



**OMG**  
*International*

*Your Business Partner*

# Guía Rápida: Cómo asegurar la calidad nutricional de tu alimento balanceado

Innovación

Confianza

Principios



En la producción de alimento balanceado, la calidad nutricional no se improvisa. Cada lote debe cumplir estándares precisos para garantizar el rendimiento animal y la rentabilidad de tu operación. Esta guía te ofrece un método profesional y sistemático para controlar cada etapa del proceso.





## Analiza antes de formular

### El problema de los valores teóricos

Nunca confíes solo en los valores teóricos de las fichas técnicas. Cada lote de materia prima puede variar significativamente según el origen, la temporada de cosecha o las condiciones de almacenamiento.

### La solución: análisis in situ

Realiza un **análisis completo de proteína, grasa, fibra, cenizas y humedad** antes de incorporar cualquier ingrediente a la mezcla.

- ❑ **Herramienta recomendada: Analizador NIR (espectroscopia de infrarrojo cercano) portátil o de línea. Resultados precisos en segundos, sin reactivos químicos ni preparación de muestras complejas.**

# Ajusta la formulación en tiempo real



## Análisis inmediato

Obtén datos precisos de cada ingrediente antes de la mezcla



## Ajuste dinámico

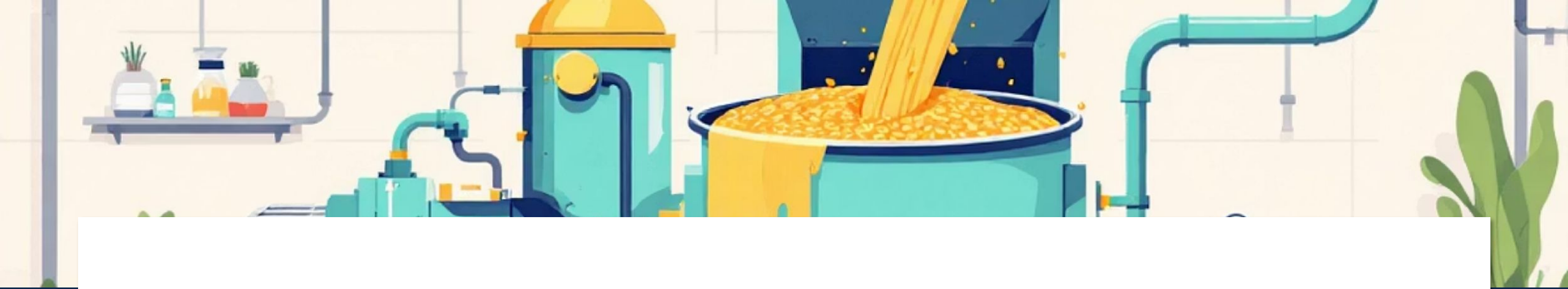
Modifica proporciones para mantener el equilibrio nutricional objetivo



## Uniformidad garantizada

Consistencia entre lotes y reducción de desperdicios por reformulación

Con los resultados del análisis en mano, puedes **ajustar las proporciones de ingredientes** en el momento para compensar variaciones naturales. Esto evita desbalances que afecten el crecimiento animal, la salud del rebaño o la eficiencia alimentaria. El resultado: mejor conversión, menor mortalidad y mayor rentabilidad.



# Verifica la mezcla final

01

---

## Control de materias primas

Análisis individual de cada ingrediente en recepción

02

---

## Verificación post-mezcla

Comprobación de la homogeneidad del producto mezclado

03

---

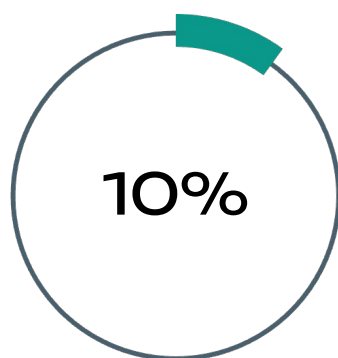
## Análisis de distribución

Confirmación de que todos los componentes están uniformemente distribuidos

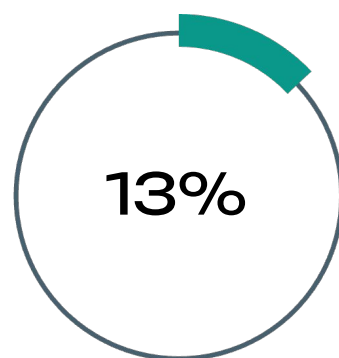
No basta con analizar las materias primas por separado. Debes comprobar también la **homogeneidad de la mezcla final**. Un análisis rápido con tecnología NIR te indica en segundos si todos los componentes están distribuidos de forma uniforme, evitando puntos calientes o deficiencias nutricionales. Mayor consistencia significa mejor rendimiento zootécnico predecible.

# Controla la humedad con precisión

La humedad excesiva es el enemigo invisible de la calidad. Reduce la estabilidad del alimento balanceado, favorece el crecimiento de hongos y micotoxinas, y acorta la vida útil del producto. Un control preciso de este parámetro evita pérdidas económicas significativas y mejora la conservación.



**Mínimo recomendado**



**Máximo seguro**

**Nivel óptimo:** entre **10% y 13%**, según el tipo de alimento y las condiciones de almacenamiento previstas.





# Registra y rastrea tus datos

## Base de trazabilidad

Cada análisis es un dato valioso que construye tu historial de calidad. Guarda sistemáticamente todos los resultados en un sistema digital accesible.

## Detección de patrones

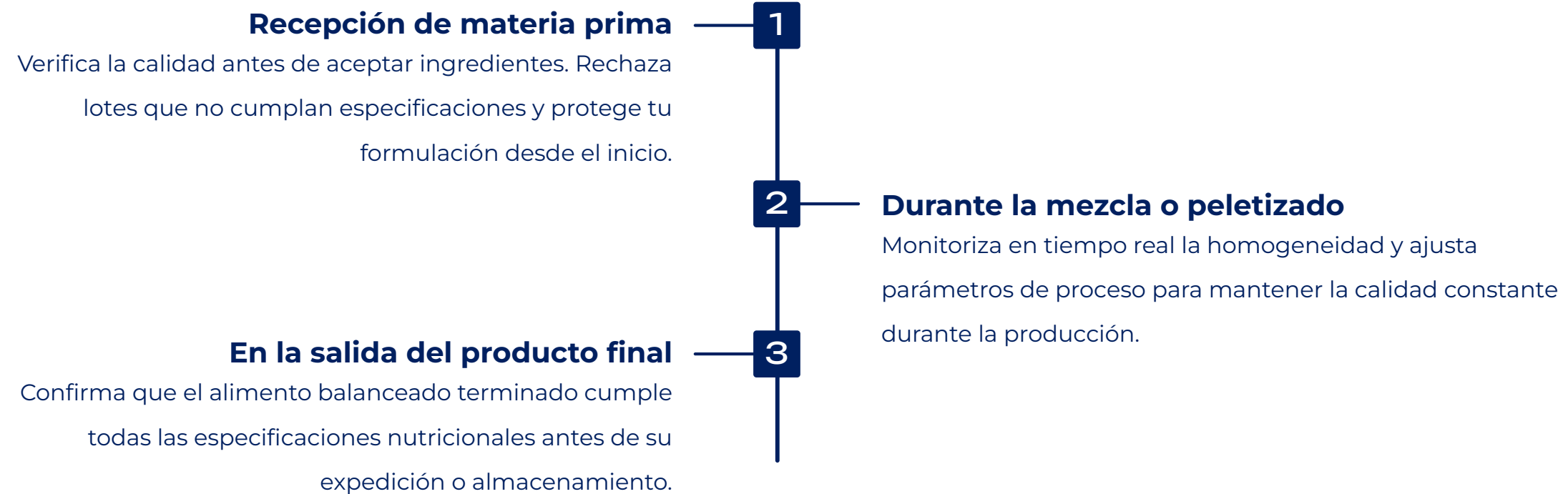
Con el tiempo, identificarás tendencias estacionales, variaciones por proveedor o problemas recurrentes en procesos específicos.

## Optimización continua

Los datos históricos te permiten ajustar procesos, negociar con proveedores y optimizar costos basándote en evidencia real, no en suposiciones.

**Beneficio estratégico:** decisiones informadas que mejoran la rentabilidad y reducen el riesgo de problemas de calidad en campo.

# Implementa análisis en cada etapa crítica



Esta estrategia de tres puntos garantiza **calidad nutricional constante y trazabilidad total** en todo el proceso productivo.



# OMG International puede ayudarte

- Implementamos soluciones prácticas para:

**Análisis rápido y confiable** de humedad en maíz.

**Entrenamiento técnico** a tu equipo sobre las mejores prácticas.

**Automatización del control de calidad** en tu línea de recepción.

✉ Escríbenos para asesorarte y conocer nuestras **tecnologías NIR** de vanguardia.

🔗 Descubre más recursos en nuestro blog: [www.agromg.com/blog](http://www.agromg.com/blog)



**OMG**  
**International**  
*Your Business Partner*



Industria Maderera N°226-A, Cp. 45130,  
Fraccionamiento industrial, Zapopan Norte  
Zapopan, Jalisco, México



+ 52 (33) 3616 6251



[www.agromg.com](http://www.agromg.com)



E-mail: [omg@omg.com.mx](mailto:omg@omg.com.mx)

¡Escaneame!



Innovación

Confianza

Principios