

Abanico Boletín Técnico. Vol. 1. No 9. Agosto, 2022.
<https://doi.org/10.21929/abanicoboletin/2022.9>

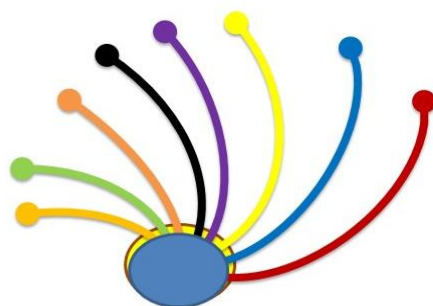
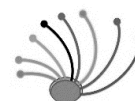
CONTENIDO	Página
V Congreso Internacional Abanico Veterinario, Agroforestal, Pesquero y Acuícola (CIAVAPA)	2
Página legal	3
Enlaces	4
¿En caso de enfermedad puedo automedicar a mi perro?	5
El tráfico de animales silvestres como mascotas es un riesgo para la salud animal y humana	6
Reflexiones para lograr las distinciones que confiere el SNI-CONACYT del área ciencias de agricultura, agropecuarias, forestales y de ecosistemas	7
Mitos y realidades: Lo que debes saber del consumo de la carne de cerdo	8
Convocatoria para obtener el reconocimiento por trayectoria académica y/o científica de Abanico Académico 2023	9
Publicidad	10
Elaboración de cerveza artesanal con miel de abeja	11
Duraznos en almíbar	12
Reproducción casera de <i>Betta splendens</i>	13
¿Sabes cuáles son los cuidados que debes tener con tu mascota senior?	14
Fotografías del mes	15
Publicidad	16

SUSCRIBETE GRATIS

- Versión impresa envía tus datos postales.
- Versión digital envía tu número de WhatsApp o correo electrónico.
- Grupo de Whats App: <https://chat.whatsapp.com/JPcBsK2VrFEJPpP1JMru0q>

Abanico Boletín Técnico. Es un producto mensual impreso y digital de Abanico Académico que aborda temas de la salud animal, producción animal, pesca, acuícola, agrícola, forestal, ambiente, educación, industrialización y comercialización y otros temas relacionados. Dirigido a productores, empresarios, técnicos, profesionistas, estudiantes y sociedad en general.

abanicoboletin@gmail.com



Congreso Internacional Abanico

VETERINARIO, AGROFORESTAL, PESQUERO y ACUICOLA®



**ABANICO ACADEMICO, la
UNIVERSIDAD DE COLIMA y el
CENTRO EDUCATIVO DE NAYARIT
SIGLO XXI
a través de la Facultad de Medicina
Veterinaria y Zootecnia-UCOL
INVITAN AL**

**V Congreso Internacional Abanico
Veterinario, Agroforestal, Pesquero y
Acuícola (CIAVAPA)**

**«La generación, evaluación, difusión,
financiación, redes y estímulos de la
investigación científica agropecuaria,
así como la apropiación de la ciencia
por la sociedad»**

**I Panel de Experiencias para Ingreso y
Permanencia en el Sistema Nacional de
Investigadores del CONACYT de México**

**II Reunión de la Red Internacional Abanico
en Ciencias Veterinarias, Agroforestales,
Pesqueras y Acuícolas**

**III Panel de Experiencias en la
Acreditación de Programas Educativos de
Medicina Veterinaria, Producción Animal,
Biología, Agricultura, Forestal, Pesquera y
Acuicultura**

**Expo de Posgrados, Editoriales, Revistas
Científicas, Index y Comercial**

**Curso-Taller de Diseño experimental y sus
pruebas estadísticas**

**Productos y servicios de Abanico
Académico**

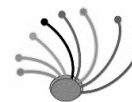
Del 22 al 25 de marzo de 2023 en
la Biblioteca de Ciencias Lic. Miguel de la
Madrid Hurtado-UCOL Colima, Colima,
México.

**Publicación de memorias del congreso
en versión digital y en línea. Además,
con los trabajos del congreso se
publicará a finales del año 2023 un
libro (Abanico de Resultados de
Investigaciones en Ciencias
Veterinarias, Agroforestales, Pesqueras
y Acuícolas) en versión digital y en línea
con ISBN y DOI**

**Se extiende constancia como
Conferencista, Ponente, Moderador,
Ponente de curso, Panelista y de
Asistente de 48 horas.**

**Más información en
Celular 311 8907144**

**[https://abanicoacademico.mx/congreso/co
ngreso-internacional-abanico-veterinario-
agroforestal-y-pesquero/
abanicoveterinariocongreso@gmail.com](https://abanicoacademico.mx/congreso/congreso-internacional-abanico-veterinario-agroforestal-y-pesquero/)**



Abanico Boletín Técnico. Es un producto mensual impreso y digital de Abanico Académico que aborda temas de la salud animal, producción animal, pesca, acuícola, agrícola, forestal, ambiente, educación, industrialización, comercialización y otros temas relacionados.

Dirigido a productores, empresarios, técnicos, profesionistas, estudiantes y sociedad en general. Con presencia nacional en formato impresa, digital y en la web, además con DOI cada número. Se publican fichas técnicas, reflexiones, convocatorias, reseñas, notas, casos, cartas al editor, revisiones, tecnologías, experiencias, imágenes, infografías, mapas conceptuales, opiniones, propuestas, presentaciones de libros, materiales, productos, equipos, construcciones y publicidad. El uso de la información contenida en este boletín es responsabilidad de cada persona.

Se edita e imprime 10,000 ejemplares en los Talleres Gráficos de Abanico Académico en Tepic Nayarit, México. La distribución es mensual y nacional; en formato impreso sin costo al domicilio de organismos agropecuarios como comités, escuelas, asociaciones, uniones, sistema producto, colegios de ganaderos, productores, técnicos y profesionistas que realizan estas actividades. Otros miles enviados en formato digital PDF por WhatsApp y correo electrónico. Además, en la web <https://abanicoacademico.com/abanicoboletintecnico/index>

Los autores escribirán en una cuartilla, carta, vertical, márgenes 2.5 por lado, en Word, el título Arial 12, negritas, en tipo oración, en una columna y centrado. Texto en Arial 10, en dos columnas, incluir figuras, cuadros o tablas originales. Puede ser presentación libre o seguir los siguientes apartados: título corto; desarrollo del tema abordando la importancia, metodología, resultados, beneficios, comentarios finales; fuentes (opcional) y finalmente los autores (máximo 2) que escribirán el nombre completo, institución o empresa, correo electrónico. Escribir de forma clara, sencilla, sin cuestiones estadísticas. El contenido de lo publicado es responsabilidad de los autores. En caso de estudiantes deberán tener mínimo un tutor o asesor como autor. Para autores se extiende constancia con valor curricular de 60 horas y factura de \$1,160.00. Enviar archivo Word, carta de originalidad, responsabilidad y cesión de derechos.

Los precios para anunciarse en el boletín; una página completa en el interior \$1.00, interior de portada o interior de contraportada \$2.00 y contraportada \$3.00 por cada ejemplar, más 16 % IVA. Hoy se imprimen 2000 ejemplares. Los anuncios institucionales son sin costo.

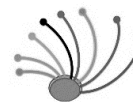
Para los autores e interesados en mensajes comerciales enviar al correo electrónico abanicoboletin@gmail.com o al correo del enlace de su Estado.

©Derechos reservados a Sergio Martínez González. RFC. MAGS690517979. Abanico Académico.
<https://abanicoacademico.mx/>

Las **citas** de estas publicaciones, se realizarán similar al artículo de revista:

Autores. año. Título de tema. *Abanico Boletín Técnico*. Número: página. DOI.

Además, **se solicita** el número de celular WhatsApp, correo electrónico y domicilio postal de comités, asociaciones, uniones, sistema producto, colegios de ganaderos, productores, técnicos y profesionistas que realizan actividades como la salud animal, producción animal, pesca, acuícolas, agrícolas, forestales, ambiente, educación, industrialización, comercialización y otros temas relacionados, de todo México para enviar el boletín impreso y digital.



COMITÉ EDITORIAL, ORGANIZADORES Y ENLACES

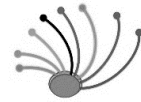
Ing. Sergio Alejandro Martínez-Orozco, Abanico Académico. Editor en Jefe.

Editores Asociados

- Dra. Esperanza Herrera Torres. Instituto Tecnológico del Valle del Guadiana. Enlace Durango. heto99@yahoo.com.mx
- Dr. Henry Loeza Concha. Colegio de Postgraduados- Campus Campeche. Enlace Campeche. henryloeza_21@yahoo.com
- Dr. Oscar Guadalupe Barrón Bravo. INIFAP Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias. Enlace Tamaulipas. oscarbarronb@hotmail.com
- Dra. María Luisa Ramos Ibarra. CUCBA. Universidad de Guadalajara. Enlace Jalisco. maluisaramos@hotmail.com
- M en C. Ana Romo Valdez. Universidad Autónoma de Sinaloa. Enlace Sinaloa. e.ana.romo@uas.edu.mx
- Dr. José Esteban Aparicio Burgos, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Enlace Hidalgo. joshkawa@hotmail.com
- Dr. Urso Martín Dávila Montero. Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Naturales. Enlace Querétaro. ursodavila@uaq.mx
- Dr. Carlos Aréchiga Flores. Universidad Autónoma de Zacatecas. Enlace Zacatecas. arechiga@uaz.edu.mx
- Dr. José Luis Ponce Covarrubias. Escuela Superior de Medicina Veterinaria y Zootecnia No. 3, Universidad Autónoma de Guerrero (UAGro). Enlace Guerrero. jlponce@uagro.mx
- Dr. Rubén Cornelio Montes Pérez. Universidad Autónoma de Yucatán. Enlace Yucatán. ruben_montes_p@hotmail.com
- Dra. Viridiana Peraza Gómez. Universidad Autónoma de Nayarit. Enlace Nayarit. viridiana.peraza@uan.edu.mx
- Dra. Reyna Fabiola Osuna Chávez. Universidad de Sonora. Enlace Sonora. reyna.osuna@unison.mx
- Dr. Gerardo Pámanes Carrasco. CONACYT/ Universidad Juárez del Estado de Durango. Enlace Durango. gerardo.pamanes@gmail.com
- Dra. Talina Olivia Martínez Martínez. Instituto nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. Enlace Guanajuato. martinez.talina@inifap.gob.mx
- Dr. Gilberto López Valencia. Universidad Autónoma de Baja California. Enlace Baja California. gilbertolopez@uabc.edu.mx
- Dra. Erika Lorena López Rodríguez. Universidad Tecnológica de Torreón. Enlace Coahuila. ellopez@utt.edu.mx
- Dra. Luz Teresa Espín Iturbe. Universidad Veracruzana. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Enlace Veracruz. ltespin@hotmail.com

* SOLICITA INGRESAR COMO ENLACE DE ESTADOS FALTANTES O DE OTROS PAISES*

Para ingresar al COMITÉ EDITORIAL, ORGANIZADORES Y ENLACES enviar resumen de curriculum que incluya nombre, grado, e-mail, institución, domicilio postal particular, número de WhatsApp y solicitud de ingreso al correo electrónico abanicoboletin@gmail.com. Las actividades a realizar son: 1) revisión y edición de las fichas técnicas u otras aportaciones que reciban en su e-mail. 2) difundir el boletín vía DIGITAL o IMPRESO en su Estado en organismos agropecuarios como comités de salud animal o vegetal o acuícola, escuelas CBTAS o SUPERIOR, asociaciones, uniones, sistema producto, colegios de ganaderos, productores, técnicos y profesionistas que realizan actividades como la salud animal, producción animal, pesca, acuícolas, agrícolas, forestales, ambiente, educación, industrialización, comercialización y otros temas relacionados en todo México. Se extiende constancia anual de participación en el comité editorial.



¿En caso de enfermedad puedo automedicar a mi perro?



Es altamente recurrente, en la clínica, recibir mascotas que fueron automedicadas y, lejos de que tal situación se normalice, es importante que los propietarios entiendan que muchos medicamentos pueden resultar nocivos para la salud de los perros, incluso, en algunos casos provocar intoxicaciones y la muerte.

Cada especie animal responde de forma distinta a los medicamentos y si bien es cierto que algunos se utilizan igual para perros y humanos (dosis, vía de administración, frecuencia de uso), en la mayoría de los casos no, e incluso, hay medicamentos para humanos que no deben emplearse en perros. Algunos otros medicamentos se usan en ambas especies, pero en dosis distintas, pudiendo ser mayor o menor en el perro comparado con humanos, incluso a dosis pediátricas —que suelen tomarse como referencia para medicar a una mascota—.



A continuación, presentamos un listado de **ciertos medicamentos que están contraindicados en perros** y que el propietario nunca debe administrar por auto prescripción:

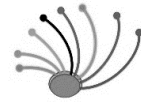
- Adderall.
- Albuterol.
- Alprazolam.
- Amlodipino.
- Captopril.
- Clonazepam.
- Digoxina.
- Duloxetina.
- Ibuprofeno.
- Metoprolol.
- Naproxeno.
- Paracetamol.
- Telmisartan.
- Warfarina.

Estos son solo algunos ejemplos, dado que existen muchos más medicamentos que son potencialmente tóxicos para los perros, **es por ello que jamás debes automedicar y, siempre que sospeches de que tu mascota está enferma, consultes a tu médico veterinario.**



De igual manera, hacer énfasis en que, eventualmente pueden ocurrir accidentes debido a que el perro tenga acceso a los medicamentos que consume su propietario o tutor e ingiera grandes cantidades que ponen en alto riesgo su vida. En este orden de ideas, es responsabilidad de las personas que convivan con la mascota, de resguardar los medicamentos en lugares inaccesibles para la mascota del hogar.

De la Cruz Moreno Carlos Omar y Borrayo González Juan José Fernando. Universidad Autónoma de Nayarit.
carlosdelacruz@uan.edu.mx



El tráfico de animales silvestres como mascotas es un riesgo para la salud animal y humana

El interés por adquirir animales silvestres ha crecido en la población, cada vez es más común ver hurones, chinchillas, suricatas, visones, erizos de tierra, aves exóticas, diversos roedores, serpientes e incluso primates como mascotas, o adquiridos para sacrificio en rituales, así como alimentos exóticos y usos medicinales, entre otros. Esta práctica, además de causar desequilibrios ambientales y extinción de especies, conlleva un grave riesgo para la salud animal y humana al extraerlos de sus hábitats, ya que no hay ningún acompañamiento ni control sanitario en cada etapa del proceso. Traficar con animales silvestres es un delito que impacta de forma directa en los ecosistemas y la biodiversidad al desequilibrarlos de forma irreversible.

De acuerdo a la OMSA, el aumento del "comercio" a escala mundial ha favorecido la mezcla entre agentes infecciosos, la transmisión entre diferentes especies y el intercambio de material genético que podría generar nuevos agentes patógenos mortales. La carne cruda de animales silvestres u otros productos frescos tradicionales ahora, están al alcance de la mano. A ello se añade el desarrollo de nuevas costumbres sociales en los países desarrollados como: la adquisición de especies exóticas como animales de compañía, los productos de animales silvestres o el ecoturismo.

Alrededor del 60% de todos los patógenos que afectan a las personas proceden de un origen animal. En tanto que más de 70% de las enfermedades zoonóticas surgen de animales silvestres, entre ellas la covid-19. Muchas especies de fauna silvestre pueden ser portadoras de agentes patógenos peligrosos para sus dueños,



principalmente para los niños, esto incluye parásitos internos y externos, hongos, virus y bacterias. Debes considerar que un mamífero silvestre puede tener rabia y transmitirla a tu familia, algunos también se pueden enfermar por patógenos comunes a los perros o gatos. La leptospirosis y muchas salmonelas pueden ocasionar una enfermedad grave e incluso mortal, por eso, cuando algún miembro de tu familia enferme, si tienes animales silvestres en casa, debes decirle a tu médico que ha tenido contacto con un animal exótico para que pueda dar un mejor diagnóstico clínico.

Atender la problemática del contrabando de especies requiere de esfuerzos conjuntos y permanentes entre sociedad y gobierno. Por lo tanto, no compres ni promuevas la adquisición de animales silvestres y denuncia su comercio, los animales silvestres no deben ser usados como mascotas, ni capturados, tampoco los debes de comer.



Especies de fauna



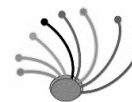
más comercializadas ilegalmente en México: tucán pecho amarillo, guacamaya roja, guacamaya verde, perico cabeza amarilla, halcón de Harris, mono

araña, mono aullador, tarántula rodillas rojas, víbora de cascabel, iguana negra, y la iguana verde.

Tomado de AVISE 27 agosto 2022. Boletín Informativo de la CPA.

https://dj.senasica.gob.mx/Contenido/files/2022/agosto/AGOSTO2022_c4c09c1b-956a-4cc9-ba84-bc223f6dca7d.pdf

Fotografías enviadas por Fidel Ávila-Ramos, **Universidad de Guanajuato** y Jacqueline Ruvalcaba Campos Estudiante de la Universidad Autónoma de Nayarit.



Reflexiones para lograr las distinciones que confiere el SNI-CONACYT del área ciencias de agricultura, agropecuarias, forestales y de ecosistemas

Las distinciones que confiere el CONACYT a través del SNI son: candidato, nivel 1, nivel 2, nivel 3 y emérito. Las convocatorias y rubros a evaluar van evolucionando, pero en términos generales, realizar las siguientes actividades para **nivel candidato y 1.**

CARPETA 1. - Producción científica, tecnológica y de innovación. Investigación de frontera y ciencia básica. Haber publicado artículos en revistas en JCR, SCOPUS o en el Índice del CONACYT.

***CIENTIFICA:** -publicación de artículos científicos como primer autor, coautoría o correspondencia. Difundirlos para captar citas. - publicación de libros y capítulos de libro con arbitraje o dictamen editorial. Podrá adjuntarse tanto la carta de la editorial, como los arbitrajes o dictámenes.

***TECNOLOGIA E INNOVACIÓN:** -Desarrollo de software y tecnológicos, patentes, innovación.

CARPETA 2. - Formación de capital humano.

***CURSOS IMPARTIDOS, *TESIS DIRIGIDAS.**

Labor docente acreditada o impartición de asignaturas en licenciatura o posgrado, así como dirección de trabajos de titulación válida, solo terminados y se otorgó un título de licenciatura o posgrado, es decir, aquella que se acompaña por el comprobante en donde se demuestre claramente que de acuerdo a la nomenclatura oficial de la institución, se desempeña el papel principal en la formación del estudiante (director, codirector, asesor principal, consejero, etc.).

CARPETA 3. - Comunicación pública de la ciencia, tecnológica y de innovación. Acceso universal al conocimiento y sus beneficios sociales. Es la realización de actividades que acerquen el conocimiento científico y humanístico a la ciudadanía, así como promover sus beneficios al sector público, social y a la ciudadanía en general.

***DIFUSIÓN:** -publicación de artículos de difusión en revistas que no están en JCR, SCOPUS, CONACYT. -libros y capítulos, sin arbitraje. -participación en congresos y diplomados (organizador, ponente, conferencista, moderador).

***DIVULGACIÓN:** -Publicaciones en boletines técnicos. -Entrevistas educativas de radio y tv, web. -Publicaciones de contenidos gráficos (infografías, mapas conceptuales) o audiovisuales (videos didácticos). -Notas periodísticas. -Cursos a productores, técnicos, profesionistas. -Proyectos de colaboración comunitaria.

CARPETA 4. - Vinculación con investigadores.

Participación en redes de investigación, proyectos de investigación, grupos de investigación.

CARPETA 5. - Evaluaciones CONACYT. Evaluador en convocatorias académicas y de

investigación del CONACYT. Evaluaciones no Conacyt, de arbitraje en revistas, libros, proyectos internos, posgrado, tesis, sinodalias.

CARPETA 6. - Obtención de premios y distinciones, obtenidos por su trayectoria o trabajos académicos y/o científicos. Certificaciones del investigador.

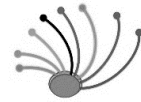
De manera complementaria. Participación o colaboración en cuerpos colegiados (cuerpos académicos, grupos de investigación, academias) responsables de evaluaciones de programas educativos y proyectos de investigación. Cuerpos editoriales o arbitraje; comité de investigación y bienestar animal; proyectos de investigación. Creación, actualización, acreditación y fortalecimiento de planes y programas de estudio. Realizar estancias de un año de investigación o haber recibido a un investigador. Certificación de idiomas. Para lograr **nivel 2 y 3** aparte de lo anterior, deberá evidenciar su liderazgo, independencia y autonomía en el desarrollo de su línea de investigación. Contar con liderazgo nacional o internacional reconocido por su trayectoria académica, docente y profesional. Evidenciar trabajo en autoría única o evitar publicaciones con números excesivo de coautores. Haber colaborado con diversas instituciones públicas de educación superior o centros de investigación públicos del país, con tesis, proyectos de investigación, eventos académicos, licenciatura, posgrado. Haber dirigido o codirigido trabajos para la obtención del grado de maestría o doctorado en México o haber participado en comités tutorales de posgrado. Haber dirigido estancias de posdoctorado en México de al menos un año académico. Coordinar grupos de trabajo. Para lograr **nivel 2** haber contado con la distinción nivel 1 en al menos dos ocasiones. Para lograr **nivel 3** haber contado con la distinción nivel 2 en al menos dos ocasiones.

La documentación probatoria deberá ser en formato PDF de máximo 25 Mb, cada documento estar debidamente membretado, firmado, fechado y sellado. Así mismo, que los documentos se encuentren con orientación vertical, legibles, ordenados. Que en un solo archivo se encuentren todas las páginas del trabajo presentado a evaluación.

Fuente: Reglamentos, convocatorias, preguntas frecuentes, dictámenes del SNI-CONACYT.

Sergio Martínez-González. Unidad Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Universidad Autónoma de Nayarit. México.

Adrián Zaragoza-Bastida. Instituto de Ciencias Agropecuarias. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México.



Mitos y realidades: Lo que debes saber del consumo de la carne de cerdo

Aunque la carne de cerdo se utiliza como base para la preparación de diversos platillos mexicanos como la cochinita pibil, las carnitas o el pozole, aún existen varios mitos alrededor de su consumo, sin embargo, es una de las proteínas de origen animal con una gran fuente de nutrientes que nos ayudan a mantener una dieta equilibrada.



La carne de cerdo cuenta con múltiples beneficios, su consumo puede aportar diversos nutrientes esenciales en la dieta de los mexicanos como aminoácidos, una alta proporción de hierro y zinc, vitaminas del grupo B, especialmente tiamina y B12.

Otra de las bondades de esta proteína es que tiene ácidos grasos monoinsaturados, similares a los que se encuentran en los aceites de girasol, pescado, nueces y semillas, ayudándonos a mantener en equilibrio los niveles de colesterol. También cuenta con otros minerales como el fósforo, selenio, sodio, potasio, cobre y magnesio, así como vitaminas B2, B3, B5 y B6.

Con la finalidad de desmitificar aquellas creencias negativas sobre la carne de cerdo y orientar a la población para un consumo sano y equilibrado de esta proteína, **los especialistas de MSD Salud Animal en México, comparten los mitos y realidades más comunes:**

1. Es un alimento alto en grasas: MITO

La carne de cerdo cuenta con diversos cortes magros que tienen bajos niveles de grasa, lo que permite que cualquier persona la pueda consumir y llevar una alimentación saludable. Algunos de estos cortes son el lomo, filete y solomillo.

2. Comer carne de cerdo causa infecciones: MITO

Gracias a las buenas prácticas y cumplimiento de las medidas de bioseguridad e inocuidad por parte de los productores porcícolas, la carne de cerdo es una proteína de alta calidad. Al igual que con otros alimentos, es importante procurar una excelente cocción de la carne.

3. Puede dañar el corazón: MITO

Ya que la carne de cerdo es rica en grasas monoinsaturadas, aumenta el HDL (colesterol bueno), lo que ayuda a equilibrar los niveles de colesterol en la sangre y disminuir el riesgo de acumulación de grasa en las arterias.

4. Se puede digerir fácilmente: REALIDAD

A diferencia de otros alimentos, esta proteína es más parecida a las carnes blancas que rojas, por lo que la carne de cerdo tiene una alta digestibilidad, de 90% aproximadamente.

5. Puedes consumirla con frecuencia: REALIDAD

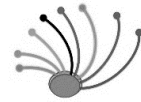
La carne de cerdo, como cualquier otra proteína, se recomienda incluirla en la dieta hasta tres veces a la semana, esto a excepción de alguna indicación médica.

Actualmente, los mexicanos consumen al mes 1.73 kilogramos de carne de cerdo y al menos 10 estados de la República Mexicana, entre los que destacan Jalisco, Sonora, Puebla, Yucatán y Veracruz generan el 86% de la carne de cerdo que se produce en el país, lo que equivale a 1.4 millones de toneladas al año. Por otro lado, a nivel internacional Japón, China, Estados Unidos y Corea del Sur concentran el 98% de las exportaciones de carne de cerdo que realiza México al mundo.



*Raúl García, Gerente Técnico de la unidad de Porcicultura de MSD Salud Animal en México.

*Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Mitos de la carne de cerdo / Consejo Mexicano de la Carne. Compendio Estadístico 2022.



Convocatoria para obtener el Reconocimiento por Trayectoria Académica y/o Científica de Abanico Académico 2023

Abanico Académico reconoce la labor académica y/o científica, entregando reconocimientos cada año a los **profesionistas del área de las ciencias biológicas agropecuarias y ambientales**. Se entregará un reconocimiento por estado y por profesión. Las evidencias 5 y 6 en hoja membretada (que incluya domicilio y teléfono), fechada, sellada y firmada; dirigida al Comité Evaluador mencionando que proponen al profesionista para hacerse acreedor del reconocimiento por su desarrollo en las actividades profesionales. Las evidencias del 1 al 7 en un solo archivo PDF y las fotos en JPG por separadas, enviarlas al correo abanicoacademico@gmail.com antes del **30 de noviembre de 2022**.

Requisitos:

- 1.- Título de licenciatura. Enviar copia de Cedula Profesional de ambos lados.
- 2.- Tener 60 años de edad o permanecer o haber permanecido en el Sistema Nacional de Investigadores del CONACYT de México o su equivalente en su país. Incluir todas las participaciones.
- 3.- Tener 25 años de trabajo profesional académico y/o científico o tener la Constancia de Factor Total del Investigador-AI mínimo de 1.0, se podrá

gestionar sin costo en

<https://abanicoacademico.mx/abanicoindex/>

4.- Haber participado como conferencista en congresos nacionales o internacionales. Incluir todas las participaciones.

5.- Haber participado en la formación de profesionistas como director o asesor de tesis u otra opción de titulación de licenciatura, maestría o doctorado. Incluir todas las participaciones.

6.- Propuesta del Colegio Estatal de su profesión o su equivalente en su país.

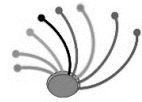
7.- Propuesta del Comité Estatal de Salud Animal o Vegetal o Acuícola o su equivalente en su país.

8.- Una foto digital de su cara, de frente y clara. Otra foto digital de cuerpo completo, de frente y clara.

El Comité Evaluador analizará las solicitudes y resolverá a cuáles profesionistas se les entregará el reconocimiento. Esta entrega será solo dentro del marco del Congreso Internacional Abanico Veterinario, Agroforestal, Pesquero y Acuícola, donde podrán participar como Conferencista, Panelista en Foros y/o Ponente en Cursos. Los nombres de los profesionistas que recibieron el reconocimiento serán ingresados en el Salón de la Fama de Abanico Académico.

www.abanicoacademico.mx



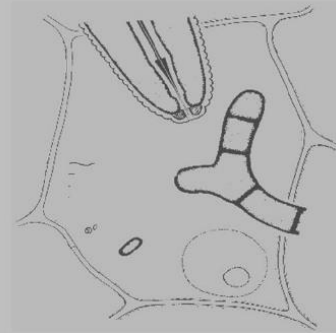


Laboratorio AG

**Investigación, diagnóstico y servicio de
Fitopatología**



- Pruebas de efectividad
- Pruebas de calidad en productos y/o semillas
- Productos biológicos
- Microorganismos
- Investigaciones en:
 - ✓ Nematodos
 - ✓ Hongos
 - ✓ Bacterias
 - ✓ Virus
- Cursos de capacitación

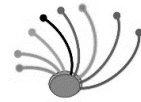


Contáctanos:



(462) 1521348

Av. Constelaciones 323. Galaxias del parque. Celaya, Guanajuato. Cp. 38016
Email: laboratoriocelaya@gmail.com



Elaboración de cerveza artesanal con miel de abeja

Al agregar la miel de abeja en la elaboración de cerveza artesanal, le proporciona potencia y ligereza a la cerveza, además de que suaviza la aspereza que viene de agregar azúcar. También suele contrarrestar un poco lo amargo de los lúpulos.

Materia prima necesaria para elaborar 20 litros de cerveza. Malta base 5 kilos (para cerveza pale ale), 19 litros de agua purificada, Lúpulo Columbus 45 gramos, 1 sobre de levadura cbc-1, 1 litro de miel de abeja. Lo puedes comprar en

<https://www.facebook.com/SGourmetMX/>

Equipo necesario para su elaboración

Dos cubetas de fermentación de 19 litros de capacidad grado alimenticio con su válvula de escape "air lock", una olla de 30 litros, dos bolsas de maceración, un termómetro, dos rejillas de baño maría, un sanitizante, una jarra, dos tapones de goma, un molino.

Elaboración

I. Molienda del grano. En este primer paso se quebrará la malta (no pulverizar).

II. En una olla calentar 25 litros de agua.

III.-Maceración. En este paso agregaremos los granos quebrados dentro de la bolsa de maceración y agregaremos agua previamente calentada entre 50° y 55° al bote de maceración 6 litros (3 y 3 a cada cubeta fermentadora para hidratar el grano, y posteriormente dejar reposar 20 minutos. Pasados los 20 minutos agregar 11 litros de agua (5.5 cada cubeta) y tapar durante 50 minutos (todo a 50° a 55°). Después de los 50 minutos agregar 8 litros de agua (4 y 4) y dejar reposar 20 minutos (a este procedimiento se le llama maceración escalonada).



IV. A continuación recircular 30 veces cada cubeta. Lo siguiente en este paso será retirar la malta y pasar el mosto a una olla y dejar hervir por 1 hora.

V. Al pasar la hora se agregará el lúpulo Columbus 45 gramos de la siguiente manera: Minuto 1. 15 gramos de lúpulo "aquí se le da el amargor". Minuto 30. 15 gramos de lúpulo "aquí el sabor". Minuto 45. 15 gramos de lúpulo "aquí se da el aroma".

VI. Ahora dejar enfriar a 45° grados en una cama de hielo para poder agregar 1 litro de miel, seguiremos bajando la temperatura hasta 25° para poder incorporar el mosto a las cubetas de fermentación.

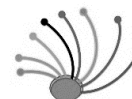
VII. Ahora agregaremos la levadura cbc-1 cuando allá bajado su temperatura y este entre 25° y 30° y cerrar muy bien las cubetas, recordando poner el air lock en cada cubeta.

VIII. Después dejaremos reposar el mosto por 15 días en un lugar fresco y con poca luz, esto para obtener una primera fermentación alcohólica. Transcurridos los 15 días, y para obtener una segunda fermentación carbónica, agregaremos a nuestro mosto (ya no es necesario calentarlo), azúcar previamente disuelta en agua caliente (4 a 7 gramos por cada litro) y después proceder a embotellar la cerveza y dejar transcurrir tres semanas para su destape. La cual tendrá aproximadamente 5° de alcohol.

"La cerveza es la prueba de que dios nos ama y quiere que seamos felices" Benjamín Franklin.

Cesar Octavio Ibarra Gudiño, Wilbert Alfredo Flores del Real. Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Autónoma de Nayarit.
cesaribarra@uan.edu.mx
wilbert.flores@uan.edu.mx





Duraznos en almíbar

Insumos, material y equipo

Durazno. Agua potable. Azúcar. Sosa cáustica. Ácido cítrico. Benzoato de sodio. Refractómetro. Bascula. Tinajas de lavado. Marmitas. Cubetas. Palas de madera. Guantes. Batas. Cofias y cubrebocas.

Descripción del proceso

- El durazno se recibe en las jabas o cajas en que fueron transportadas del campo de producción.

- Se analiza la materia prima recibida y se elige únicamente aquella que haya alcanzado la madurez fisiológica y que no presente daños mecánicos, debe tener de preferencia un tamaño uniforme. Se debe eliminar los frutos que presenten magulladuras, color oscuro u otro tipo de deterioro. Además, se deben desechar los duraznos que presenten daños por hongos.

- Se deben sumergir los frutos en agua para realizar el lavado y eliminar el polvo, la tierra y restos de plaguicidas e insecticidas, además de las posibles hojas que pudiera transportar.



- El mondado es un proceso químico que consiste en eliminar la superficie del fruto, es equivalente al pelado del fruto, pero con el uso de temperatura y una sustancia química, como es la sosa cáustica a baja concentración. Para realizar el mondado, debe prepararse una solución de sosa al 1% (es decir, si se tienen 50 litros de agua, agregar 500 gramos de sosa). Esta solución se pone a calentar hasta alcanzar a ebullición. Cuando esté en ebullición plena, se agregan los duraznos durante dos o tres minutos para que se desprenda la capa superficial. Se debe tener mucha precaución en este paso, al momento de agregar los duraznos a la solución, no se debe acercar mucho a la olla o marmita, evítase el contacto del líquido con la piel, ya que causa quemaduras; se recomienda usar lentes y guantes.

- Después del mondado, necesariamente debe realizarse un lavado de los frutos con varios enjuagues para desprender totalmente la capa, y evitar que queden restos de la sosa en el producto, ya que éste es un producto peligroso. Se recomienda en el mondado, utilizar colador para poner el durazno en la solución, para que se facilite posteriormente el lavado y enjuague.

- Se debe tener preparada una solución de ácido cítrico al 1%, en donde se sumergen los duraznos

inmediatamente después del enjuague, esto para evitar la oxidación.

- El almíbar o jarabe debe tener alrededor de 25 a 30 grados Brix, es decir, porcentaje de azúcares, para lo cual se debe pesar y preparar los siguientes ingredientes: si se tienen 15 litros de agua, agregar 5 kilogramos de azúcar. Por cada kilogramo de azúcar, se agrega un gramo de ácido cítrico. Utilizar benzoato de sodio como conservador en proporción de medio gramo por kilogramo de azúcar utilizado en el jarabe.



- Se mezclan primeramente el azúcar con el ácido cítrico, y se ponen en el agua a calentar hasta llegar a ebullición. Cuando se logre la ebullición plena, se agrega el conservador.

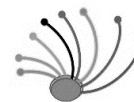
- Una vez que se tiene el jarabe se agregan los duraznos previamente enjuagados después de haberse puesto en la solución cítrica, y se dejan en ebullición la mezcla durante 10 minutos para lograr la concentración deseada del almíbar.

- Los duraznos en almíbar se ponen en el recipiente donde se va a envasar. Primeramente, se ponen los duraznos y después se cubren con el almíbar a alta temperatura. Para eliminar las burbujas de aire, se debe estar agitando el recipiente, mientras se agrega el almíbar. El recipiente se tapa para evitar la contaminación con polvo, suciedad, microorganismos u otro material extraño.

- Durante el almacenamiento se efectúa un intercambio hacia la fruta, y sustancias aromáticas hacia el jarabe, de tal manera que, si se consume el durazno en almíbar recién hecho, éste no tendrá un sabor óptimo, pero después de una semana, el producto estará equilibrado y listo para consumirse.



Ing. Orlando C. Salazar Martínez,
M.C. Antonio López Escobedo.
Centro de Valoración y
Transferencia de Tecnología
Agropecuaria, km 96 Carretera
Tepic-Mazatlán, Ejido Providencia,
Rosamorada, Nayarit. México.



Reproducción casera de *Betta splendens*

El *Betta splendens*, es un excelente ejemplar como mascota y pez exótico ornamental, por su bajo costo, fácil adquisición y la resistencia que ha demostrado para adaptarse al ambiente. Tiene un cuerpo alargado y comprimido. La aleta caudal es larga, ancha y redondeada; la dorsal es estrecha y alta; las ventrales estrechas y puntiagudas. Su coloración es muy variada. Miden máximo 6 cm, y las hembras son más pequeñas que los machos. Se alimenta de zooplancton, mosquitos y larvas de insectos. Los machos suelen pelear entre ellos. El apareamiento dura aproximadamente una hora, después, el macho tomará los huevos y los colocará dentro de las burbujas para su incubación.



Protocolo de reproducción en estanques caseros

A. Adecuación del estanque. Los bettas deben estar solos en su estanque de reproducción, el estanque puede ser decorado con plantas, el agua debe estar calmada y sin aireación, el acuario no debe contener escondites y tampoco mucho nivel de agua.

B. Selección de la pareja. Es preciso que sea una pareja fenotípicamente parecida para que haya atracción.

C. Alimentación. La pareja seleccionada deben ser alimentados con menos cantidad de alimento que lo acostumbrado.

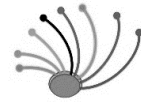
D. Cortejo. El macho empieza a cortejar a la hembra, atacándola, este proceso de cortejo puede durar varios días, el macho cuando corteja a la hembra, la muerde, extiende sus aletas y abre sus opérculos. El macho hace un nido de burbujas en la superficie, en este nido hecho con su saliva es para sostener a los huevos.

E. Apareamiento. El macho rodea a la hembra a manera de abrazo para sacarle los huevos y así fertilizarlos, antes de que los huevos caigan al fondo el macho los recoge con la boca y los sube hasta el nido de burbujas. El proceso de apareamiento es continuo hasta por 2 horas.

F. Cuidado parental. El macho cuida el nido que ha construido, en ese momento uno retira a la hembra cuidadosamente sin ir a desbaratar el nido. El macho se encarga de cuidar a los huevos; el macho durante la incubación de los huevos no come, ni se aleja mucho del nido, entonces uno no lo alimenta, la incubación de los huevos dura 24 horas a 27°C, el macho constantemente estará moviendo el nido y los huevos y les dará aireación con sus aletas.

G. Eclosión. Después de las 24 horas de incubación nacerán decenas de larvas, entonces el macho empieza a comérselos y uno debe sacar al macho, las larvas no comen porque no tienen boca, sino que tiene un saco vitelino que parece una pequeña barriga, las larvas duran en reabsorber ese saco vitelino 48 horas, las larvas no saben nadar y quedan en posición vertical como "pegados" a la superficie, después de reabsorbido el saco vitelino empiezan las larvas a comer porque ya poseen boca.

M. C. Omar Alonso Ahumada Martínez. Biol.
Maritza Contreras González. Universidad de
Guadalajara. ahumadamtz3@gmail.com
omar.ahumada@academicos.udg.mx



¿Sabes cuáles son los cuidados que debes tener con tu mascota senior?

De acuerdo con los especialistas en salud animal, podemos determinar la edad de nuestro perro o gato con base en la raza, talla y peso de este, pero generalmente es entre los 6 y 11 años que podemos considerar que nuestra mascota ha iniciado la etapa senior o vejez. En el caso de los gatos, la vejez o etapa senior comienza a los 10 años, que el equivalente en edad humana serían 60 años; por otro lado, en los perros, esta etapa varía de acuerdo con el peso de la mascota. Por ejemplo, un perro de 9 kilos comienza su vejez a los 9 años, mientras que un perro con un peso mayor a los 54 kilos inicia a los 6 años.

Algunos **signos visibles** que nos pueden ayudar a identificar que nuestra mascota se encuentra en su etapa senior son la falta de energía, poco apetito, alteración del peso, se prolongan las horas de sueño durante el día, disminuyen sus sentidos del gusto, olfato y vista, disminución de la función de los órganos y la función neurológica.

Pastor ganadero
australiano hembra
de 15 años*



El Médico Veterinario te puede orientar en el diseño de un Plan Geriátrico para mantener la salud y calidad de vida de tu mascota.

Un Plan Geriátrico es un programa de salud preventiva integral, que incluye un programa de vacunación, control de parásitos internos y externos, atención dental adecuada, asesoramiento nutricional, control de peso, una guía de ejercicio y la detección temprana de las enfermedades más comunes en esta edad.

Además de la atención médica que debe recibir tu mascota, los expertos de **MSD Salud Animal** te comparte 5 consejos básicos para mejorar la calidad de vida de tu perro o gato senior:

1. Ajusta su dieta. En esta etapa, nuestras mascotas sufren de alteraciones metabólicas diversas, por ello, es importante ajustar su alimentación y buscar junto con el Médico Veterinario una dieta balanceada que le brinde los nutrientes que necesita para su edad.

2. Realicen paseos moderados. Si bien nuestra mascota va perdiendo energía conforme avanza su edad, realizar ejercicio le ayudará a mantenerse en forma física y mental; cabe mencionar que los paseos pueden ser diarios, pero se recomienda que no excedan los 30 minutos y que no sean durante las horas de calor intenso del día.

3. Pon mayor atención a la higiene. El aseo de las mascotas senior juega un papel primordial. Bañarlo constantemente (según las necesidades para cada raza o especie), limpiar sus orejas, dientes y patas, así como las desparasitaciones externas ayudarán a mantenerlo sano.

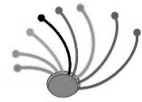
4. Bríndale mucha atención y afecto. Intenta pasar el mayor tiempo posible con ellos, en esta etapa de vida las caricias, jugar con ellos y darles más atención les hace una vida más llevadera y feliz.

5. Ten una estrecha comunicación con el Médico Veterinario. Puede que, durante la vejez, tu mascota requiera de muchos cuidados, por ello, tener una comunicación constante con el especialista te ayudará a cuidar mejor de tu perro o gato senior.



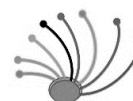
Gato 14 años de edad*

Alejandro Sánchez, Yon Alesander Palacio, Unidad de Animales de Compañía de MSD Salud Animal en México. www.weare-family.com *Fotografías del MVZ Ivanisak Martínez Brown. Centro de Control y Bienestar Animal de Ahome Sinaloa, México.



Pared de adobe, techo de teja y puerta de golpe con mucho desgaste por el tiempo, la lluvia y el Sol. Construidas hace muchos años la puerta con madera y el adobe, hecho con masa (mezcla de barro, agua, paja, pasto, excremento de caballo) moldeada con la adobera y finalmente secado al Sol.





Analizadores marca EKOMILK, para detección de los parámetros y sanidad de la leche.

Ing. Luis Montero Palma. Representante Oficial en México de Bulteh 2000 OOD. Jardín de Guadalupe 102, Int. 3. Colonia Lindavista, C.P. 20270. Aguascalientes, Aguascalientes, México. Tel. 449 894 9136, 449 473 15 24 palmalu@yahoo.com
luis_montero@bultemex.com <http://www.bulteh.com>



- **Analizadores de Ultrasonido**, los cuales detectan los parámetros de la leche de Vaca, Cabra y de Oveja (Grasa, Sólidos no Grasos, Densidad, Proteína, Lactosa, Punto de Congelación, Agua adherida, Proteína, pH, Conductividad, Acidez Titulable, Temperatura).
- **Analizador de Células Somáticas**, para la detección de la enfermedad de Mastitis.
- **Canal de Crema homogeneizada.**
- **Analizador modelo SPECTRA**, detecta los parámetros de la leche y algunos adulterantes.