



**Nombre de alumno: Ma. Fernanda
Vidal Velázquez**

**Nombre del profesor: Luis Gerardo
Pérez**

Nombre del trabajo: Ensayo

Materia: zootecnia de bovinos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado y grupo: 6to b

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de junio del 2020.

Ensilado

Tenemos que conocer que el ensilaje es la fermentación anaerobia de carbohidratos solubles presentes en forrajes para producir ácido láctico, el producto final es la conservación del alimento por que la acidificación del medio inhibe el desarrollo de los microorganismos. Este se divide en 4 etapas muy importantes.

- ❖ Fase Aeróbica: dura pocas horas, hay actividad de varias enzimas vegetales, a parte d que la masa vegetal disminuye rápidamente debido a los microorganismos aerobio y aerobios facultativos.
- ❖ Fase de Fermentación: se inicia al producirse un ambiente anaerobio, dependiendo de las características del material ensilado es el tiempo que tarda, el pH bajara a valores entre 3,8 a 5,0. Las características del cultivo influirá sobre la capacidad de competencia de la flora BAC con las enteras bacterias durante la fermentación del ensilaje.
- ❖ Fase Estable: algunos microorganismos acido filis sobreviven este periodo en estado inactivo; otros, como clostridios y bacilos, sobreviven como esporas, algunas bacterias indeseables en la fase 3 son las bacterias acido filas, ácidos tolerantes y aerobias, la presencia del clostridium en el ensilaje altera la calidad de la leche ya que sus esporas sobreviven después de transitar por el tracto digestivo y se encuentra en las heces; además puede contaminar la leche.
- ❖ Fase de Deterioro Aerobio: los mohos son organismos aerobios cuya presencia en el ensilaje se detecta por la aparición de filamentos de diversos colores, de acuerdo a las especies presentes, disminuyen el valor nutritivo, la palatabilidad del ensilaje y son un riesgo para la salud de los animales y las personas

El ensilaje es guardado en una estructura llamada silo, su capacidad se determina de acuerdo a las necesidades, los cuales son los siguientes:

1. Silo en montón.
2. Silo en trinchera o zanja.
3. Silo en torres.
4. Silo canadiense.

Se pueden emplear diferentes aditivos para acelerar el proceso como melaza, pulpa de cítricos y maíz triturado, proveen una fuente de azúcares solubles que la bacteria utiliza para producir ácido láctico. Los forrajes que contienen pocos azúcares solubles para fermentar o un bajo contenido de materia seca no producen ensilaje de buena calidad.

Tipos de cercos

Se relacionan con el material que se utiliza para construirlos, los más utilizados son los de alambres de púas.

- Cercos de piedras: son constituidos por una piedra, y dobles, los que llevan piedras acomodadas para formar una línea recta en ambas caras. Generalmente, miden de 1.10m mínimo de alto y 90 cm de ancho de la base y 50 cm de ancho en la parte superior.
- Cerco de alambre de púas: es más rígido mientras más postes y alambres tenga, el alambre se tiene que estirar a su máximo de resistencia, se sujeta al poste con grapas y se revienta con cargas adicionales o golpes de animales, agua, ramas, etc.
- Cercos de suspensión con separadores de alambre: es un cerco elástico que utiliza los siguientes elementos: distancia de no menos de 20m, separadores de alambre retorcido cada 3 0 4 m, grapas largas.
- Cerco elástico con alambre liso, utiliza alambre liso acerado del 12 o 12 y medio, se utilizan pocos postes, se emplean separadores de madera de 1 y

medio x 2, con la misma perforación que los postes, los tirones del alambre son cada 300 0o 400 m.

- Cerco eléctrico: permite un mejor aprovechamiento de la pradera además, por su versatilidad resulta una opción más económica.