



- **Materia: BROMATOLOGIA ANIMAL**

- **Tema: Nutrición porcina**

- **Carrera: MVZ**

- **Cuatrimestre: 3°**

- **Alumno: Téllez Méndez Alexa Yomara**

La alimentación eficiente de los cerdos es una de las prácticas más importantes de una porqueriza, ya que de ella dependen no solo los rendimientos productivos de los cerdos, sino también la rentabilidad de la granja. La alimentación representa entre un 80 a un 85% de los costos totales de producción. Por esta razón es importante que el porcicultor conozca ciertos conceptos importantes relacionados con la alimentación eficiente de los cerdos, así como aquellos factores que pueden afectar el uso eficiente de un programa de alimentación.

Núcleos proteicos.

Para el pequeño productor que mantiene sus animales en semiconfinamiento y con acceso a subproductos de cosecha de granos (Maíz, sorgo, arroz), suero de leche y otros alimentos de importante aporte energético, se han diseñado los núcleos proteicos.

El núcleo proteico es un diseño complementario a fuentes energéticas: (Maíz, Sorgo, Cebada y Trigo) que pueden ser reemplazados parcialmente por harina de yuca de arroz, salvado de trigo, retal de galletería y/o panadería y melaza.

La inclusión del núcleo proteico en la elaboración de un alimento completo en las diferentes etapas se debe mezclar de la siguiente manera:

LACTANCIA

Núcleo proteico.....25%

Maíz y/o sorgo.....72.5%

Carbonato de calcio.....2.5%

Cloruro de colina 60%..... 1kg/tm

Yuca hasta un 15% del cereal, harina de arroz hasta un 20% del cereal, salvado de trigo hasta un 15% del cereal y melaza hasta un 8% del cereal.

LEVANTE (20-55 Kg de Peso)

Núcleo proteico.....35%

Maíz y/o sorgo.....63%

Carbonato de calcio...2%

La yuca hasta un 20% del cereal y la harina de arroz hasta un 15% del cereal.

ENGORDE (55 KG HASTA MATADERO)

Núcleo proteico25%

Maíz y/o sorgo.....72.5%

Carbonato de calcio.....2.5%

La yuca hasta un 25% del cereal, la harina de arroz hasta un 20% del cereal.