

CUADRO SINOPTICO

JOANA ROMO CASTAÑEDA

UNIVERSIDAD DEL SURERESTE

LIC. MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

MVZ.GARCIA SEDANO BARREDA ROBERTO

BROMATOLOGIA ANIMAL

SILO

3 CUATRIMESTRE

GRUPO "A"

FECHA DE ENTREGA: 14/JUNIO/25

TIPOS DE SILO

Los silos son estructuras de almacenamiento diseñadas para guardar granos, forrajes y otros materiales a granel. Se pueden clasificar de varias maneras, siendo los más comunes los silos de torre, los silos de trinchera o búnker, y los silos de bolsa.

Vertical - Cilíndrico, uso común, gravedad, facilita descarga
Horizontal o trinchera - Rectangular, ideal para forraje
Torre - Alto, de concreto o metal, usado en ganadería
Bolsa (silo-bag) - Bolsa plástica tubular, uso temporal



PARA QUE SIRVE

Su función principal es proteger estos productos del deterioro, las plagas, y las inclemencias del tiempo, garantizando su calidad y conservación a largo plazo. Los silos son contenedores, generalmente verticales y de gran tamaño, diseñados para cerrarse herméticamente.



Silos

COMO SE ELABORA

(ensilaje) se elabora mediante la fermentación láctica del maíz picado, conservando el forraje verde sin reducir su humedad. Para lograrlo, se cosecha el maíz y se pica finamente, se añaden aditivos opcionales y se deposita en un silo, extrayendo el aire. El proceso de fabricación de los silos se divide en varias etapas, que incluyen el diseño, la fabricación y la instalación.



COMO SABER SI ESTA BIEN O NO FERMENTADO

se puede observar el color, el olor y la textura de ensilaje. Un ensilaje bien fermentado tendrá un color verde claro a amarillo, un olor ácido y agradable, y una textura firme y sin presencia de moho o putrefacción. Además, su temperatura no debe superar los 40°C. Humedad adecuada (<14% para granos)



bibliografía

[https://www.google.com/search?
sca_esv=647724f9ebf23bcf&sxsrf=AE3TifMLJ0QxE0ZS7C3EKLqIN9mFloI7
ow:1749952282344&q=para+que+sirven+los+silos&udm=2&fbs=AlljpHx4nJjf
GojPVHhEACUHPiMQht6_BFq6vBloFFRK7qchKBv8IM7dq8CEqHDU3BN7I
bmyULGvYJEr6ViH1o5uA2tDjIoizO_iKGT](https://www.google.com/search?sca_esv=647724f9ebf23bcf&sxsrf=AE3TifMLJ0QxE0ZS7C3EKLqIN9mFloI7ow:1749952282344&q=para+que+sirven+los+silos&udm=2&fbs=AlljpHx4nJjfGojPVHhEACUHPiMQht6_BFq6vBloFFRK7qchKBv8IM7dq8CEqHDU3BN7IbmyULGvYJEr6ViH1o5uA2tDjIoizO_iKGT)

[https://www.google.com/search?
sca_esv=647724f9ebf23bcf&sxsrf=AE3TifNkSXLWtpZTMN_VpjEBkrb6vs1SsQ:1749952036885&q=tipos+de+silos&udm=2&fbs=AlljpHx4nJjfGojPVHhEACUHPiMQht6_BFq6vBloFFRK7qchKBv8IM7dq8CEqHDU3BN7IbmYnvYQ6rIhpD6d6bj_VyqCDVICi0aYsIRFVg6x8IId9pHGh2yQ6AdokkDbdE8SxRjsoSBpuoXsxoKnsz1OoNjJ39L0ocarmhH8IzWqXbAVmk_vocmecBgweT3EZPIx6jW0-
MHSAdfewbCNzOtBWR9eGygTg&sa=X&ved=2ahUKEwi1iaGsp_KNAXXZHUQIHc4blfIQtKgLegQIERAB&biw=1592&bih=782&dpr=1#vhid=3MZrRIXVuWxaOM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?sca_esv=647724f9ebf23bcf&sxsrf=AE3TifNkSXLWtpZTMN_VpjEBkrb6vs1SsQ:1749952036885&q=tipos+de+silos&udm=2&fbs=AlljpHx4nJjfGojPVHhEACUHPiMQht6_BFq6vBloFFRK7qchKBv8IM7dq8CEqHDU3BN7IbmYnvYQ6rIhpD6d6bj_VyqCDVICi0aYsIRFVg6x8IId9pHGh2yQ6AdokkDbdE8SxRjsoSBpuoXsxoKnsz1OoNjJ39L0ocarmhH8IzWqXbAVmk_vocmecBgweT3EZPIx6jW0-MHSAdfewbCNzOtBWR9eGygTg&sa=X&ved=2ahUKEwi1iaGsp_KNAXXZHUQIHc4blfIQtKgLegQIERAB&biw=1592&bih=782&dpr=1#vhid=3MZrRIXVuWxaOM&vssid=mosaic)

[https://www.google.com/search?
sca_esv=647724f9ebf23bcf&sxsrf=AE3TifPegZ1qwADFQUeDqAyF_BBK61bO3Q:1749952777372&q=como+se+elabora+el+silo+de+maiz&source=lnms&fbs=AlljpHx4nJjfGojPVHhEACUHPiMQht6_BFq6vBloFFRK7qchKBv8IM7dq8CEqHDU3BN7IblAhsJT8_A_Kaclg0ioopJQmJPKX6BNncQQwaFVrh3S-mUMtEl1OfW4hUfIHSUy-
HRzqgXSWol5nIO59ttN2OsOwKJCM8E02BQdHfBK2liKcsYZNsijVyBZfgmT4cjSKphqsU0BFQgJKWa-pY78N4vw3rj499u-
5z6bH2nUJ7BrjcemTIU&sa=X&ved=2ahUKEwj06ayNqvKNAXXbL0QIHen2LxAQ0pQJegQIFRAB&biw=1592&bih=782&dpr=1](https://www.google.com/search?sca_esv=647724f9ebf23bcf&sxsrf=AE3TifPegZ1qwADFQUeDqAyF_BBK61bO3Q:1749952777372&q=como+se+elabora+el+silo+de+maiz&source=lnms&fbs=AlljpHx4nJjfGojPVHhEACUHPiMQht6_BFq6vBloFFRK7qchKBv8IM7dq8CEqHDU3BN7IblAhsJT8_A_Kaclg0ioopJQmJPKX6BNncQQwaFVrh3S-mUMtEl1OfW4hUfIHSUy-HRzqgXSWol5nIO59ttN2OsOwKJCM8E02BQdHfBK2liKcsYZNsijVyBZfgmT4cjSKphqsU0BFQgJKWa-pY78N4vw3rj499u-5z6bH2nUJ7BrjcemTIU&sa=X&ved=2ahUKEwj06ayNqvKNAXXbL0QIHen2LxAQ0pQJegQIFRAB&biw=1592&bih=782&dpr=1)

https://www.google.com/search?q=como+saber+si+ya+esta+fermentado+el+silo+de+maiz&sca_esv=647724f9ebf23bcf&biw=1592&bih=782&sxsrf=AE3TifPG-0Yvx4AKDVHkXoi9saH4pMXx0g%3A1749952906967&ei=iilOaOrxOrLkPIPztjPiA0&oq=como+saber+si+ya+esta+fermentado+el+silo&gs_l=pgxnd3Mtd2l6LXNlcnAiKGNvbW8gc2FiZXlgc2kgeWEgZXN0YSBmZXJtZW50YWVrVlGVsIHnpbG8qAggAMgUQIRigATIFECEY0AEyBRAhGJ8FSMA4UNUIWP4ecAF4AZABAjgB3gGgAecKqgEFMC43LjG4AQHIAQD4AQGYAgmgAuQLwgIKEAAYsAMY1gQYR8ICBhAAGBYyHsICCBAAGBYyChgewgIIEAAYgAQYogTCAggQABiiBBiJBclCBxAhGKABGAqYAwCIBgGQBgiSBwUxLjcuMa