

INSTALACIÓN Y MANEJO DE LOS COMEDEROS Y CHUPETES PARA LECHONES

Vetifarma. 2008. Asociación Argentina de Productores de Porcinos.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción porcina](#)

COMEDEROS

Es necesario ser objetivos en la elección de los comederos a utilizar, éstos deben tener las siguientes características:

- ◆ Adecuados para animales entre 21 y 45 días, tamaño de bocas.
- ◆ De fácil regulación para evitar pérdidas de alimento.
- ◆ De fácil manejo para el lavado y desinfección (plástico o acero inoxidable).

Estas características de comederos hacen que los mismos sean controlados con mayor facilidad por el operario, por este motivo es necesario recorrer varias veces al día las salas para revisar comederos, moverlos para que el alimento baje, limpiar y desinfectar en caso de contaminación con orina o materia fecal y cambiarlos de posición para evitar nuevas contaminaciones.

Los comederos deben ser reparados cada vez que sufran inconvenientes en el funcionamiento porque puede ocluir la bajada del alimento.

Deben estar limpios y secos sin humedad. Controlarlos frecuentemente ya que la humedad apelmaza el alimento y dificulta el normal funcionamiento.

Manejar con criterios los puntos de regulación del comedero para alimento pelleteado y harinoso.

Revisar rutinariamente los caños de alimentación automática, éstos pueden sufrir inconvenientes como taparse o perder su posición normal, lo que puede ocasionar pérdida de alimento.

TIPOS DE COMEDEROS MÁS UTILIZADOS



Lineal de acero inoxidable



Regulación para Pellet

Estos tipos de comederos suelen tener buena caída de alimento tanto pelleteado como harinoso.



Comedero Tubular Plástico



Regulación en el pto 2 para Pellet

Estos comederos tienen buen desempeño con los alimentos paletados. Con los harinosos tienden a dificultar la bajada de alimento y deben ser controlados con frecuencia.

El punto que debe emplearse para mezclar el alimento harinoso y pelleteado es en 3 y para alimento harinoso sólo 4.

CANTIDAD DE COMEDEROS A UTILIZAR

La cantidad recomendada es la siguiente:

Comederos Tolvas Plásticas Redondas: 1 cada 15 a 20 lechones (confirmar con el fabricante)

Comederos Seco-húmedo: 1 cada 40 lechones (confirmar con el fabricante)

Comederos lineales acero inoxidable: 1 cada 20 lechones (confirmar con el fabricante)

Se recomienda respetar la cantidad de comederos en las salas ya que a los lechones les puede afectar el consumo y por consiguiente la ganancia diaria.

En caso de poseer comederos lineales de cemento se recomienda que se revisen las guillotinas en forma frecuente, controlando la bajada de alimento, ya que éstas suelen alterar su funcionamiento. Revisar la profundidad de las bocas de los comederos, algunas suelen ser muy profundas y perjudican el consumo de alimento.

BEBEDEROS

Los chupetes en las salas de destete deben tener las siguientes características:

- ◆ El tamaño de los chupetes debe ser adecuado a la categoría del sector.
- ◆ Deben estar colocados a una altura entre 22 y 25 cm del suelo, de esta manera los lechones tendrán acceso al mismo fácilmente (una medida práctica es considerar la altura del lomo, más 5 cm).
- ◆ Deben tener un mantenimiento rutinario ya que suelen taparse con frecuencia.
- ◆ Deben tener un caudal apropiado, se recomienda 1.2 a 1.5 litros por minuto.

El consumo de agua por lechón se calcula 0.75 a 1.2 litros por día desde el inicio hasta el fin de la estadía.

La cantidad que se recomienda tener es 1 chupete cada 10 a 12 lechones.

Los tipos de chupetes pueden ser:



Chupete cazoleta: la desventaja es que suelen ser defecados y orinados, los lechones reconocen el lugar como zona sucia. La forma de corregirlo es limpiar con mucha frecuencia la zona y la cazoleta.

La ventaja es que no se derrocha tanta agua al tomar ya que la misma es retenida en la cazoleta para ser consumida.



Chupetes tradicionales sin cazoleta: No tienen inconvenientes de higiene sólo que los lechones al tomar agua derrochan más cantidad.

Se recomienda realizar de forma rutinaria (1 ó 2 veces al año) análisis de agua para controlar la dureza de la misma.

Volver a: [Producción porcina](#)