

días después disminuyó la severidad pero no produjo incrementos significativos en el rendimiento, peso y número de granos.

Utilización de enzimas exógenas en la alimentación porcina

Martín, Matías Emanuel, y Reimer, Agustín

Director: Rodolfo Oscar Braun

La utilización de enzimas en la obtención de alimentos data de hace siglos. En la actualidad está teniendo cierto auge el empleo de enzimas exógenas en la alimentación de monogástricos, centrandone nuestro estudio sobre dicha utilización en formulaciones para porcinos. La adición de productos enzimáticos a la formulación genera ciertos efectos tanto a nivel productivo, como ecológico. Las enzimas son sustancias que actúan de catalizador en reacciones bioquímicas. La aplicación de enzimas en la formulación dietaria favorece la asimilación de ciertos nutrientes que en ausencia de la enzima pasan por el tracto digestivo del animal en una forma química imposible de digerir. El objetivo del trabajo se centró en describir como la presencia de las enzimas exógenas en el escenario productivo porcino disminuyen el impacto ambiental generado por esta actividad, debido a una menor utilización de fósforo en dieta ya que mediante la catálisis generada por las enzimas se aprovechan muchos nutrientes que de no ser así pasarían vía heces al suelo y luego a las napas freáticas, provocando, en producciones intensivas contaminación por ejemplo, exceso de fosforo. Además de la reducción de los costos de producción por la escasa necesidad de suplementación. De allí la importancia de la utilización de enzimas exógenas en las dietas de porcinos.

Resúmenes de trabajos finales de graduación de Licenciatura en Administración de Negocios Agropecuarios

Estudio del consumidor de carne vacuna y su percepción respecto al producto envasado al vacío en Santa Rosa, La Pampa

Bolaño, José Luis, Fernández, Andrés, y Pinedo, Iván Fernando

Director: Flabio Bruno

Partiendo desde los puntos de venta de un frigorífico exportador situado en Santa Rosa - La Pampa, la presente investigación describe el perfil del consumidor de carne vacuna envasada al vacío en esta ciudad. Mediante la realización de encuestas en diferentes puntos estratégicos en la Ciudad, se logró identificar y caracterizar dos segmentos, de los cuales se tomó uno como objetivo en base a características alineadas con esta modalidad de packaging, al que se le plantea un plan de Marketing en pos de mejorar su posición de negocio en el Mercado.

Diferentes factores que contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida laboral como estrategia en la gestión de establecimientos agropecuarios. Estudio de caso: estancia "la carita"

Freeman, Tedi Brian, y Rentero, Guillermo Jorge

Directora: Mónica Raquel Resler

El siguiente escrito hace referencia a la problemática laboral que existe en las empresas agropecuarias. Partiendo de un marco global y generalizado, con datos que se encuentran disponibles, se realizó un estudio de caso en el cual se demuestra la realidad que se exhibe en el clima laboral de dicha empresa. Para la recopilación de información y análisis del estudio de caso se llevó a cabo una entrevista con el administrador del establecimiento. Así mismo fue diseñada una encuesta orientada hacia los encargados y peones que se encuentran trabajando en la empresa. Así, se pone