Nombre de alumno: Samuel Jimenez Hernandez

Nombre del profesor: Maria Fernanda Vidal

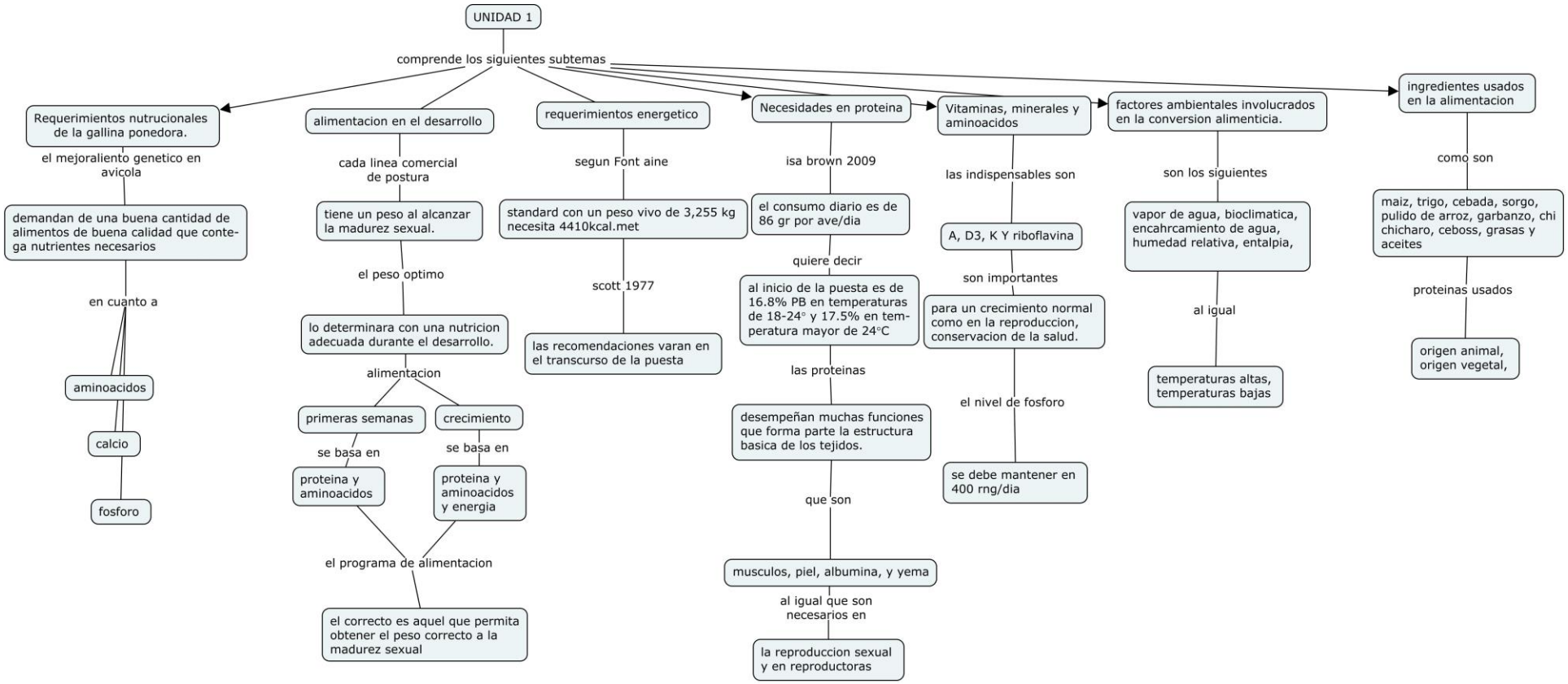
Nombre del trabajo: Mapa Conseptual

Materia: producción de carne

Grado: 8

Grupo: a

Comitán de Domínguez Chiapas A 16 de mayo del 2022.


UNIDAD 1
comprende los siguientes subtemas
Requerimientos nutrucionales de la gallina ponedora.
el mejoraliento genetico en avicola
demandan de una buena cantidad de alimentos de buena calidad que conte-ga nutrientes necesarios
en cuanto a
aminoacidos
calcio
fosforo
alimentacion en el desarrollo
cada linea comercial de postura
tiene un peso al alcanzar la madurez sexual.
el peso optimo
lo determinara con una nutricion adecuada durante el desarrollo.
alimentacion
primeras semanas
crecimiento
se basa en
proteina y aminoacidos
se basa en
proteina y aminoacidos y energia
el programa de alimentacion
el correcto es aquel que permita obtener el peso correcto a la madurez sexual
requerimientos energetico
segun Font aine
standard con un peso vivo de 3,255 kg necesita 4410kcal.met
scott 1977
las recomendaciones varan en el transcurso de la puesta
Necesidades en proteina
isa brown 2009
el consumo diario es de 86 gr por ave/dia
quiere decir
al inicio de la puesta es de 16.8% PB en temperaturas de 18-24° y 17.5% en tem-peratura mayor de 24°C
las proteinas
desempeñan muchas funciones que forma parte la estructura basica de los tejidos.
que son
musculos, piel, albumina, y yema
al igual que son necesarios en
la reproduccion sexual y en reproductoras
Vitaminas, minerales y aminoacidos
las indispensables son
A, D3, K Y riboflavina
son importantes
para un crecimiento normal como en la reproduccion, conservacion de la salud.
el nivel de fosforo
se debe mantener en 400 rng/dia
factores ambientales involucrados en la conversion alimenticia.
son los siguientes
vapor de agua, bioclimatica, encahrcamiento de agua, humedad relativa, entalpia,
al igual
temperaturas altas, temperaturas bajas
ingredientes usados en la alimentacion
como son
maiz, trigo, cebada, sorgo, pulido de arroz, garbanzo, chi chicharo, ceboss, grasas y aceites
proteinas usados
origen animal, origen vegetal,