



**Nombre del alumno:** Ana Del Ángel Vázquez

**Nombre del profesor:** MVZ. Carlos Sandoval

**Nombre del trabajo:** BALANCEO DE RACIONES

**Materia:** Zootecnia de porcinos

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado:** 6° Cuatrimestre

**Grupo:** Medicina Veterinaria y Zootecnia

Ocosingo, Chiapas a 30 de Junio de 2020

# ELABORACIÓN DE UNA DIETA

Requerimiento:

EM: 3.265 Mcal/kg

PC: 18.0%

Ingredientes:

	EM Mcal/kg	PC (%)
• Maíz Glutén	3.32	23.9
• Hna de pescado	4.09	67.7
• Cebada	3.42	12.7
• Salvado de Trigo	2.71	17.6

## MEZCLA 1

Hna pescado

67.7%      5.3

Cebada

12.7%      18%  
49.7  
55%

## MEZCLA 2

• Maíz glutén

23.9

0.4

• Salvado de Trigo

17.6

5.9

6.3%

▶ Hna pescado  
 $5.3 \times 100 / 55 = 9.63$

▶ Cebada  
 $49.7 \times 100 / 55 = 90.36$

99.99

▶ Maíz glutén  
 $0.4 \times 100 / 6.3 = 6.34$

▶ Salvado de Trigo  
 $5.9 \times 100 / 6.3 = 93.65$

99.99

### APORTE ENERGÉTICO

#### Mezcla 1

Hna de pescado

$(4.09 \text{ Mcal}) (9.63) / 100 = 0.39$

Cebada

$(3.42 \text{ Mcal}) (90.36) / 100 = 3.09$

3.48

#### Mezcla 2

Maíz glutén

$(3.32 \text{ Mcal}) (6.34) / 100 = 0.21$

Salvado de Trigo

$(2.71 \text{ Mcal}) (93.65) / 100 = 2.53$

2.74

Mezcla 1

3.48

3.26 Mcal

Mezcla 2

2.74

0.52

$$(0.52 \times 100) / 0.74 = 70.27\%$$

$$\frac{0.22}{0.74}$$

$$(0.22 \times 100) / 0.74 = 29.72\%$$

Hno pescado

100% — 70.27

9.63 / 6.76

Cebada

100% — 70.27

90.36% / 63.49

99.96

Maíz glutén

100% — 29.72%

6.34 / 1.88

Salvado de Trigo

100% — 29.72%

93.65% / 27.83