



## **JARED GONZALEZ NAVARRO**

## **GARCIA SEDANO BARREDA ROBERTO**

## **UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**BROMATOLOGIA** 

Licenciatura veterinaria y Zootecnia

Tapachula, Chiapas

15 de Junio de 2024

**QUE ES EL SILO?** 

El ensilaje es un método de conservación de forrajes o subproductos agrícolas con alto contenido de humedad (60-70 %), mediante la compactación, expulsión del aire y producción de un medio anaeróbico, que permite el desarrollo de bacterias que acidifican el forraje.



**COMO SE HACE?** 

El proceso de conservación de forraje mediante ensilado tiene 4 fases: aeróbica, fermentación, estabilización y utilización (Figura 1). Esta fase comienza cuando el forraje es segado, y se prolonga mientras no se alcancen las condiciones de anaerobiosis en el silo.



SILO

TIEMPO DE FERMENTACION

El proceso de ensilaje y fermentación dura entre dos y tres semanas y empieza nada más cosecharse el maíz. El ensilaje correcto debe limitar el contacto del maíz ensilado con el oxígeno para potenciar la fermentación, que permitirá conservar su valor nutricional y minimizar las pér- didas durante el ensilado.



TIPOS

Los silos se pueden clasificar de diferent~s maneras; a) Según su ubicación, en: silos horizontales (trincheras-l;mnker). Silos' permanentes (torres, trincheras, bunker). b) Según su posición predominante, en: Silos verticales (torres) Silos horizonta les (trincherabunker).



https://www.google.com/search?

sca\_esv=4cf44482ebf951fe&sca\_upv=1&rlz=1C1CHZN\_enMX1099MX1099&sxs rf=ADLYWIKUcX6op21smP\_86-

TiECTbnyfQFg:1718482835250&q=tipos+de+silo+de+maiz&source=lnms&fbs =AEQNm0CbCVgAZ5mWEJDg6aoPVcBgWizR0-

0aFOH11Sb5tlNhd3zC4y7ZXTSrvvSBSNjw8fViXBe1-

ue1pgc4W77YHGSoiYkUEg\_BUJVskuZIPEBfRLvLMz6TqKpn805XUcPE3mrtcca WzOAwlHKUDI6raJbhqybvCN9ZND5HWIwqpswhLdzxwJyqjJEpUxw-qR3R-I0\_0iTlMy6O9\_P0LzP\_aa1MVHxNJA&sa=X&ved=2ahUKEwirhcq3t96GAxXK4sk DHVrXCi4Q0pQJegQICRAB&biw=1536&bih=730&dpr=1.25