

**Dra. Maria Mayorga Cortes, MS., PhD.**

**Conferencia 1:**

**Título:** Ventajas de la utilización de la soya de origen americano

**Duración:** 40 min

**Resumen**

La pasta de soya es la fuente preferencial de proteína en las dietas para monogástricos debido a su alto contenido de proteína bruta y su excelente perfil aminoacídico, aportando hasta el 70% de la proteína en dietas convencionales basadas en maíz y harina de soya.

La calidad de la pasta de soya está influenciada, entre otros factores, por el nivel de factores antinutricionales presentes, de las condiciones de procesamiento empleadas en su obtención, y de la calidad del fríjol de soya [*Glycine max* (L.) Merr.] que le da origen, cuya composición está influenciada, entre otros factores, por genotipo, condiciones agronómicas de cultivo, condiciones del suelo, factores ambientales, y localización geográfica.

En ese sentido, estudios han sido conducidos en diversas regiones del mundo con el objetivo de comparar la calidad nutricional de la pasta de soya de EUA vs. pastas de soya de diferentes orígenes. Los resultados han mostrado, de manera consistente, que la pasta de soya de EUA presenta un mejor perfil nutricional, lo que a su vez resulta en menores costos de producción y mejor *performance* de las especies monogástricas que la consumen.

Este impacto positivo en el *performance* animal se deben a las características nutricionales de la pasta de soya de EUA: perfil y digestibilidad de aminoácidos superior, alto valor de Energía Metabolizable y contenido de Fósforo, bajo contenido de fibra, y gran uniformidad entre baches, lo que refleja la uniformidad en las condiciones de procesamiento y una menor variabilidad genética entre cultivares.

Estas características únicas hacen de la pasta de soya de EUA un ingrediente excepcional que permite a los genotipos usados en la producción animal actual expresar su máximo potencial genético y, consecuentemente, obtener máxima rentabilidad con mínimo impacto ambiental.

**Conferencia 2:**

**Título:** Salud intestinal en broilers y estrategias nutricionales en la era post-antibióticos

**Duración:** 40 min

**Resumen:**

El *performance* sorprendente de los genotipos modernos de aves se debe a la intensiva selección genética para crecimiento precoz, a la mejora en las prácticas de manejo y bioseguridad, y al uso de la formulación de precisión.

Sin embargo, la eficiencia de producción exige la implementación de estrategias nutricionales que permitan cubrir los requerimientos del ave para máximo *performance* y la aplicación de prácticas relacionadas a la prevención y control de enfermedades de tipo entérico, especialmente en animales jóvenes.

En este sentido, la avicultura intensiva enfrenta un desafío: la prohibición del uso de antibióticos como promotores de crecimiento (APC), debido principalmente a la preocupación del consumidor ante la posible presencia de residuos en tejidos y al desarrollo de resistencia bacteriana. No obstante, el retiro de los APC ha ocasionado el aumento substancial en la incidencia de ciertos tipos de enfermedades, como la enteritis necrótica, y el apareamiento simultáneo de un síndrome conocido como disbacteriosis, condición relacionada al desbalance entre las poblaciones que componen la microbiota presente en el tracto gastrointestinal del ave.

De esta manera, se ha hecho necesaria la búsqueda de alternativas al uso de APC con el fin de mantener la salud intestinal, ya que cuando la misma no está garantizada, la digestión, el transporte y la absorción de nutrientes se ven afectados y, en consecuencia, el *performance* de las aves se compromete debido a la afectación de la manera como los nutrientes se particionan y son usados para el desarrollo de órganos, crecimiento tisular y maduración del sistema inmunológico.