

Capítulo III

Alimentación y nutrición

La producción y la salud de un animal se dan en función de la alimentación e ingesta de nutrientes, que son los compuestos o sustancias necesarios para el soporte de la vida, para apoyar el mantenimiento, crecimiento, desarrollo y lactancia y, así, optimizar el desempeño productivo animal con propósitos específicos.

Los componentes básicos de los alimentos son el agua y la materia seca (MS), la cual se constituye de sustancias orgánicas, como proteínas, lípidos, carbohidratos, compuestos fenólicos y vitaminas, y de sustancias inorgánicas, como los macro y microminerales (Wu, 2018), que en los sistemas de producción se obtienen principalmente del forraje y de los alimentos utilizados para la preparación de concentrados alimenticios que se ofrecen a los animales en comederos bajo condiciones de pastoreo (figura 2).

Los recursos disponibles para la alimentación de los rumiantes son de origen vegetal y se clasifican, principalmente, en seis grupos: 1) forrajes, que a su vez se dividen en familias de gramíneas, forrajeras no leguminosas y leguminosas; 2) raíces y tubérculos; 3) granos concentrados; 4) subproductos de la

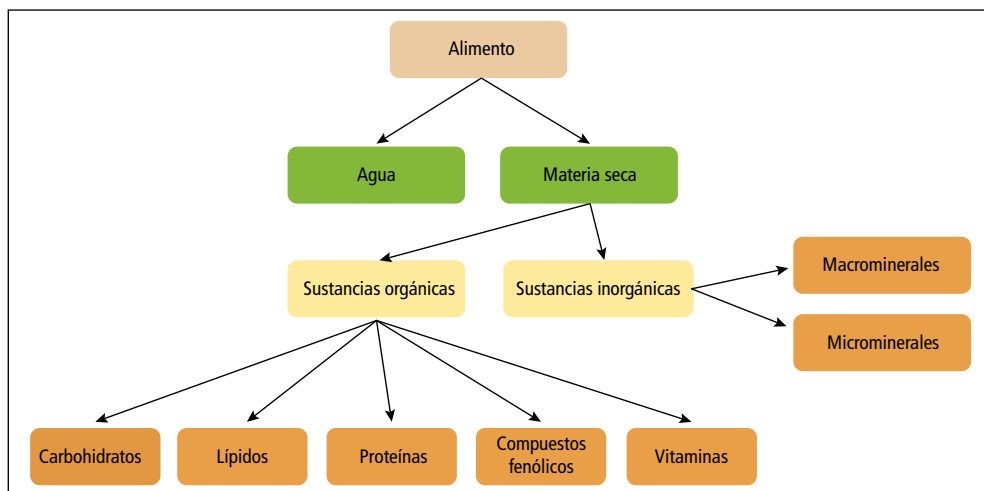


Figura 2. Composición de los alimentos.

Fuente: Elaboración propia con base en Wu (2018)

agroindustria; 5) alimentos de origen animal, y 6) aditivos, que son sustancias que no tienen valor nutritivo por sí mismas pero que se agregan a una ración para modificar sus propiedades, mejorar su conservación o facilitar los procesos de elaboración (“Clasificación de los alimentos”, s. f.).

Diariamente, se debe proveer a los animales de una cantidad adecuada de nutrientes para el crecimiento (en el caso de los animales de levante), el mantenimiento corporal y la acumulación de tejido graso, ya que cada uno de estos procesos requiere nutrientes.

En los sistemas de producción bovina del trópico, es importante el suministro de alimentos ricos en energía, especialmente en la etapa de ceba o engorde, de tres a cuatro meses antes del sacrificio de los animales, para aumentar la cobertura grasa de la canal y de la carne. La grasa intramuscular aumenta la jugosidad, el aroma y el sabor de la carne y el marmoleo.