

Nombre del alumno: Leonardo Rafael Pinto Santos

Nombre del profesor: José Mauricio Padilla

Nombre del trabajo: Preguntas

Materia: Produccion de carne

Grado: 8

Grupo: A

A) Alimentación Sustentable:

1. ¿Cómo mejorar la dieta del ganado de forma sustentable y eficiente?

Implementando rotación de pastizales, forrajes de alta calidad y aditivos digestivos, además de usar leguminosas fijadoras de nitrógeno para reducir fertilizantes.

2. ¿Qué subproductos agroindustriales pueden reducir costos en la alimentación?

Pulpa de cítricos, bagazo de caña, residuos de cervecería, cascarilla de soya y desechos de frutas y verduras, que aportan fibra y energía sin competir con la alimentación humana.

B) Bienestar Animal:

3. ¿Cómo mejorar el bienestar del ganado y reducir el estrés?

Brindando sombra, ventilación, agua limpia, reduciendo el hacinamiento y evitando manejos agresivos en el traslado y manipulación.

4. ¿Cómo impacta el bienestar en la calidad de la carne?

Reduce el cortisol, evitando carne oscura y dura, mejora la textura y jugosidad, y disminuye enfermedades.

C) Gestión Ambiental:

5. ¿Cómo reducir el impacto ambiental del estiércol y las emisiones de metano?

Usando biodigestores para biogás y fertilizante, además de aditivos como aceites esenciales y algas para reducir metano.

6. ¿Cómo optimizar el uso del agua en la producción?

Con captación de lluvia, bebederos automáticos, riego eficiente y reutilización de aguas tratadas.

D) Eficiencia Productiva:

7. ¿Cómo mejorar la conversión alimenticia del ganado?

Con dietas balanceadas, aditivos digestivos, selección genética y estrategias de alimentación por etapas.

8. ¿Qué tecnología puede hacer la producción más sustentable?

Sensores para monitoreo, identificación electrónica, drones para pastizales y software de gestión.