



COMPARTIENDO LA VISION

Optimizando las prácticas de manejo de pollo de engorde para atender las nuevas tendencias del mercado aves

Cesar Coto, PhD





COMPARTIENDO LA VISION

El entorno evoluciona





COMPARTIENDO LA VISION

Suplemento Cobb 1967



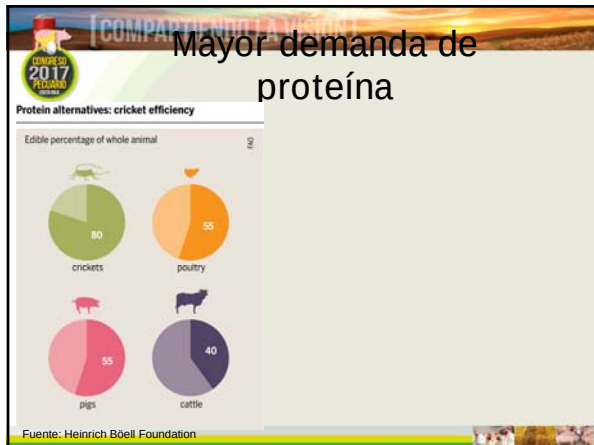
91 gramos

Suplemento Cobb 2012

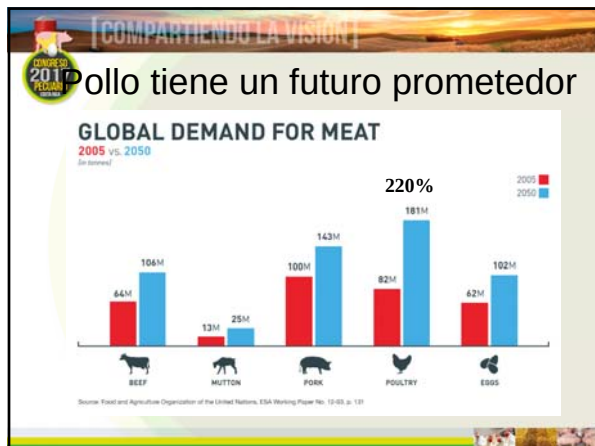


177 gramos







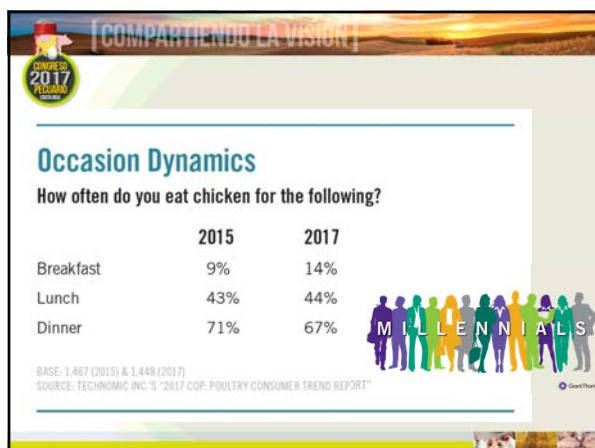


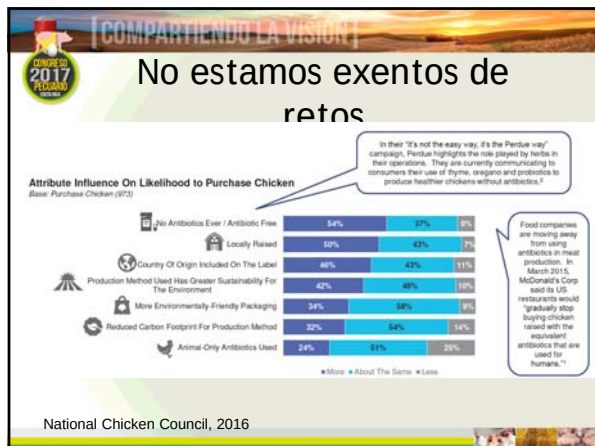
[COMPARTIENDO LA VISION]

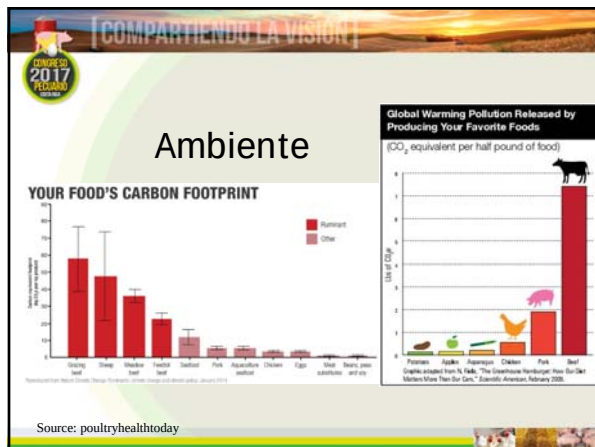
MILLENNIALS

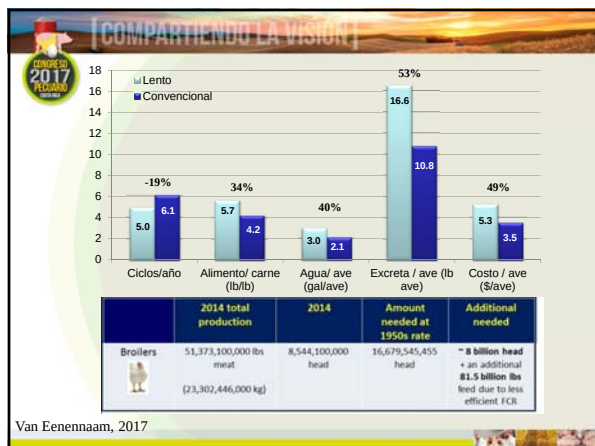
- Consumo proteína fresca creció 20% de 2003 a 2013 por generaciones jóvenes.
- Millennials prefiere la preparación de frescos
- Jóvenes mas interesados en alimentos orgánicos vs otras generaciones
- Millennials el grupo mas grande en USA — 74 millones. Gastan mas en carne y el consumo sigue creciendo.
- Valoran mas la causas sobre los productos, en el tanto la industria ofrece productos que entregan atributos seguirán como consumidores leales.

The National Provisioner, 2017 / Meat and Poultry









La industria escucha: 2015

Top Chain Restaurant Antibiotics Policies & Sourcing Practices*

A																				
B																				
C																				
F																				
																				
																				

* Information in this graphic regarding companies' antibiotics policies and/or meat purchasing practices reflects "Reported Information" which comes from companies' responses to the survey, follow up emails, public statements made by the companies, and/or efforts by the report's authors to locate such policies online.

Consumer reports 2015

COMPARTIENDO LA VISIÓN

La industria escucha: 2016

CHAIN REACTION II

2016 Scorecard on Antibiotics Policies and Practices

	C+	C	C-
A			
B			
C+			
D+			
F			

Consumer reports 2016

COMPARTIR CON AMIGOS

Adecuaciones en el manejo

- Proveer alimento saludable y seguro para los cliente
- Mantener accesibilidad
- Mantener desempeño (Producción huevo, nacimiento, tasa de crecimiento, rendimiento, salud)
- Estéril no es la meta pero higiene es esencial para reducir patógenos
- Puntos críticos: Manejo de huevo, incubadora, recibo de pollito y salud intestinal.





COMPARTIENDO LA VISION

Lavado de Manos

- Durante la colección de huevos
- Especialmente al coleccionar mortalidad, al ingresar, etc
- Al proceso de transferencia, proceso de pollito, manejo de pollito
- Reducir la exposición a microflora humana y otros patógenos






COMPARTIENDO LA VISION

Reproductoras

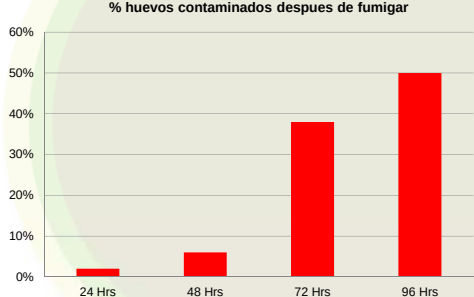
- Incluir huevo sucio y huevo de piso?
- No raspar el huevo: Proteger la cutícula
- Desinfectar huevos
 - Toallas desechables
 - Desechar frecuentemente
- Colocar huevo de segunda en el rack de abajo donde se ubican los huevos de atención especial



COMPARTIENDO LA VISION

Fumigación con formaldehido

% huevos contaminados despues de fumigar



Time (Hrs)	% huevos contaminados
24 Hrs	~2%
48 Hrs	~5%
72 Hrs	~38%
96 Hrs	~50%

Ref: Furuta K, S Maruyama, 1980

6

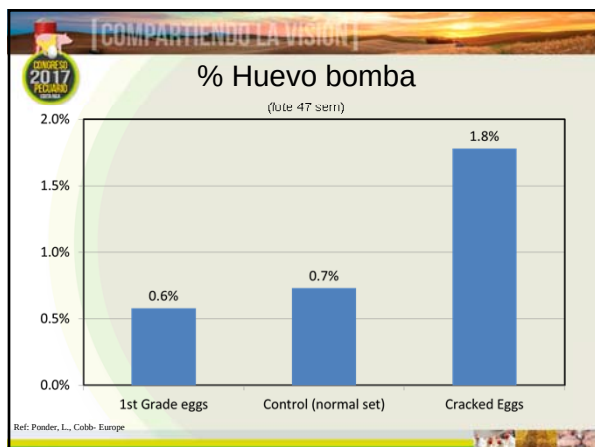


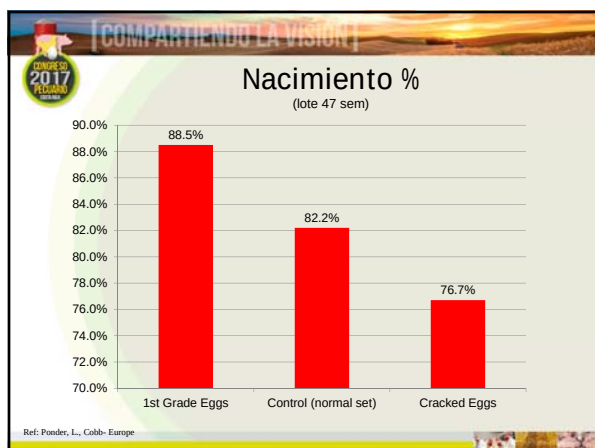
COMPARTIENDO LA VISION

Microfracturas




- Huevos con microfracturas tendrán mayor riesgo de contaminación, menor nacimiento y mayor descarte.
- Mayor mortalidad e incidencia de infección bacteriana.
- Atención a nutrición, manipulación y transporte







[COMPARTIENDO LA VISION]

CONGRESO 2017

Evaluación

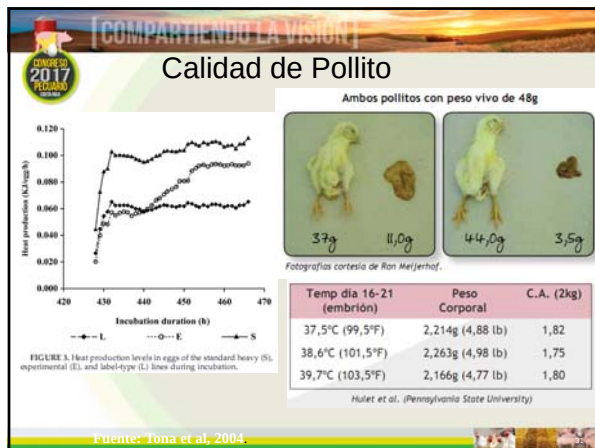
Tratamiento	Avg. Total APC/egg	% contaminado	% Nacimiento
HP-UV	20 (varios con conteo 0)	6.21%	64.08%
Glutex	84,950	8.40%	60.52%
Control (sin tratamiento)	721,500	-2.19%	+3.56%

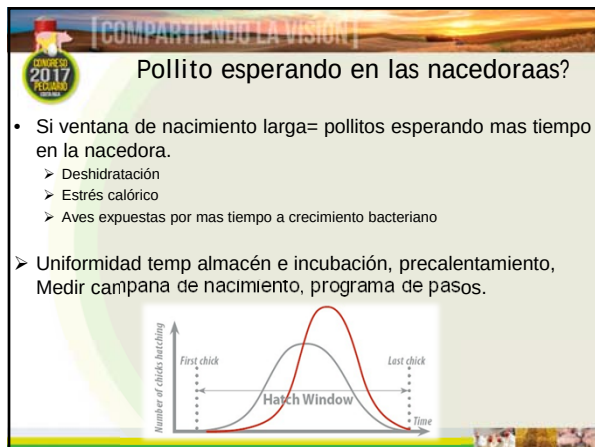
[COMPARTIENDO LA VISION]

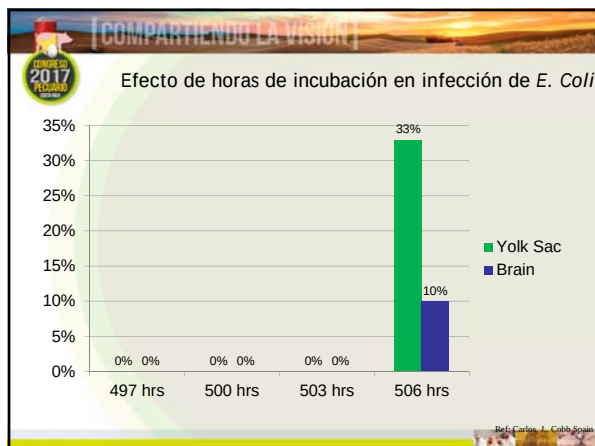
CONGRESO 2017

Higiene en las incubadoras

- Calidad de huevo
 - Monitoreo
 - Si entra huevo de piso, colocar en zonas específicas
- Presiones estáticas en los diferentes salones
- Desinfección
 - Estudios de sensibilidad y programas rotación
 - Asegurar preparación y aplicación adecuada
- Lavado y desinfección de bandejas**
 - Temperatura (60°C -140°F) y control químico
 - Temperatura optima E coli (39°C - 101°F)







COMPARTIENDO LA VISION

Uso del formaldehido

- Controla liberación explosiva de bacterias☆
- Necesita un nivel consistente**
- Necesario determinar la dosis adecuada
 - 0.075 ml/pollito en la nacedora
 - Mas no es mejor: Puede bajar *E. coli* al día 1 pero subir mortalidad al día 3

Alternativas

- Tri-San (dióxido de cloro estabilizado)
- Peróxido

COMPARTIENDO LA VISION

Salud intestinal

- Niveles menores de proteína: En fase inicial, pero puede comprometer desempeño
- Calidad de ingredientes: Micotoxinas, hongos, *Clostridium spp.*
- Tratamiento térmico: Calentar alimento >160°F por 90 seg (controlar Salmonella)
- Tratamiento químico: Formaldehido (otra vez, disponible siempre?)
- Aditivos: Ácidos orgánicos, aceites esenciales, extractos, levaduras
- Enzimas: Incrementar digestibilidad y disponibilidad de nutrientes
- Forma y tamaño partícula: Mas grande mejor, parece ayudar a reducir incidencia de enfermedades (Osteomyelitis, kinky back)

COMPARTIENDO LA VISION

Coccidia

- Productos
 - Ionoforos y productor químicos no siempre disponibles para uso
 - Vacunas: consistencia de aplicación, consumo, almacén, tipo de cama.
- Humedad de cama
 - Baja humedad critica para manejar enteritis necrótica pero no tan baja para inhibir funcionamiento de vacuna
 - Ventilación adecuada



