

Parámetros Zootécnicos Para Un Alto Retorno Económico

Marco García (MV)

Guayaquil 18 Octubre 2022

ECUADOR

PATROCINADO POR:



CONSTANTE

CAMBIO

UNICOS



LAS TRES A

AIRE
AGUA
ALIMENTO

ALIMENTO

**70 A 80 % COSTO DE
PRODUCCIÓN**

ALIMENTO

¿COMPRAR?

¿ELABORAR?

FÁBRICA DE ALIMENTO

LA GRAN OLVIDADA

ALIMENTO

¿FORMULACIÓN?

ALIMENTO

REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE LIBRO

ALIMENTO

FORMULACIÓN DE ALIMENTOS

¿QUIÉN LO HACE?

MANTENER SEGUIMIENTO CONSTANTE

¿USA REGRESIÓN LINEAL?

¿CON QUÉ DATOS ALIMENTA LA MATRIZ?

¿USA INGREDIENTES YA ANALIZADOS?

¿FRECUENCIA ACTUALIZACIÓN DE FÓRMULAS?

¿QUIÉN REvisa LAS FÓRMULAS?

¿CÓMO SE ENVÍAN LAS FÓRMULAS A FÁBRICA?

ALIMENTO

GANANCIA DIARIA VS COSTO

ALIMENTO

CONVERSIÓN DE ALIMENTO

ALIMENTO

**COSTO KILO
CARNE MAGRA**

ALIMENTO

DISTRIBUCIÓN

REPRODUCCIÓN

CRIANZA ENGORDA

ALIMENTO

RECRÍA-CRIANZA-ENGORDA
82-84%

ALIMENTO

DIFERENTES ETAPAS

INGREDIENTES DISPONIBLES EN

CALIDAD

CANTIDAD

ALIMENTO

NORMA TÉCNICA COMPRA INGREDIENTES

¿SE TIENE?

¿QUIÉN LA ELABORA?

¿SE APLICA?

NORMA TÉCNICA DE COMPRA

Código :

Revisión:

Fecha:

Versión:

Cerdos

Ficha Técnica : Harina de Soya

Presentación Pellet

Parámetros

Proteína Cruda	Min	47,50%
Humedad	Max	12,00%
Extracto Etereo	Max	2,00%
Cenizas	Max	6,00%
Fibra Cruda	Max	4,00%
Proteína Soluble	Entre	75%-85%
Ureasa	Entre	0.01-0.2
pH	Max	6
Nitrógeno Ureico	Max	0,2
Inhibidor Tripsina	Max	3 mg/ Gr
Magnesio	Max	0,25%
Dispersibilidad de la Proteina (PDI)	Max	22,00%
Micotoxinas		
Aflatoxinas Totales	Max	20 ppb
Aflatoxina B1	Max	2 ppb
Vomitoxina (DON)	Max	200 ppb
Fumonisinias	Max	1 ppm
Ochratoxina	Max	200 ppb
ToxinaT2	Max	100 ppb
Zearalenona	Max	100 ppb
Recuento Hongos	Max.	50 000 Col/Gr
Salmonella		Negativo

ALIMENTO

COMPRA DE INGREDIENTES Y/O ALIMENTO TERMINADO

REVISIÓN PREVIA DE:

DIOXINAS-FURANOS-PCB's

MICROORGANISMOS

QUE Y ORIGEN DERIVADOS PROTEÍNA ANIMAL

¿QUIÉN FISCALIZA?

ALIMENTO

COMPRA DE INGREDIENTES

¿QUIÉN LO HACE?

¿DE QUIÉN DEPENDE?

¿CÓMO LO HACE?

¿CÓMO TOMA LA DECISIÓN?

¿QUIÉN FISCALIZA?

ALIMENTO

CONTROL DE CALIDAD DE INGREDIENTES Y ALIMENTOS

¿QUIÉN DEFINE QUE SE CONTROLA?

¿QUIÉN DEFINE ANÁLISIS A HACER?

¿QUIÉN DEFINE MUESTREO Y FRECUENCIA?

¿QUIÉN EJECUTA EL MUESTREO?

¿QUIÉN DEFINE EL LABORATORIO ANÁLISIS?

¿QUIÉN REVISA LOS RESULTADOS?

ALIMENTO

OFERTA INGREDIENTES

- MUCHOS
- EVALUAR – MODELO PERMITA REALIZAR ESTADÍSTICA
- PEQUEÑOS
- MEDIANOS
- TERRENO

ALIMENTO

FÁBRICA DE ALIMENTOS

- ¿BIOSEGURIDAD?**
- ¿JEFE PLANTA A QUIÉN REPORTA?**
- ¿CÓMO ES EVALUADO?**
- ¿CAPACIDAD DE MOLIENDA?**
- ¿A QUÉ ESPECIES ELABORA ALIMENTO?**
- ¿TIPO DE MOLIENDA?**
- ¿CONTROLES INTERNOS?**
- ¿PROCESOS TÉRMICOS?**
- ¿INSTALACIONES?**
- ¿PROGRAMA MANTENCIÓN?**

ALIMENTO

FÁBRICA DE ALIMENTOS

**¿CONTROL Y REGISTRO DE
INGREDIENTES?**

¿CONTROL Y REGISTRO DE ALIMENTOS

ALIMENTO

DESPACHO DE ALIMENTO

¿GUÍA MANUAL – COMPUTACIONAL?

¿SACOS?

¿GRANEL?

¿VEHÍCULOS PROPIOS?

¿COLOSOS?

¿CAMIONES?

¿A BODEGAS PLANAS?

¿A SILOS?









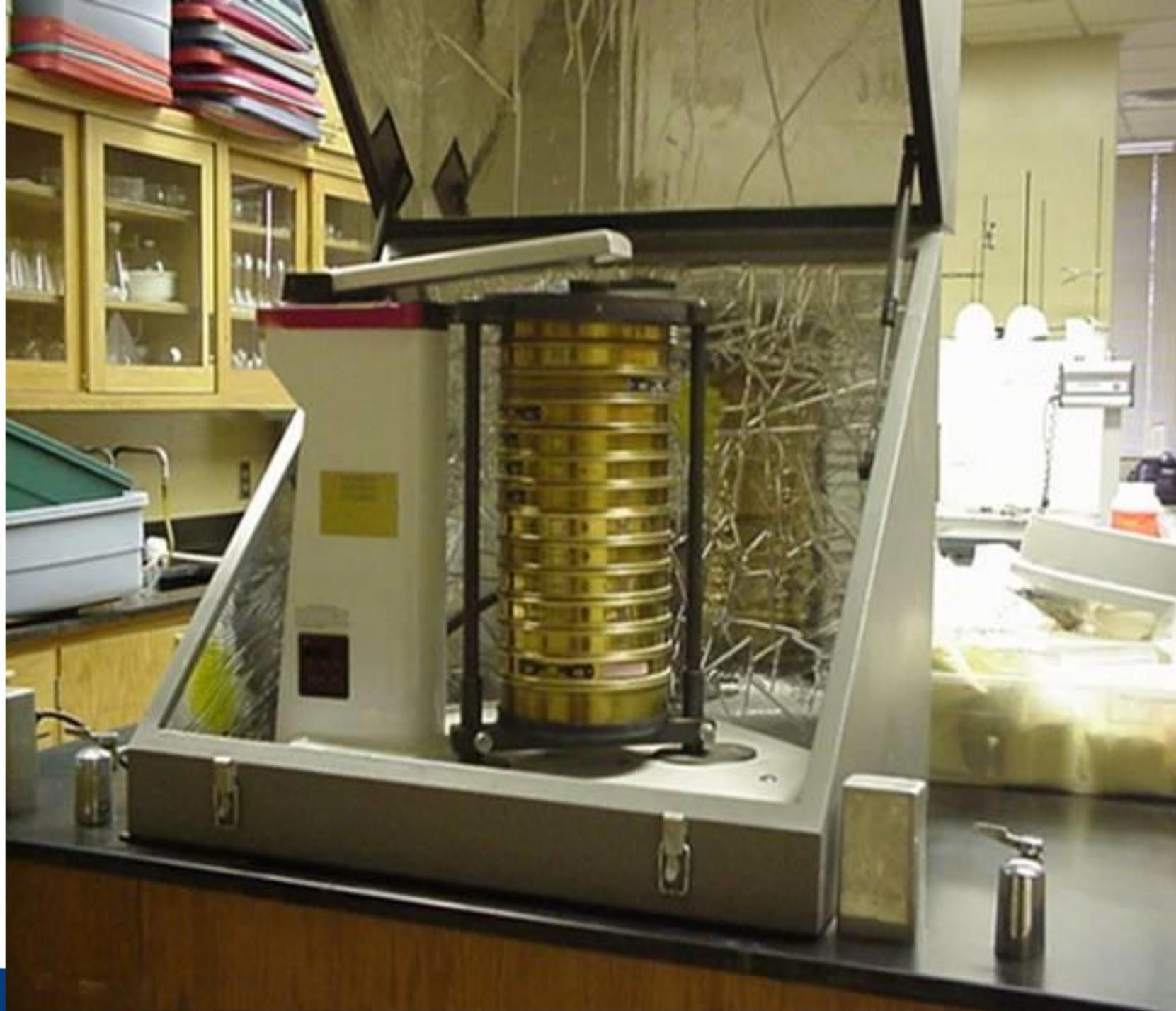
ALIMENTO

MOLIENDA

MOLINO RODILLO

MOLINO MARTILLO

TAMAÑO DE PARTÍCULA







ALIMENTO

TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE ALIMENTO EN CRIADERO

- FUGAS ITEM A CONSIDERAR

¿HORARIO DE TRABAJO?

¿HAY UN RESPONSABLE DE RECEPCIÓN?

¿HAY CONTROL KILOS TOTALES?

¿HAY CONTROL FÍSICO VISUAL?

¿VUELVE CONFORMIDAD A PLANTA ALIMENTO





ALIMENTO

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTO

¿HAY UN RESPONSABLE?

¿MANUAL (pérdidas)?

¿AUTOMÁTICO (pérdidas)?

¿COMEDEROS (manejo)? (consumo diario)

¿CHUPETES? (consumo diario)

¿ALIMENTO AL PISO?

¿REJAS PAJARERAS?

¿PISOS PLÁSTICOS?



ALIMENTO

DESPACHO CERDOS A FAENADORA

¿HAY UN RESPONSABLE?

¿DESTARE?

¿ALIMENTO SOBRENTE?

DESTARE DE CERDOS GORDOS



1- OBJETIVOS

EVITAR LA PERDIDA DE ALIMENTO A TRAVES DE ESTOMAGO DE LOS CERDOS.
EFECTOS EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO EN FAENADORA (PERDIDA DE CANAL;
CARNE NO EXPORTABLE POR CONTAMINACION).

2-COMO CUMPLIR CON UN BUEN DESTARE

CUMPLIR CON LAS 16 HORAS DE AYUNO REQUERIDAS POR LOS CERDOS

ALIMENTO

**LO QUE NO SE MIDE
NO MEJORA**

ALIMENTO

**¿ESTÁ TODO
DOCUMENTADO?**

ALIMENTO

24 x 365



MUCHAS GRACIAS