



Indice

[1] Antecedentes generales del pato	9
1.1. Introducción	9
1.2. Situación mundial y nacional del rubro pato	10
[2] Razas de patos	11
2.1. Características generales de los patos	11
2.2. Raza Muscovy	13
2.3. Raza Pekín	15
2.4. Cruza de Muscovy por Pekín	15
[3] Antecedentes anatómicos	17
3.1. Anatomía y fisiología del aparato digestivo	17
3.2. Anatomía y fisiología del aparato reproductor	18
3.2.1. Anatomía del macho	18
3.2.2. Anatomía de la hembra	19
[4] Nutrición y alimentación	21
4.1. Aspectos generales	21
4.2. Alimentación de reproductores	22
4.3. Alimentación de crianza y engorda	24
4.4. Consumo de alimento en patos	26
4.4.1. Consumo de alimento en reproductores	27
4.4.2. Consumo de alimento en animales de crianza y engorda	28
4.5. Eficiencia de conversión	29
[5] Infraestructura e instalaciones	33
5.1. Infraestructura e instalaciones para reproductores	33
5.2. Infraestructura e instalaciones para crianza y engorda	35
[6] Manejo de reproductores	39
6.1. Programa de horas luz	39
6.2. Curva producción de huevos	41
6.3. Dieta de postura	41
6.4. Manejo de la muda	42
6.5. Manejo de los huevos fértiles	45
6.3. Incubación de los huevos	46



[7] Características de la canal	47
7.1. Canal	47
7.2. Rendimiento de la canal	47
7.3. Piezas de la canal al trozado	48
7.4. Calidad de la canal	49
7.4.1. Ácidos grasos	49
7.4.2. Colesterol	50
7.4.3. Perfil de aminoácidos	51
[8] Plumas	53
8.1. Anatomía de las plumas	53
8.2. Cambio de plumas o muda	54
8.3. Producción y calidad de plumas en patos	55
8.4. Uso de las plumas	57
[9] Hígado graso	59
9.1. Antecedentes generales	59
[10] Sanidad y consideraciones higiénicas	61
10.1. Sanidad	61
10.2. Consideraciones higiénicas	65
1.1.1. Precauciones en la higiene	65
1.1.2. Limpieza – desinfección	66
[11] Aceptabilidad de la carne (Estudio de mercado)	69
11.1. Ventajas y desventajas de la carne de pato	69
11.2. Desempeño en góndola	71
11.3. Aceptación potencial pato Muscovy	71
[12] Recetas de platos	73
Bibliografía	79