

**Nombre de alumno: Erik Suriel García  
Gómez.**

**Nombre del profesor: MVZ. Sandra  
Edith Moreno López.**

**Nombre del trabajo: Componentes  
nutricionales de la Gallinaza y  
Pollinaza.**

**Materia: Zootecnia de Aves.**

**Grado: 6to Cuatrimestre.**

**Lic. En Medicina Veterinaria y  
Zootecnia.**

## COMPONENTES NUTRICIONALES DE LA GALLINAZA Y POLLINAZA.

Se le llama Gallinaza al estiércol de las gallinas. Este excremento se considera como un excelente abono. El excremento de gallina varía en riqueza fertilizante con las sustancias más o menos nitrogenadas que el animal ingiere pues su condición es omnívora.



Una gallina de 2 Kg de peso da en 24 horas unos 150 gramos de gallinaza en estado fresco y 57 kg por año, en estado seco pierde gran parte de su peso.

NUTRIENTE	%
Nitrógeno	34.7%
Fosforo	30.8%
Potasio	20.9%
Calcio	61.2%
Magnesio	8.35%
Sodio	5.6%
Sales solubles	56%
Materia Orgánica	700%

La industria avícola mexicana genera grandes volúmenes de pollinaza, mayormente



utilizada como fertilizante y alimento para ganado. En las granjas de pollos de engorda se define a la pollinaza como el material compuesto de heces, cama, orina, restos de alimento, mucosa intestinal

descamada, secreciones glandulares, microorganismos de la biota intestinal, sales minerales, plumas, insectos, pigmentos, trazas de medicamentos. Entre los tipos de cama utilizados tenemos la cascarilla de arroz, viruta o aserrín, paja molida de trigo, avena o sorgo, cascarilla de grano de café, papel en tiras o pliegos.

<b>NUTRIENTE</b>	<b>%</b>
Proteína bruta	31.3%
Proteína verdadera	26.7%
Proteína digestible	23.3%
Fibra cruda	19.0%
Grasa cruda	2.0%
Cenizas	15.0%
Calcio	2.5%
Fosforo total	1.6%
Fosforo disponible	1.0%
hierro	451 ppm
Cobre	225 ppm
Zinc	235 ppm

### **Referencias bibliográficas:**

Dr. Barruecos Villalobos José Manuel. (2013). *Introducción a la zootecnia*. Coyoacán México, Distrito Federal: DCV F. Universidad Nacional Autónoma De México.

North, M.O.; Bell, D.D. (2016). *Manual de producción avícola*. Santafé de Bogota Distrito Federal, México. Editorial El Manual Moderno. 1990. 829.