chorizo fresco, etc.</li> <li>✓ Pastas cárnicas: hamburguesas, albóndigas crudas</li> </ul> </li> <li>- Productos cárnicos crudos adobados: Lomo embuchado</li> <li>- Productos crudos curados: Chorizo, salchichón</li> <li>- Productos cárnicos tratados por calor <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Productos cárnicos cocidos de pasta fina: mortadela, pate</li> <li>✓ Productos cárnicos cocidos enteros: Jamón, paletas</li> </ul> </li> <li>- Derivados cárnicos</li> </ul> </li> </ul>