



Abanico Boletín Mexicano. Enero-Diciembre, 2023.
Ficha Técnica. e2023-12.

Uso de la cerdaza fermentada en la producción ovina

El manejo de excretas es el principal problema de la porcicultura, ya que actualmente y debido a la legislación sanitaria, el productor no puede deshacerse de las excretas como lo hacían tradicionalmente tirándolas a las cañadas y arroyos. Por tanto, el productor es obligado a deshacerse de las excretas en una vía ecológica que no contamine el medio ambiente.



Excreta de cerdo+agua+sorgo molido



Uno de estos métodos, que se ha utilizado con eficiencia es el proceso de ensilaje o fermentación en el cual la cerdaza ensilada o fermentada se utiliza como parte de las dietas de rumiantes y de esta manera se logra un doble objetivo; deshacerse de las excretas de una manera ecológica y utilizar sus nutrimentos ya que la cerdaza tiene más del 20 % de proteína cruda y una digestibilidad superior al 40 %. La cerdaza puede ser incluida en dietas de mantenimiento gestación lactación desarrollo y engorda de borregos, a niveles del 20 al 60 % obteniéndose un excelente comportamiento productivo en cada una de las etapas.

Objetivos. Dejar de contaminar el medio ambiente. Disminuir el consumo del agua a un 70% del lavado. Usar la cerdaza como forraje para consumo de borregos. Reutilizar el líquido, tratándolo y utilizándolo para riego de una huerta de limón.

Proceso de producción de la cerdaza fermentada. La cerdaza es el alimento no

digerido por el aparato digestivo del cerdo y enriquecido con la flora intestinal lo cual hace que sea un alimento para ser utilizado en la elaboración de dietas para borregos. La cerdaza se recolecta en carretilla, de las corraletas y se lleva al área de ensilaje. En el piso se deposita la cerdaza, agregándole agua hasta alcanzar un 60% de humedad (como si fuera mezcla para enjarrar) y se agrega 10% de sorgo para acelerar el proceso de fermentación, después es depositado este producto en tambos de plásticos de 200 litros, una vez llenos, son tapados con nylon y este fijado alrededor del tambor con un hule o resorte de plástico para evitar la ventilación. El proceso de fermentación mínimo es de 25 días durante el cual la cerdaza pierde el olor a cerdo y se mueren las bacterias patógenas, en una revolvedora se agrega la cerdaza junto con el rastrojo y otros ingredientes, obteniendo el alimento balanceado para ovinos.



Resultados. La cerdaza fermentada es semi líquida y es un ingrediente excelente para ser utilizado en la elaboración de dietas húmedas para borregos.

Sustentabilidad. La cerdaza se utiliza como alimento para borregos y el estiércol de los borregos se utiliza para la producción de ladrillo y como fertilizante orgánico. El agua residual se utiliza para el cultivo de limones, por lo tanto, todo se reutiliza y haciendo el proceso 100 % sustentable.

MVZ. Guillermo Hernández-Espinosa. Granja La Sidra, Ixtlán del Río, Nayarit, México.