





# Puntos Críticos en la Crianza del Pollo de Carne

Marcus Briganó – Esp. en Pollo de Carne – Cobb Vantress



# Introducción

- Manejo de Pollo

1 – Manejo Inicial (Hasta 21 días)

- Pre Alojamiento
  - Cantidad/calidad de los equipos
  - Calentamiento
  - Renovación del aire
  - Agua
  - Luz

?Cuales son los puntos  
más críticos?

2 – Manejo Final (después de los 21  
días)

!!!Todos!!!

Ventilación  
Control de Umedad



# Introducción

- ?Donde tenemos más problemas?
  1. Estructuras;
  2. Mano de Obra.

## Inversión x Resultados



# Introducción

- Temas Abordados
  1. Manejo de la cama en periodo pre recepción;
  2. Calentamiento;
  3. Agua;
  4. Manejo de la humedad del aire.



# 1° Punto – Sanitización de la cama

# 1° Punto Crítico

## Sanitización de cama



- Limpieza y desinfección de los galpones es fundamental;
- Piso - fuente importante de contaminación en la granja;
  - ¿ Cómo desinfectar el piso?

# 1° Punto Crítico

## Sanitización de cama



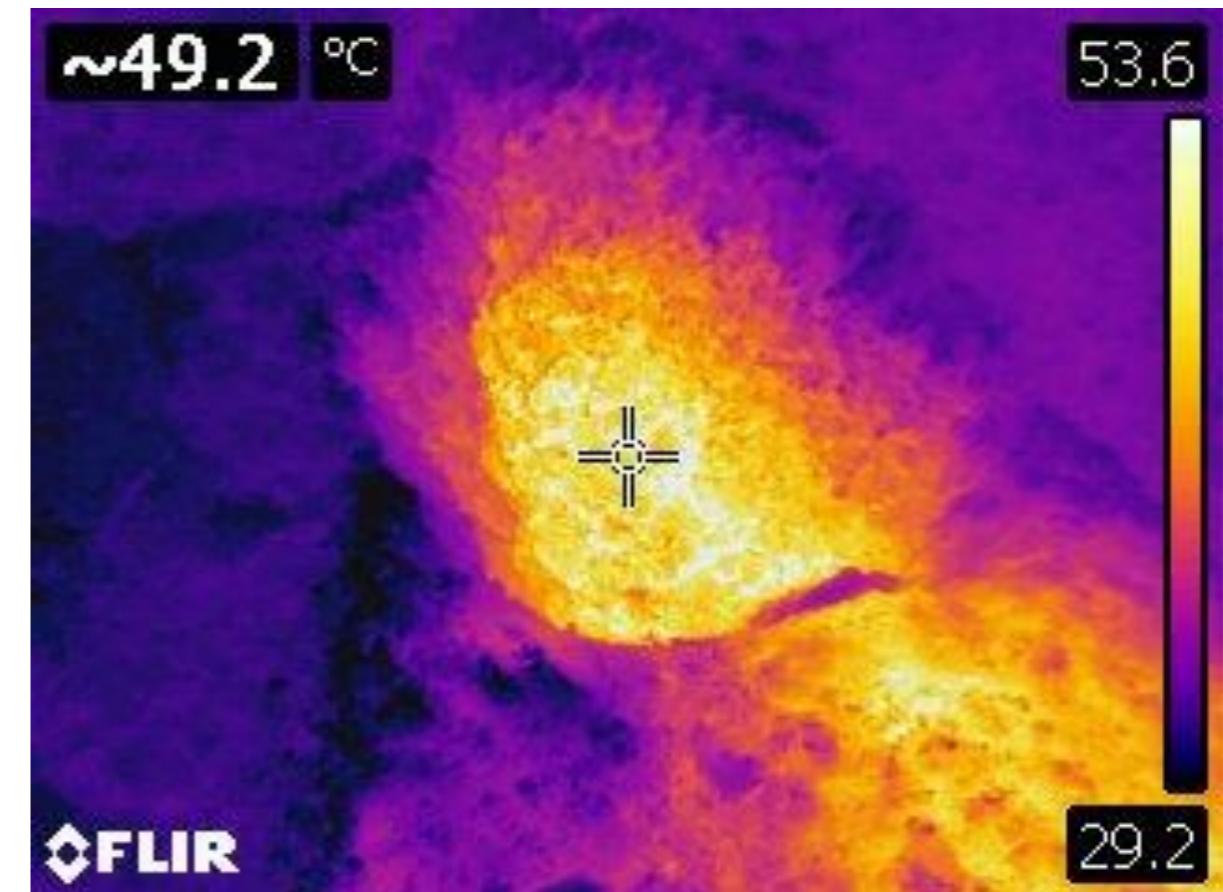
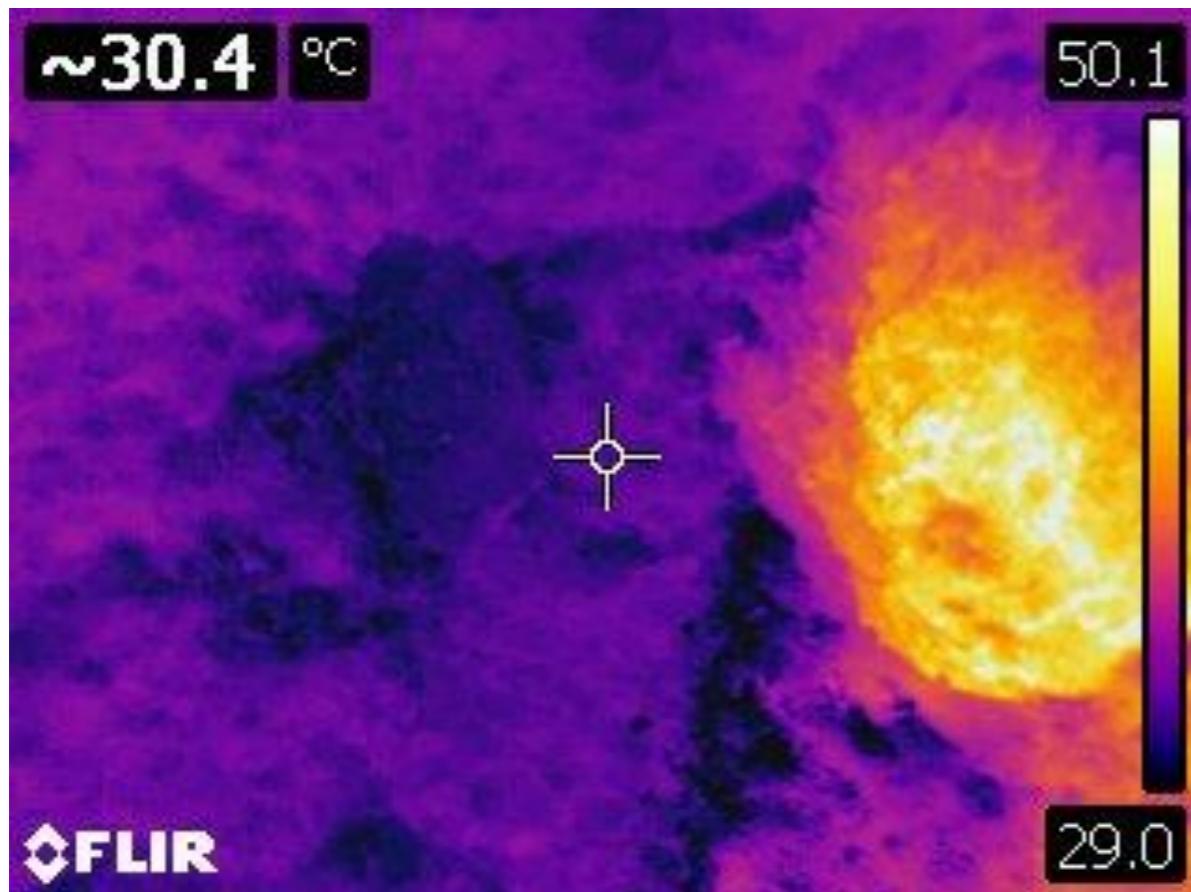
- La embalaje es el proceso más utilizado (Costo x Mano de Obra x Eficiencia)
- Supervisar el proceso;
- Temperaturas de 60 a 70°C;
- El tratamiento debe durar al menos 6 días;
- Durante el proceso, lavar y desinfectar el galpón.





# 1° Punto Crítico

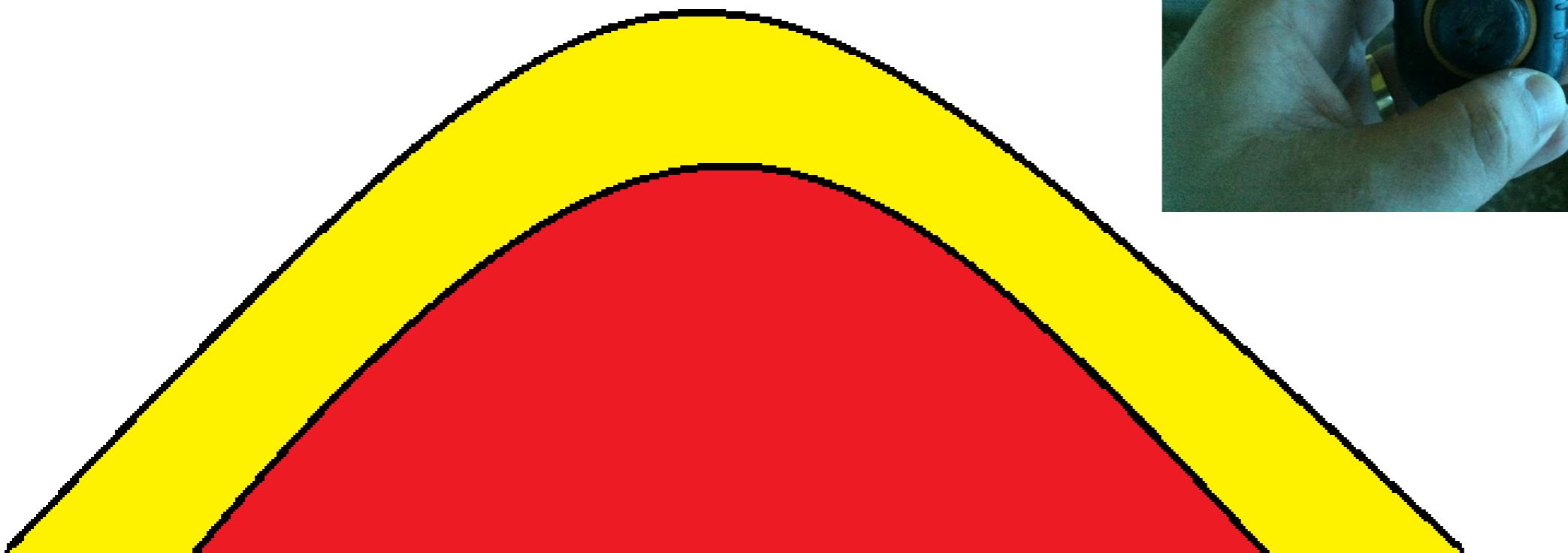
## Sanitización de cama



Amontonamiento de cama

# 1° Punto Crítico

## Sanitización de cama



Amontonamiento de cama

# 1° Punto Crítico

## Sanitización de cama



Amontonamiento de cama

Embalaje

	AMONTONAMIENTO	EMBALAJE
COSTO	:frowny:	:smiley:
MANO DE OBRA	:frowny:	:smiley:
EFICIÊNCIA	:smiley:	:smiley:

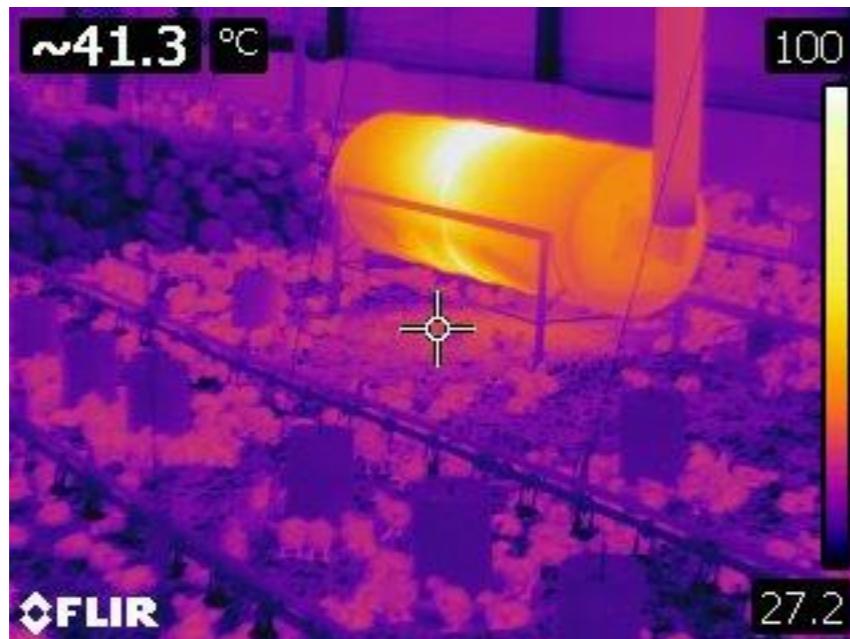


# 2° Punto – Calentamiento

# 2° Punto Crítico

## Calentamiento

### Equipo x Eficiencia



# 2° Punto Crítico

## Calentamiento

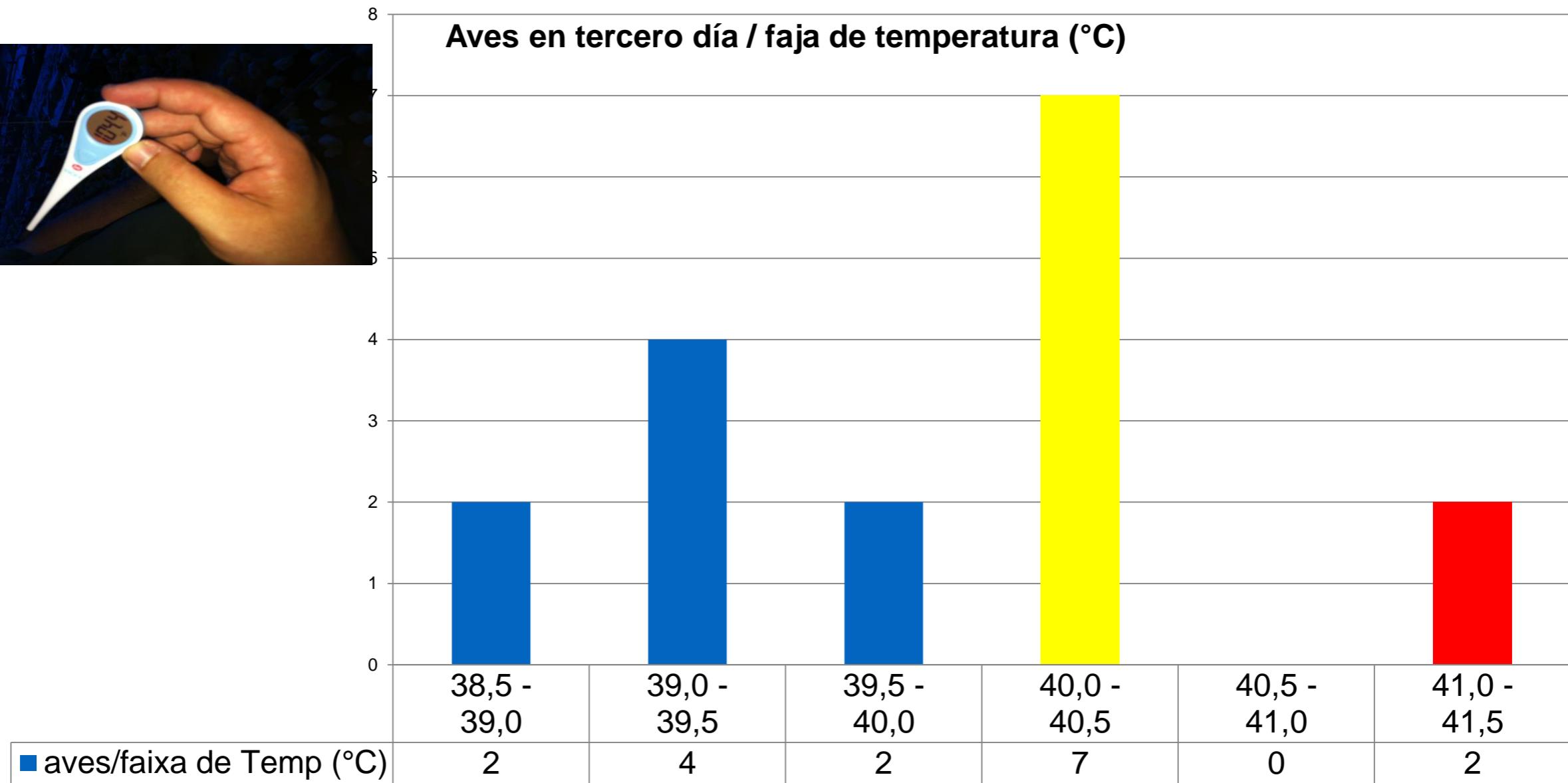
### Manejos y Consecuencias



# 2° Punto Crítico

## Calentamiento

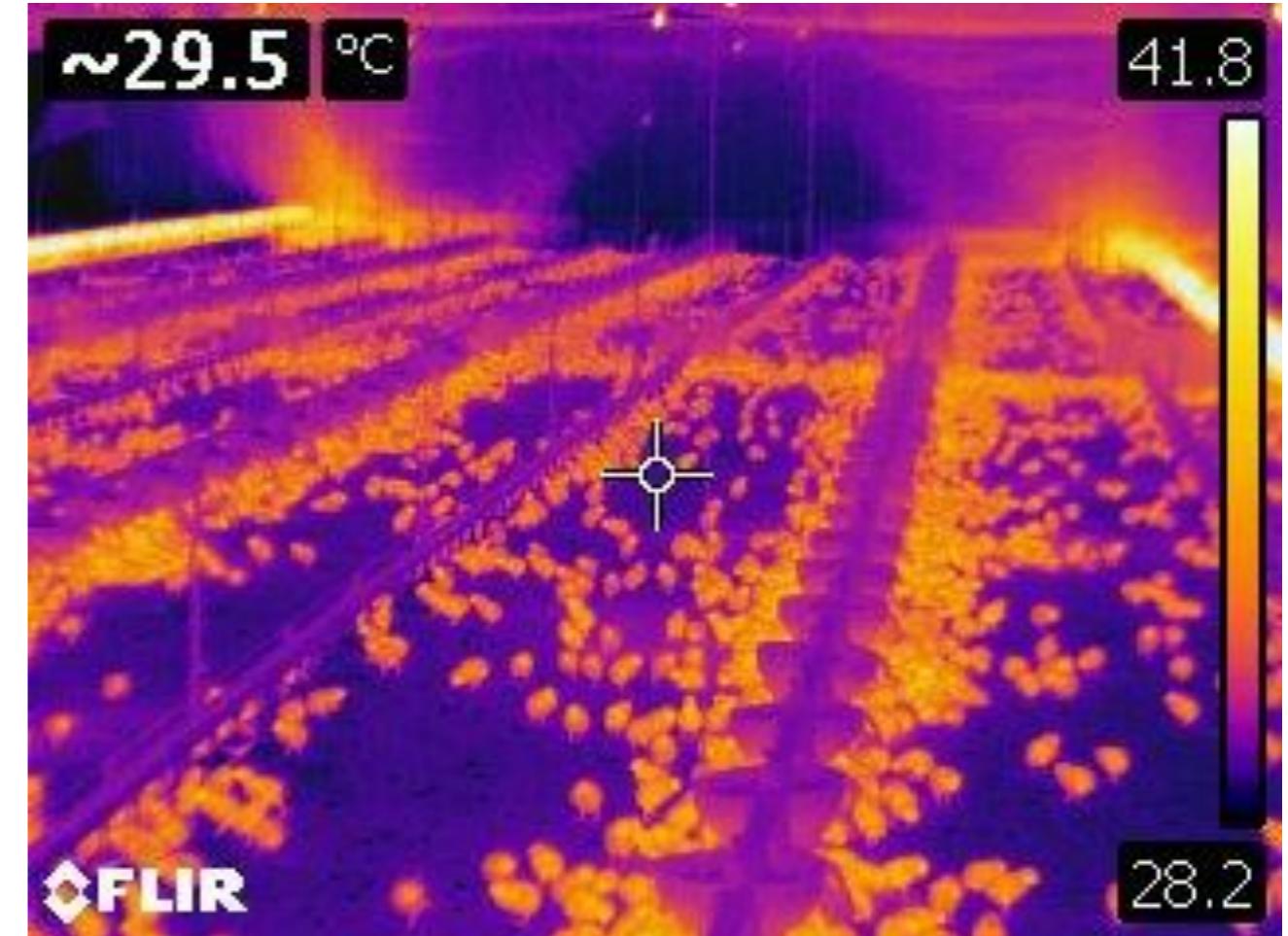
### Manejos y Consecuencias



# 2° Punto Crítico

## Calentamiento

### Manejos y Consecuencias



# 2° Punto Crítico

## Calentamiento

### Manejos y Consecuencias



# 2° Punto Crítico

## Calentamiento

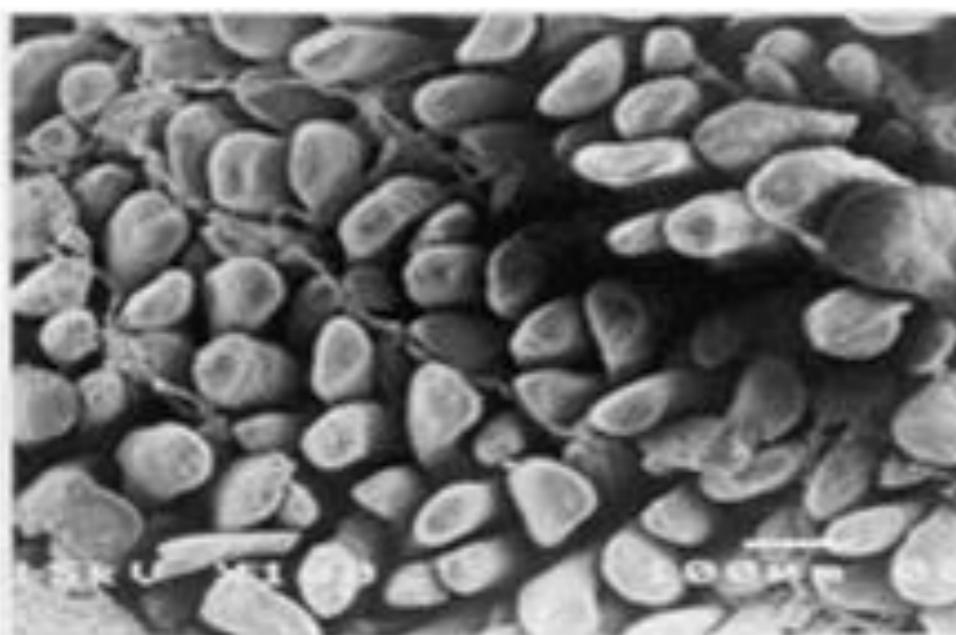
### Manejos y Consecuencias



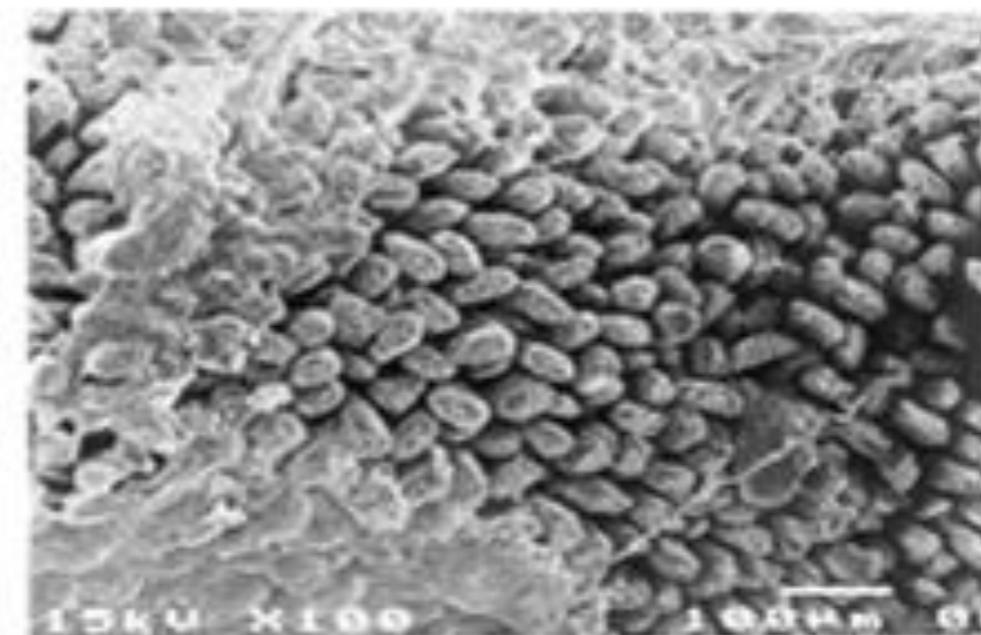
# 2° Punto Crítico Calentamiento Manejos y Consecuencias



*Villi with feed and water 24 hours after hatch Maiorka et al. 2003*



*Villi with no feed and water 24 hours after hatch Maiorka et al. 2003*



*Maiorka et al. 2003*

# 2° Punto Crítico

## Calentamiento

### Manejos y Consecuencias





# 3° Punto – Agua

# 3° Punto Crítico

## Agua

### ?Qué es importante?



1. Disponibilidad;
2. Caudal;
3. Temperatura;
4. Cloración / POR

# 3° Punto Crítico

## Agua



### 1. Disponibilidad

Atención con la cantidad de Bebederos y Nipples.

Bebederos: 1/70

Nipples: 1 pico / 7 hasta 10 aves

# 3° Punto Crítico

## Agua



## 2. Caudal.

Edad	Consumo ml/min
1 <sup>a</sup> Semana	60 ml/min
2 <sup>a</sup> Semana	70 ml/min
3 <sup>a</sup> Semana	80 ml/min
4 <sup>a</sup> Semana	90 ml/min
5 <sup>a</sup> Semana	100 ml/min
6 <sup>a</sup> Semana	110 ml/min
7 <sup>a</sup> Semana	120 ml/min

La ave no se queda más tiempo consumiendo agua con caudales más bajos

# 3° Punto Crítico

## Agua



### 2. Caudal.



# 3° Punto Crítico

## Agua



### 3. Temperatura.

- **Beker & Teeter (1994)** en sus trabajos encontraran una temperatura de preferencia en consumo de agua: 10°C
- Agua con temperatura mayor que 26,7°C lavan un consumo menor y menor ganancia de peso diaria.
- El consumo disminuye en 6% para cada 1°C más que 20°C.
- El consumo de alimento disminuye 1,25 para cada 1,2°C de temperatura mayor que 20°C;
- El consumo de agua mejora 5% para cada 1°C que disminuye la temperatura entre 32 y 38°C (**Singleton 2004**)
- **Temperatura ideal:** <24°C

# 3° Punto Crítico

## Agua



### 3. Temperatura.



# 3° Punto Crítico

## Agua



4. Cloro x POR.

Necesidad de controlar la sanidad del agua;



# 3° Punto Crítico

## Agua



### 4. Cloro x POR.





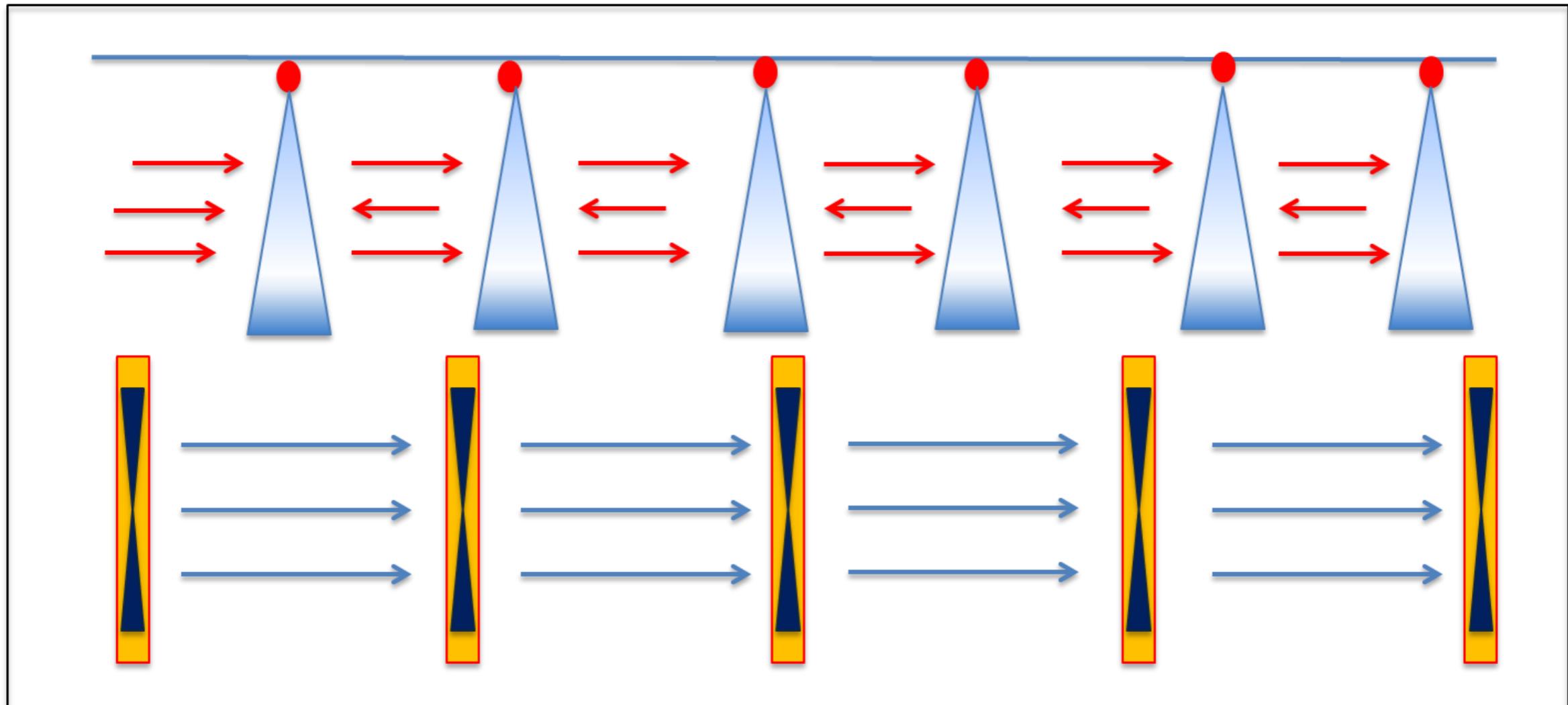
# 4° Punto – Manejo de la Humedad del aire

# 4° Punto Crítico

## Manejo de la Humedad



?Como la humedad trabaja en la granja?

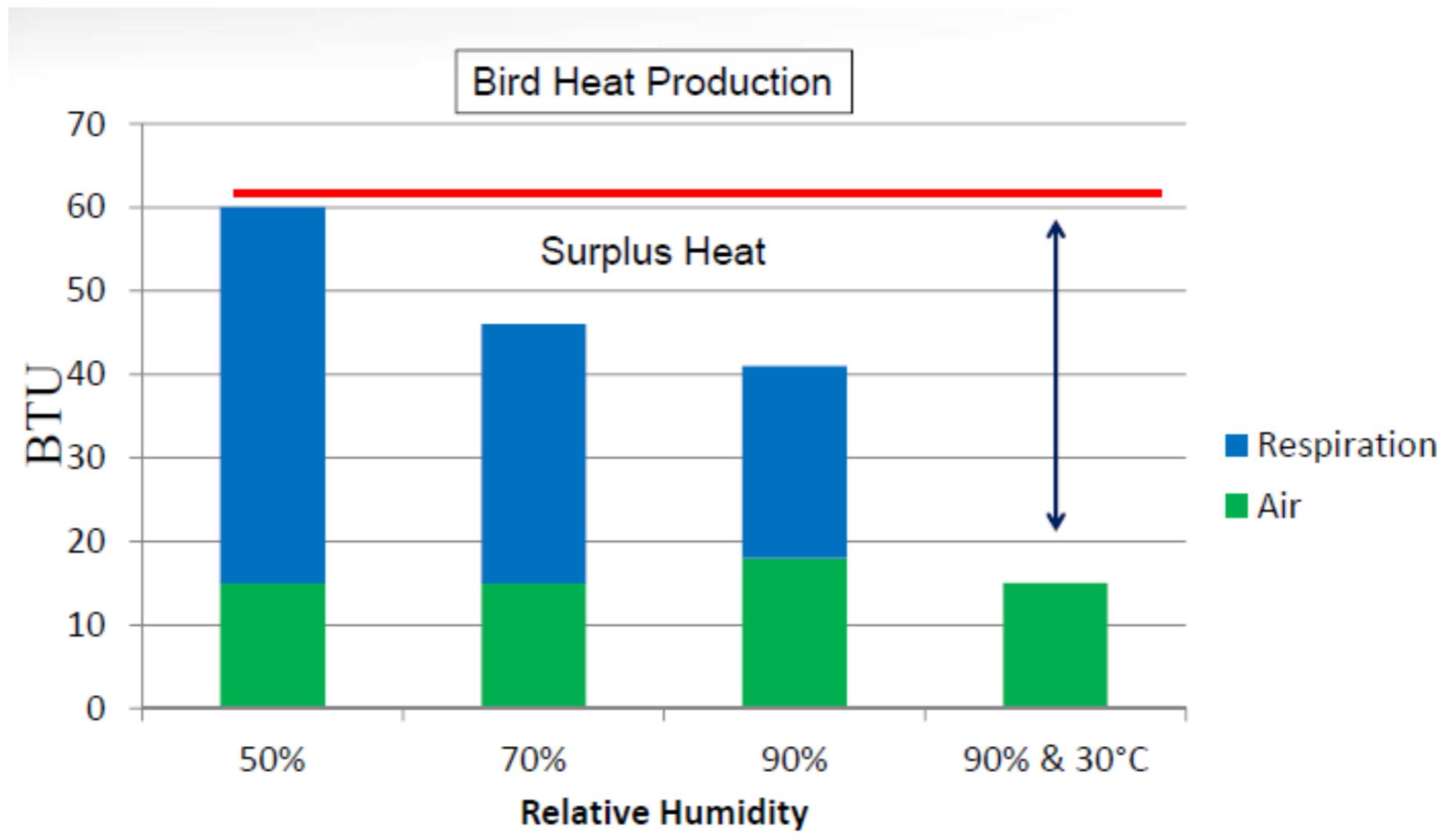


# 4° Punto Crítico

## Manejo de la Humedad



?Como el pollo reacciona con excesos de humedad?



# 4° Punto Crítico

## Manejo de la Humedad



?Con excesos de calor, podemos usar la humedad?

- Máximo de 70 – 75%;
- La solución es utilizar la velocidad del viento;
- 80% del poder de resfriamiento viene del viento y solo 20% debe venir de la humedad.

# 4° Punto Crítico

## Manejo de la Humedad





# Conclusion

1. Hoy, en la avicultura moderna, todos los temas son diferenciales en la producción con calidad;
2. Una cama bien sanitizada es fundamental para una buena crianza del pollo
3. El Calentamiento tiene reflejos positivos o negativos en el crecimiento de la ave y en desarrollo del lote;
4. Agua es un tema importante, pero muy menospreciado en el cotidiano de trabajo en la granja;
5. El control de temperatura en final del lote debe ocurrir con viento y no con humedad.



# Muchas Gracias