

LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA
Y ZOOTECNIA

BROMATOLOGÍA I

CUADRO SINÓPTICO

DOCENTE: ROBERTO BARREDA SEDANO

ALUMNA: KRISTELL MICHELLE MALDONADO CUÉ

JUNIO 2024

BROMATOLOGÍA

disciplina científica que estudia integralmente los alimentos.



1

¿QUÉ ES UN SILO?

Método de conservación de forrajes en el que se puede utilizar maíz, pasto de corte o pasto Mar alfalfa, para utilizarlo como suplemento alimenticio para el ganado, sobre todo durante los períodos de sequía o falta de pasto.

2

TIPOS DE SILO

- DE MONTÓN
- DE TRINCHERA
- AÉREOS O DE TORRE
- SUBTERRÁNEOS
- SEMI AÉREOS
- DESECHABLES
- DE PLÁSTICO POR COMPRESIÓN AL VACÍO

3

¿PARA QUÉ SIRVE EL SILO?

Mejora el balance en la dieta de los animales.
Aumenta la capacidad de carga de la granja.
Se pueden almacenar cosechas en cualquier época del año.
Mantiene el valor nutritivo de los alimentos.

4

ELABORACIÓN DEL SILO

Se realiza mediante la compactación, expulsión del aire y producción de un medio anaeróbico, que permite el desarrollo de bacterias que acidifican el forraje.

FASE AEROBIA Y FASE ANAEROBIA

5

¿CÓMO SABER SI ESTA BIEN O NO?

El contenido de MS del material ensilado es el principal factor implicado en la preservación satisfactoria del forraje.

El contenido de humedad deberá ser de 55 a 65 %.

El tamaño de las partículas del material cosechado es un factor que influye en el ensilado ya que un picado más fino facilitará la disponibilidad de los carbohidratos fermentables celulares del forraje para el medio fermentativo microbiano.

LINKOGRAFÍA

DIAPPOSITIVAS PROPORCIONADAS EN CLASE, BROMATOLOGÍA I, JUNIO 2024.

<https://proain.com/blogs/notas-tecnicas/que-es-el-ensilaje-y-cual-es-el-proceso-de-elaboracion>