

Análisis del proceso de elaboración de piensos y su impacto en la producción porcina: Caso del Centro Integral de Aprendizaje Porcino (UNAG), 2025.

Autor: Leydis Elena Córdova Villarreal
Estudiante de la carrera de Licenciatura en Administración Agroindustrial
Universidad de Panamá, Facultad de Ciencias Agropecuarias, leydis.cordova@up.ac.pa, https://orcid.org/0009-0004-5052-1880

INTRODUCCIÓN

- La alimentación representa el mayor costo en porcicultura.
- El uso de piensos comerciales incrementa los gastos.
- La elaboración interna reduce costos y asegura calidad nutricional.
- Favorece la sostenibilidad y el aprovechamiento de recursos locales.

Objetivos

- Describir las etapas técnicas del proceso de elaboración de piensos.
- Identificar insumos, equipos y controles de calidad empleados.
- Valorar el impacto del pienso elaborado sobre el rendimiento productivo de los cerdos.

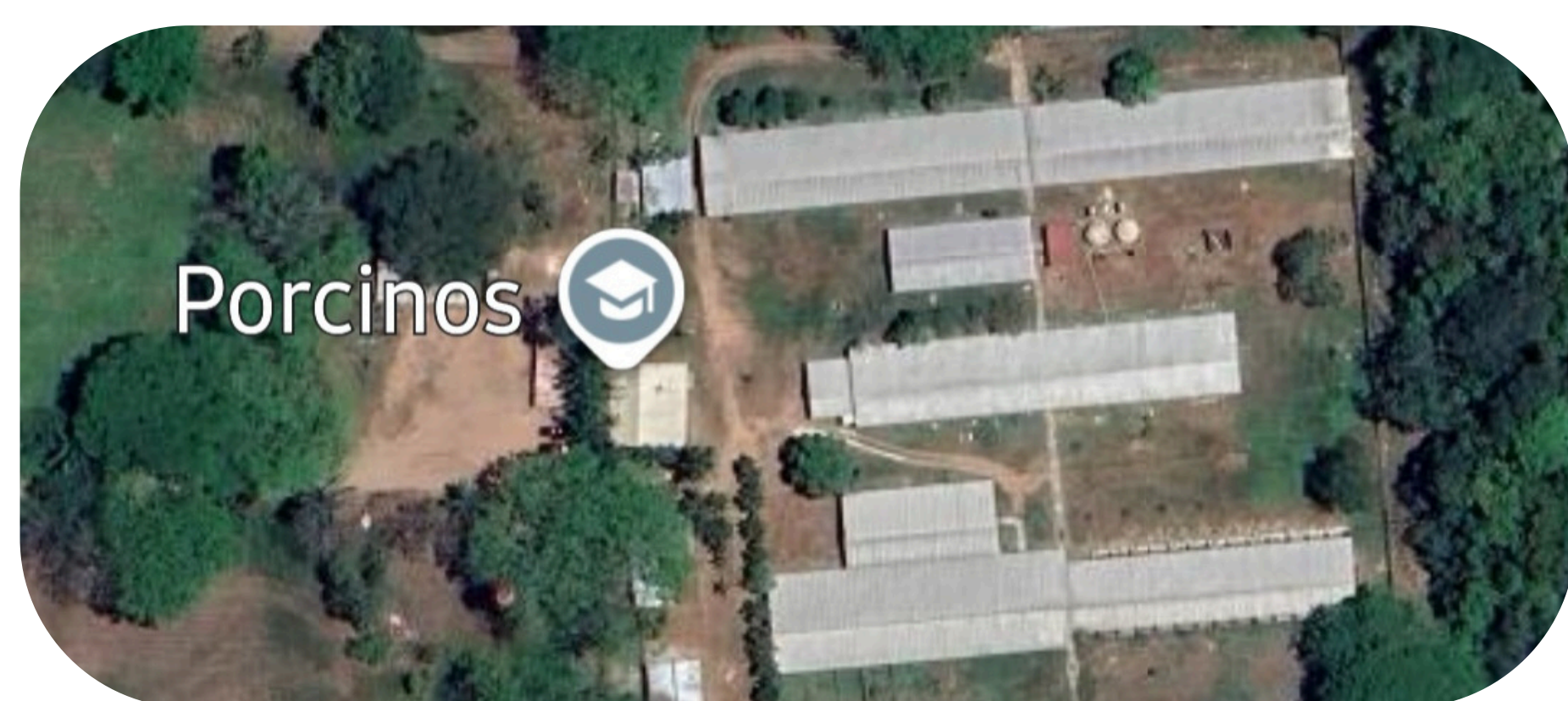


Figura 1. Centro Integral de Aprendizaje Porcino (UNAG)

METODOLOGÍA

- Estudio cualitativo y descriptivo basado en observación directa, entrevistas semiestructuradas al personal técnico y revisión documental.
- Análisis de datos productivos y económicos del año 2024.
- Población: equipo técnico y operarios involucrados en producción de piensos.

FLUJOGRAMA

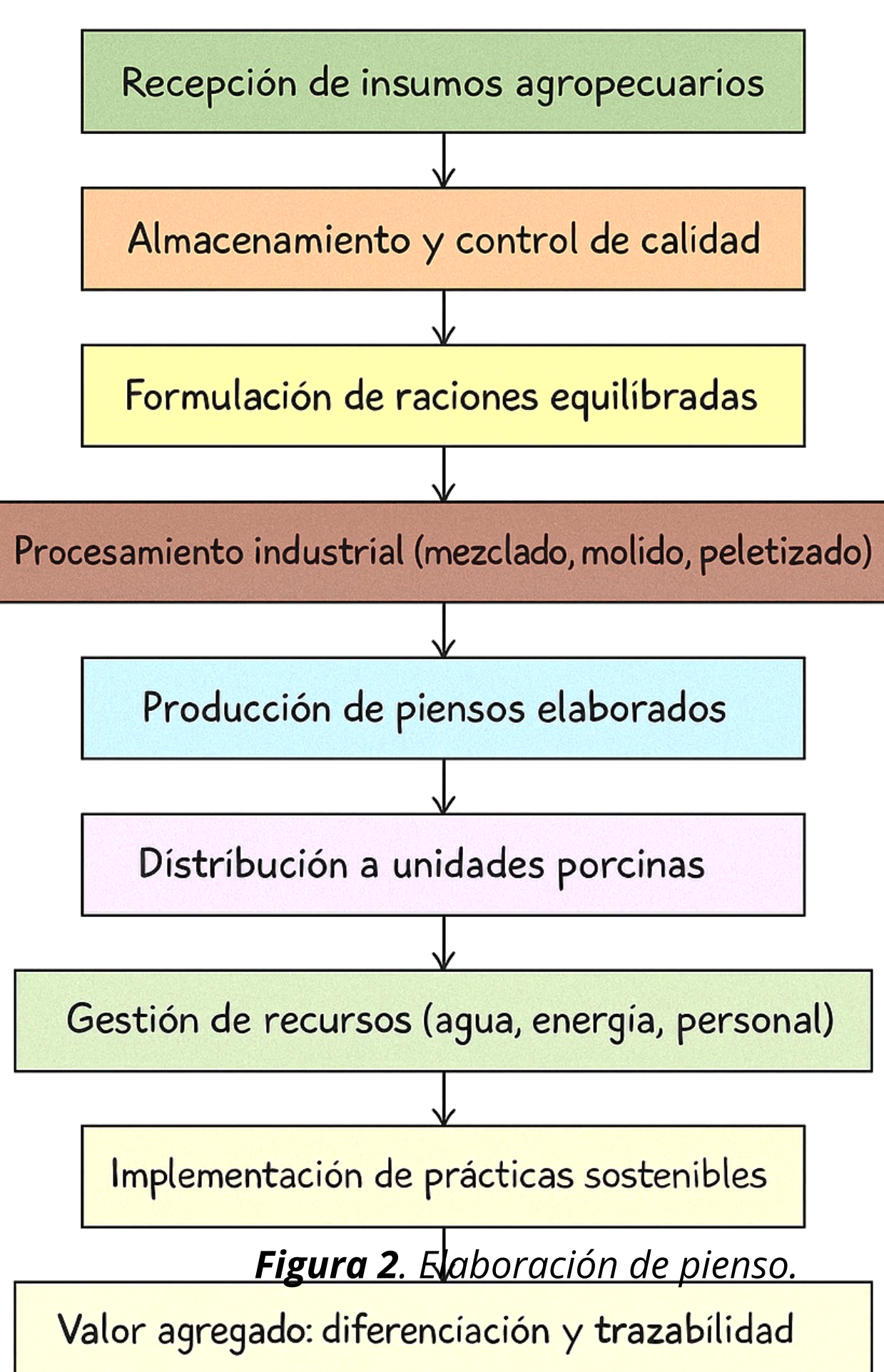
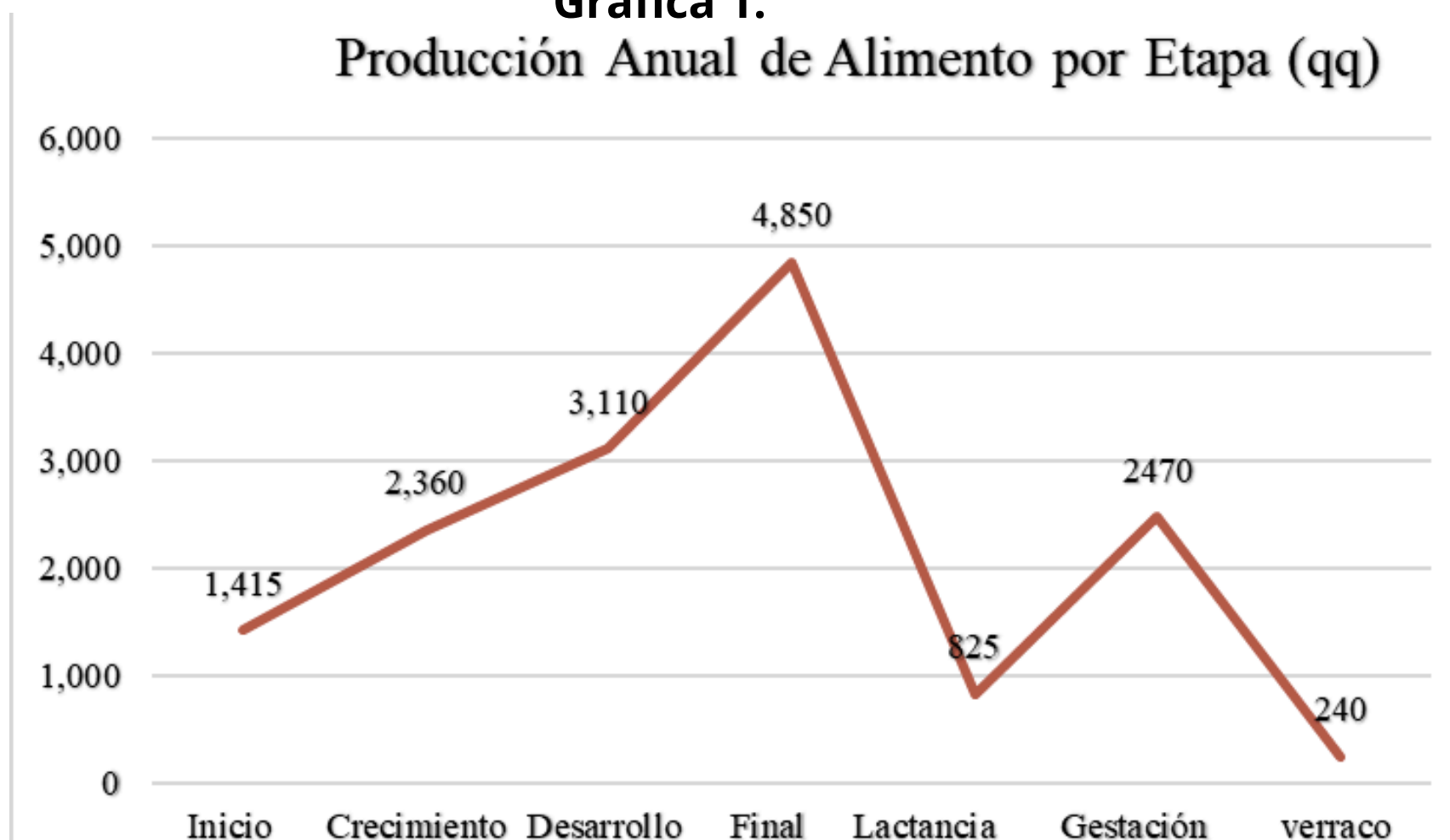


Figura 2. Elaboración de pienso.

RESULTADOS

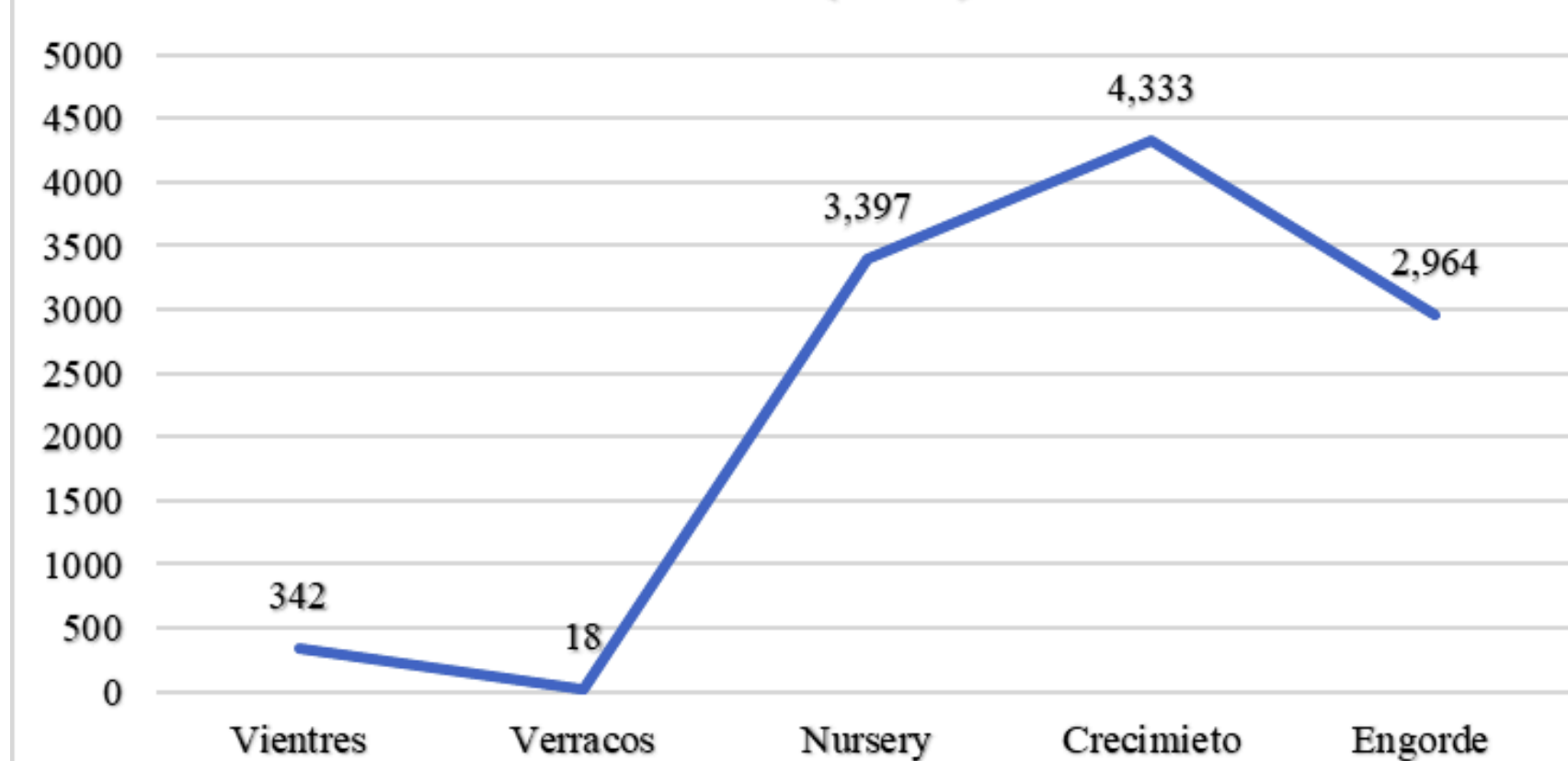
Gráfica 1. Producción Anual de Alimento por Etapa (qq)



Producción anual: ~14,000 quintales ajustados a demanda por etapa (más alto en engorde).

Gráfica 2.

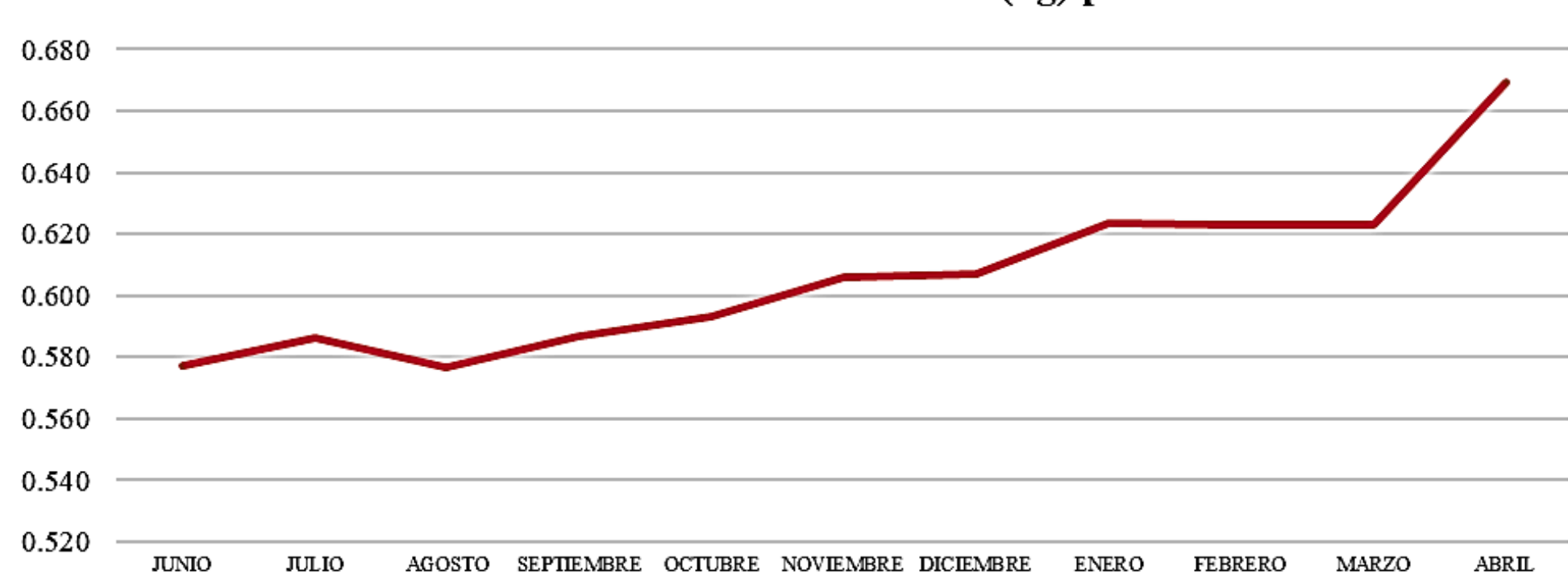
Totales de Inventario por Etapa Productiva en el CIAP (2024)



Ventajas reportadas: control de calidad superior, flexibilidad para ajustar formulaciones según necesidades y disponibilidad de ingredientes.

Gráfica 3.

Ganancia de Peso Diaria Promedio (kg) por Mes



Eficiencia productiva: ganancia de peso diaria promedio 0.65 kg; conversión alimenticia 2.8:1, dentro de estándares técnicos.

DISCUSIÓN

ANÁLISIS FODA

Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
Reducción de costos	Acceso a materias primas locales	Dependencia de insumos	Volatilidad de precios
Flexibilidad nutricional	Desarrollo con subproductos	Mantenimiento limitado	Competencia comercial
Control de calidad	Apoyo institucional	Espacios reducidos	Normativas restrictivas
Formación estudiantil	Tendencia a sostenibilidad	Baja automatización	Impacto climático

CONCLUSIÓN

- La elaboración interna de piensos reduce costos.
- Aporta calidad, sostenibilidad y formación técnica.
- Estrategia viable para fortalecer la producción porcina.

Figura 3. Materias primas e insumos.



Figura 4. Recepción y almacenamiento



Figura 5. Alimentación de cerdos



Referencia bibliográfica

Agroclave (2021). Porcinos: el negocio del valor agregado en origen, <https://www.agroclave.com.ar/agroclave/porcinos-el-negocio-del-valor-agregado-origen-n1698192.html>. Agroempresario (2021). Cadena de valor porcina: situación y perspectivas, <https://agroempresario.com/publicacion/37778/cadena-de-valor-porcina-situacion-y-perspectivas/>. Centro Integral de Aprendizaje Porcino (CIAP) (2012). Cadena de valor porcina: Plan estratégico 2020, <https://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/CADENA%20DE%20VALOR%20PORCINA%20PLAN%20ESTRATEGICO%202020.pdf>. El Sitio Porcino (2018). Valor agregado a la producción porcina, <https://www.elsitioporcino.com/news/31606/valor-agregado-a-la-produccion-porcina>. Engormix (2021). Manejo en maternidad, https://www.engormix.com/porcicultura/manejo-corral-maternidad/manejo-maternidad_a47866/. FAO (2011). Buenas prácticas para la industria de piensos, <https://www.fao.org/4/l1379s/l1379s.pdf>. Guía de Producción más Limpia para la Producción Porcina (2017), http://cnpmi-honduras.org/wp-content/uploads/docu_tecnicos/P_mas_L/GUIA_P_mas_L_para_la_produccion_porcina.pdf. Guía de Producción más Limpia para la Producción Porcina (2019), http://cnpmi-honduras.org/wp-content/uploads/docu_tecnicos/P_mas_L/GUIA_P_mas_L_para_la_produccion_porcina.pdf.

