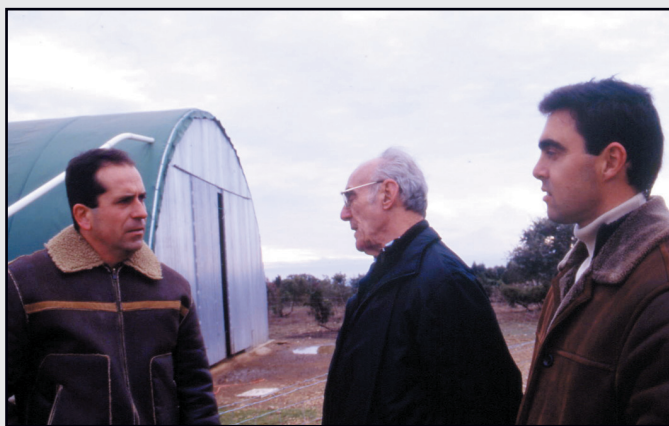


Producción de foie gras en una granja soriana de diseño radial

El pato Mulard, un híbrido entre el Barberie y el Pekín, especialmente concebido para la producción de foie gras, es un animal que resiste bien el frío y soporta, más mal que bien, el calor. Por ello, la provincia de Soria, como algunas otras de la mitad norte peninsular, son adecuadas para la cría de este pato desde el primer día de edad.

Sin embargo, para Angel París, un avicultor —y también porcicultor— instalado en El Burgo de Osma, Soria, esa no es la única razón por la que decidió criar sus patos Mulard desde el primer día de edad, en lugar de adquirirlos recriados, como hacen muchos otros productores actualmente, para ahorrarse no sólo los inconvenientes climáticos, sino las inversiones y la mano de obra que supone la cría desde el primer día. Cuando París concibió su explotación, ya pensó en hacer el ciclo completo "porque así —asegura— aprovecho el beneficio que obtendría el recriador si yo adquiriese los patos recriados, a punto de cebar".



Angel París, a la izquierda, conversa con José A. Castelló, Director de la Real Escuela de Avicultura, y con Fernando San Millán, gerente de COSMA, durante la visita de estos últimos a su granja. (Foto Proavial)

Además de ello, París, que dispone de una finca de 9 Ha para los patos, lindante con su explotación porcina, considera que el terreno que tiene "es muy bueno para la cría de esta ave, es un terreno sano, que filtra muy bien, y la prueba de ello es que, en otras granjas que he visitado, meten los patos al cebo con 4 kg de peso, mientras yo alcanzo los 5 kg, sin apenas bajas".

Y lo cierto es que, desde abril de 2006, en que se puso en marcha la granja, los resultados zootécnicos han sido satisfactorios, tanto para Angel París como para Malvasía,

una destacada empresa soriana dedicada a la elaboración de productos del pato, para la que aquél trabaja. "Tengo un contrato firmado —explica París— que contempla una producción y entrega de "X" patos al año y unos precios fijos establecidos, ya que para esto no hay lonja y, para meterse en una aventura como ésta, necesitas tener la venta asegurada".

Diseño estratégico de las instalaciones

La granja de patos se extiende en un terreno llano, situado a 1.044 m sobre el nivel del mar. París concibió sus diferentes instalaciones de forma radial, de manera que los traslados de las aves en sus diferentes fases de cría, recria y cebado final fuesen lo más cómodos posible. De esta manera, el centro de la explotación lo constituye una gran nave de cría, para los patitos de un día y, prudentemente separada de ésta, tres naves de cebado. Alrededor de ambas, se hallan 11 pequeñas naves o refugios, con doble parque de uso alternativo, donde se lleva a cabo la recria y el precebadado de los patos.



Aspecto parcial de las naves de COSMA en la explotación de Ángel París. (Foto Proavial)

En total, 15 construcciones para las aves, sin contar con un pequeño edificio destinado a oficina, almacén de recambios, equipos de control del agua —clorador, peachímetro, y descalcificador para los "coolings" de las salas de cebado— y generador eléctrico y donde además convergen los sistemas de alarma de temperatura y de ventilación, que alertan sobre cualquier fallo en las salas de cría y en las naves de cebo.

Continúa 

► Producción de foie gras en una granja soriana de diseño radial

Todas las construcciones, excepto este último son de tipo túnel. París cotejó en su proyecto diferentes alternativas, pero "las naves de tipo túnel –afirma– además de ser perfectamente válidas para la cría de patos, resultan más económicas que otros tipos de construcción". De entre la oferta de este tipo de construcciones, París eligió la de Instalaciones Agropecuarias COSMA, "porque, además de diferentes detalles de diseño y de materiales empleados –tornillería de acero inoxidable, cerramientos laterales tipo "sandwich", armazón de acero galvanizado zenzimir interna y externamente, cruces de San Andrés en el centro y en los extremos de las naves largas, dobles arcos en los extremos, gran aislamiento térmico capaz de alcanzar un factor K igual a 0,3, resistencia al viento, etc.– que dan fiabilidad a la construcción, la empresa tenía ya experiencia en instalaciones para patos, lo cual, en principio, supone un elevado grado de garantía".

Cómo es y qué se hace en la nave de cría

El arranque de los patos es fundamental para el proceso siguiente. "Todas las fases de la cría del pato para foie gras son críticas, pero si fallamos en la primera –dice París– ya podemos descartar el buen desarrollo de las siguientes". Por ello, la nave destinada al inicio de la cría debe reunir condiciones excepcionales de seguridad en su aislamiento, que garanticen el buen desarrollo de los patitos en sus primeras tres o cuatro semanas.



La nave COSMA de arranque, dispone, además de un almacén, de cinco locales para la cría inicial de los patos. (Foto Proavial)

El criadero es una construcción de 56 m de largo por 10 de ancho que se divide interiormente en 6 locales, cinco de ellos, de 10 por 10 m, destinados a la cría de los patitos y otro de 6 por 10 m, como almacén. La cubierta abovedada, constituida por un armazón de tubo rectangular de acero, se apoya sobre postes de acero de 85 cm de altura, anclados a un murete perimetral de unos 20 cm de altura. Sobre la misma, se extiende una doble manta de fibra de vidrio, de 12 cm de espesor, cubierta exteriormente por una lona "a prueba de granizo", apunta Fernando San Millán, gerente de COSMA, quien añade que "tanto la lona como la estructura que la sostiene resisten bien las nevadas y, en caso de granizo o de piedra, la lona y la manta de fibra de vidrio actúan como colchones, amortiguando los impactos de aquéllos... antes se perfora una chapa de

fibrocemento que la lona de estas naves, ya que es un material mucho más flexible".

En cuanto a la acción del viento, San Millán asegura que no hay que temer nada, porque "la nave es semiarticulada; es decir, el arco se atornilla al poste y este a la obra, lo cual permite un cierto movimiento de vaivén y evita la rigidez de la construcción, lo cual favorece su resistencia a los vientos fuertes".

Los cerramientos laterales, incluidos los piñones y las divisiones internas que conforman los seis locales, se construyen con paneles "sandwich" de chapa lacada, interior y exteriormente, que albergan una plancha de poliuretano de 40 mm de espesor.



Interior de uno de los locales de cría, preparado para recibir a un lote de patitos. (Foto J.A. Castelló)

Cada uno de los cinco locales de cría está equipado con cuatro pantallas calefactoras a gas; una línea de diez comederos tipo plato, automática, que se alimenta de un silo exterior; y de dos líneas de bebederos de tetina, con recuperador, y algunas cazoletas, con boya, "para que tengan el agua más a mano, aunque, en los primeros dos días –explica París– disponemos unos platos con agua, para ayudar a la rehidratación de los patitos, que se agiliza por sus pies".



Un lote de patitos de pocos días, al fondo de la foto, goza del confort que la instalación ofrece. (Foto Proavial)

Tanto la temperatura como la ventilación son controladas por un ordenador, que regula la abertura de los

Continúa ►

ventanales corridos, situados a ambos lados del local, o el caudal de gas que debe llegar a los calefactores. En el centro de cada local hay una chimenea, de unos 20 cm de diámetro, para favorecer la ventilación estática de los mismos y que, normalmente, se abre ya el segundo día de vida de los patitos. El alumbrado para los mismos se regula mediante un temporizador.



Un lote de patos en su tercera semana de cría (Foto J.A. Castelló)

Cada local dispone de un patio exterior pavimentado, de 10 por 10 m, al que los patos pueden acceder a través de una trampilla de 80 cm de lado. "Empiezo la crianza a unos 27-28° C de temperatura —explica París— y luego la voy reduciendo progresivamente. Aunque los patos están aquí unas tres o cuatro semanas, según la época y las condiciones del tiempo, a las dos semanas ya puedo dejarles salir al parque de iniciación, de manera que se vayan acostumbrando a las diferencias térmicas entre el día y la noche, lo cual favorece el desarrollo del emplume".



Cada local de cría de la nave de COSMA dispone de un parque exterior de inicio, al que las aves tienen acceso a partir de las dos o tres semanas de edad. (Foto Proavial)

Pese a trabajar ahora bajo contrato, Angel París tiene plena libertad en cuanto a la elección de la estirpe de pato a utilizar. Cada quince días, aloja a un lote de 500-600 patitos en uno de estos locales, que recibe, de momento, de dos seleccionadores franceses, pues, según él, "aún es pronto para decidir cuál de ellos da mejor resultado". En cuanto a la alimentación, utiliza, excepto en la fase de cebado, en que sólo se emplea maíz, los piensos de GEPISA.

La recría, en parques al aire libre

Las palmípedas destinadas a la producción de foie gras han de llegar bien preparadas físicamente a la fase de cebado, en la cual su hígado aumentará notablemente de peso. Para conseguir un buen estado del animal es preciso que, además de gozar de una buena salud, éste tenga la oportunidad de practicar el pastoreo.

"Para ello —explica París— disponemos de 11 parques vallados, de unos 50 por 100 m cada uno, capaces para alojar un lote 500-600 patos, es decir, que cada pato dispone de unos 10 m² de terreno. Su uso es rotativo, de manera que, después de las diez semanas en las que un parque estará ocupado por las aves, quede en reposo durante un tiempo, para que se sanee y recupere la capa vegetal".



Recría de un lote de patos en uno de los once parques de que dispone la granja. (Foto Proavial).

La mayor parte de los parques disponen de arbolado, que crea zonas de sombra donde las aves se cobijan en los días calurosos. En los que aquél falta, se van a plantar o bien "se van a instalar placas solares —posibilidad que está estudiando París, debido a la inversión que ello supone— que, a la vez que proporcionen energía eléctrica, hagan de sombraje debajo de las mismas".

Cada parque dispone de un refugio, una nave túnel de 10 por 15 m sin ventanas, también de COSMA, que permite una densidad animal de unos 3-4 patos por m². Se trata de construcciones semejantes a la de la nave de cría, pero más sencillas, ya que no precisan de aislamientos térmicos tan estrictos como en aquélla. La bóveda o túnel propiamente dicho tiene una sola manta de fibra de vidrio, que evita que el interior de la nave se convierta en verano en un horno y se halla anclada directamente a dos muretes laterales, de unos 40 cm de altura. En ambos piñones, hay sendas puertas grandes que permanecen abiertas día y noche. De esta manera, los patos pueden dormir dentro o fuera del local o refugiarse en él en casos de fenómenos meteorológicos adversos.

Cada nave dispone de un punto de luz, un comedero automático —que se alimenta de uno de los ocho silos



Once naves COSMA de refugio componen la infraestructura de recría y precebedo de la granja. (Fotos Proavial)

necesarios para las once naves— y bebederos de tetina. En los parques hay varios bebederos de canal y tolvas de gran capacidad, convenientemente separados unos de otros para motivar la movilidad de las aves.

La fase de precebo

Durante las dos últimas semanas de permanencia en los parques, hay que preparar a los patos para la fase final de su cría y cebado.

Esa preparación tiene por finalidad mejorar su capacidad de ingestión y de digestión, de manera que, en el cebado, el buche sea capaz de admitir una cantidad de alimento muy superior a la que habitualmente ingeriría el animal. Para conseguir esa ampliación progresiva del buche, se recurre, normalmente, a una restricción horaria en el acceso al alimento.



En el precebedo, los patos comen el pienso contenido en grandes tolvas instaladas en los parques. (Foto Proavial)

Los criadores de patos para foie gras utilizan diversos programas de restricción horaria. Por ejemplo, algunos permiten comer a las aves durante una hora por la mañana y otra por la tarde, durante la primera semana, restringiendo, en la segunda semana, el acceso a los comederos a solo una hora por la mañana. "Nosotros —explica París— aplicamos otro programa, consistente en permitir que coman por la mañana de un día y por la tarde del día siguiente. Como el pato es un animal muy bulímico, compiten por el alimento, lo cual favorece que se den el "atracción" en cada una de esas sesiones".

Al iniciarse la fase de precebedo, tanto la línea de comedero automático como la de bebederos de tetina dejan de funcionar, siendo elevados al techo del local. En ese momento, los patos disponen del alimento en las grandes tolvas y se abrevan en los bebederos de canal.

Para el cebado, tres naves de especiales condiciones

El fabricante de las naves de la granja proyectó para la tercera fase crítica de la cría de los patos, la del cebado, tres construcciones iguales, también de tipo túnel, capaces de proporcionar unas condiciones ambientales internas a prueba de cualquier oleada de calor, ya que el pato necesita en ese momento un clima fresco y especialmente ventilado lo más uniforme posible durante los 12 días que durará el proceso.



Las tres naves COSMA para cebado de los patos, con los paneles de refrigeración evaporativa, o "coolings", en los piñones anteriores. (Foto Proavial)

Para ello, además de los materiales aislantes descritos para la nave de cría, equipó cada una de estas tres naves con tres paneles de refrigeración instalados en un piñón de las mismas y tres ventiladores-extractores en el piñón opuesto. Estos elementos, ayudados por otros ventiladores colocados sobre cada una de las tres hileras de jaulas de cebado que aloja cada nave, aportan un excelente y uniforme caudal de renovación del aire, cuya temperatura se mantiene entre los 10 y 15 °C. El control de ambos se lleva a cabo mediante sondas termostáticas y un ordenador.

► Producción de foie gras en una granja soriana de diseño radial

Las tres naves de cebado, de 10 por 26 m, se hallan equidistantes de los parques de recría, de manera que, llegado el momento del cebo, cada lote de patos es conducido por su propio pie, mediante pasillos desmontables de malla metálica, hasta la nave que le corresponda. Esto ahorra su captura y traslado en jaulas y el consiguiente estrés para las aves. A medida que los patos van entrando en "su sala", son tomados y alojados en jaulas, instaladas en batería.



Los extractores para la ventilación de las salas de cebado y las salidas de los fosos semiprofundos, que recogen las deyecciones de las aves y los derivan a la fosa de residuos -tercio inferior de la foto- se sitúan en los piñones posteriores de las tres naves de COSMA. (Foto Proavial)

Cada sala o nave, dispone de tres hileras de tales jaulas, bajo las cuales hay una fosa semiprofunda que recoge las deyecciones de las aves y que, mediante palas mecánicas —"scrapers"— son enviadas a una gran fosa exterior. Normalmente, dos de esas naves se hallan ocupadas y una tercera en fase de limpieza y desinfección.



Cada nave COSMA de cebado dispone de tres hileras de jaulas, donde se alojan unos 500 patos. (Foto J.A. Castelló)

Objetivo: mejores hígados

La alimentación de los patos durante el cebado es sólo a base de maíz cocido, que se administra a aquéllos mediante una máquina especial, de origen francés.

Continúa ►



Masalles

Masalles Comercial S.A.
C/Balmes, nº 25 · Apto. de Correos 63
Tel. 935 804 193 · Fax 935 809 755
08291 Ripollet (Barcelona)
E-mail: masalles@masalles.com
www.masalles.com

Incubadoras pequeña y mediana capacidad

- Incubadoras para gallinas, codornices, perdices, faisanes, etc....
- Incubadoras especiales para psitácidas
- Incubadoras para reptiles
- Calefactores, comederos, bebederos
- Redes de plástico
- Especialistas en instalaciones cinegéticas

Incubadoras desde 92,86 Euros

Incubadoras de 60 huevos de gallina por 153 Euros



Incubadora 25Hs con sistema de humedad automática electrónica SINF

La pintada castrada, "vedette" navideña en Francia

Producida tradicionalmente en pequeñas cantidades, la pintada castrada ha sido el ave festiva de moda del fin de año 2006 en Francia.

Según nuestro colega francés "Réussir Aviculture", por segundo año consecutivo, la cría de pintadas castradas —o Capón de Pintada, como lo llaman en el vecino país— ha aumentado más de un 70 % el pasado año, habiendo alcanzado la cifra récord de 258.000 cabezas.

A principios de diciembre, el CIP —organismo profesional que promueve la cría y consumo de la pintada— invitó a una veintena de periodistas de la prensa gastronómica para que descubrieran, degustaran y apreciaran la carne de capón de pintada y divulgaran sus extraordinarias cualidades. De esta forma, los medios informativos han descubierto esta "novedad" y han sacado del anonimato a muchos pequeños productores de esta especialidad.



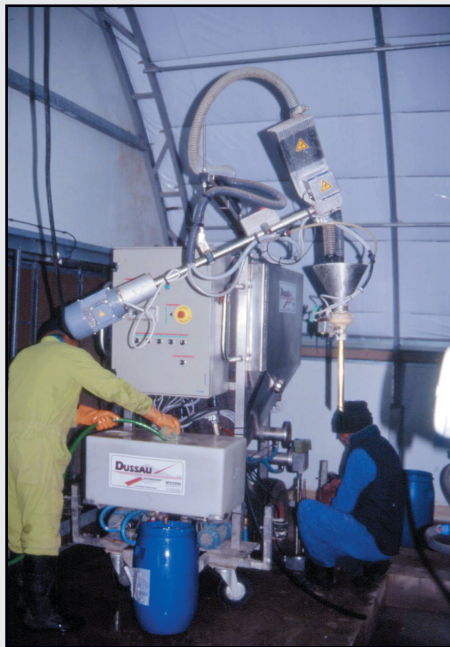
Incluso, en la televisión francesa, el célebre cocinero Michel Guérard calificó al capón de pintada como "ave preferida de las fiestas de fin de año 2006" y de "rey de las fiestas".

No obstante, la pintada castrada no es una novedad. "Olivado durante siglos —según el CIP— el capón de pintada es, sin ninguna duda, el manjar festivo por excelencia".

Más pequeño que un capón de pollo —de 2 a 3 kg, contra 3,5 a 5 kg en canal, de éste— es una pieza adecuada para mesas de pocos comensales. Sin embargo, cuesta más de producir que un capón de pollo. Con una duración de la crianza de 150 días, es preciso contar con una

Continúa ►

► Producción de foie gras en una granja soriana...



Cada nave dispone de una máquina especial para el cebado de los patos, como la que se muestra en esta fotografía. El aparato se encarga de cocer el maíz y de dosificar la cantidad de grano que cada ave ha de ingerir. (Fotos Proavial)

Se ceban lotes de 500 a 600 aves y siempre hay dos lotes en proceso de cebado, uno con 12 semanas de edad y otro con 13. La operación, que se realiza por la mañana y por la tarde, a unas horas fijas, está confiada a tres personas, que perciben un sueldo fijo y una prima por resultados. "Aunque siempre interesa conseguir el máximo número de hígados comercialmente viables —dice París— no perseguimos cantidad sino calidad, que es lo más importante. Obtener gran cantidad de hígados, pero de mediana o baja calidad, es antieconómico y conduce al fracaso". Los operarios que ceban a los patos no han sido especialmente elegidos para este trabajo. Se les mostró el mismo y quienes lo aceptaron fueron enseñados adecuadamente. "Trabajan bien y lo hacen con agrado, pese a las horas que han de invertir en cada jornada —añade París—. La prueba es que el peso y la calidad de los hígados han ido mejorando cada vez".

En ello también han influido las pruebas hechas, o que se siguen haciendo, con detalles de la crianza y del cebado, que París evita explicar, porque "cada criador tienen sus pequeños secretos y yo también —dice— y hay que procurar las condiciones idóneas para que el pato soporte bien el proceso, y... en ello estamos".

Cada nave de cebo dispone de su propia cebadora, una máquina compleja que cuece el maíz —con lo cual se ahorra disponer de una cocedora aparte— y en la que es posible programar cuándo se quiere empezar a cebar, para que el maíz se cueza y se enfríe adecuadamente antes de darlo a los patos; cuánto tiene que durar la cocción y a qué temperatura ha de hacerse —en este caso a 60° C— y el programa de cantidad de maíz a suministrar a cada pato durante los doce días que durará el proceso. "Al principio, hubo algunas dificultades, —confiesa París— porque la máquina es complicada, tiene muchas historias... Los resultados no eran malos, pero en las últimas semanas hemos mejorado mucho en cantidad y en calidad de los hígados". Cuando se prepara la cocción, se programa la cantidad de maíz a cocer, se introduce éste en la máquina, más el agua, en cantidad un 10% más elevada que el peso del maíz. "Cuando llegas —explica París— la máquina ha expulsado el agua, se queda el maíz cocido y sabes el porcentaje de agua que ha tomado aquél, cosa importante".

El primer día de cebado se empieza administrando, una vez por la mañana y otra por la tarde, unos 250 g de maíz cocido —que corresponden a unos 200 g de maíz seco— y, sobre el duodécimo día, se termina con unos 450-500 g de maíz seco que equivalen a unos 600-650 g de maíz cocido. En total, el consumo de maíz seco por pato durante este período viene a ser de unos 11 kg aproximadamente y, el de agua, de un litro diario.

Continúa ►

► Producción de foie gras en una granja soriana...

Sacrificio de los patos: la hora de la verdad

Angel París ha trabajado duro en la construcción de su granja. Casi se ha convertido en un especialista de la construcción, particularmente de zanjas, pues, alquilando maquinaria de obras públicas, ha hecho "miles de kilómetros —dice— para cimentaciones y conducciones subterráneas de agua o electricidad, que vienen de la granja de cerdos y se distribuyen por todas las instalaciones, además de trabajar en la fosa abierta para residuos, vallada perimetralmente, que se halla en el centro de la explotación".

Con algunos detalles por terminar —"siempre hay cosas que mejorar en una granja"— París empieza a recoger el fruto de su inversión y de su trabajo y parece satisfecho. Ha contado, y sigue contando, con la colaboración humana y técnica de los servicios de la Administración, de Malvasía, del constructor de las naves, de los suministradores de los patitos y en especial, del veterinario que le asiste, Óscar Caso.

Cuando llega la hora del sacrificio de las aves, llega el momento de la verdad, el de comprobar si la aventura y el esfuerzo puesto en la misma merecen la pena.

París traslada a sus patos cebados dos días a la semana al matadero de Malvasía, en Abéjar, localidad situada a unos 50 km de su granja. "No hay inconvenientes en el transporte de los patos cebados a esa distancia —dice— aunque cuanto más cerca esté mejor, para evitarles incomodidades o situaciones de estrés".

Normalmente está presente durante su sacrificio, pero no siempre en la clasificación de los hígados. "Me fío de la clasificación que me hacen" —asegura—. Esa clasificación se basa en diferenciar hígados en función de su calidad, calificándolos como "extra", "primeras" y "purés", siendo el peso idóneo el de aquéllos que se hallan entre los 550-650 g. "Ellos me liquidan por tantos kilos de hígado en total —añade París— y detallan el porcentaje alcanzado de cada uno de esos tipos".



Los hígados y la carne de los patos de Angel París forman parte actualmente de la gama de productos que elabora Malvasía.

Aunque excusa citar y eludir cifras concretas, París admite que los precios del hígado graso que suelen pagar los elaboradores de productos del pato ronda los 21€/kg para los "extra", los 17-18 €/kg para los "primera" y los 13 €/kg para los "puré". Unos precios que no han cambiado desde hace seis u ocho años, pero que, gracias a los avances en mejores instalaciones, en métodos de manejo, en sanidad y en conocimientos en general, París confía en que sean suficientes para hacer progresar su explotación. ●

Enrique García Martín

► La pintada castrada, «vedette» navideña en Francia

conversión alimenticia de 6 para un peso vivo de unos 3,2 kg que, en canal, suponen unos 2,5 kg. De igual manera, también es más difícil de castrar y de criar que un pollo.

Por tales motivos, su precio "normal" de venta es de unos 15€/kg. No obstante, algunos días antes de las pasadas fiestas navideñas se ha podido encontrar, bajo el amparo de etiquetas "label" muy conocidas, a un precio de promoción de 8,6 €/kg en alguna gran superficie.

En España, la pintada sigue siendo un ave poco consumida, pese a su excelente carne y a los pronósticos, de unos años atrás, de algunos observadores avícolas. A finales de 2004 se estimaba un consumo per capita de 26 g. Tampoco tenemos noticia de que nadie se haya dedicado a castrar a esa ave. ¿Valdría la pena probarlo con un producto de tan escasa salida?. Pensamos que sí, siempre y cuando haya verdadero interés institucional por promover y potenciar la producción y comercio de especialidades que aporten un valor añadido a la avicultura artesanal. ●



Automatizaciones Avícolas, s.l.



**PONEDEROS AUTOMÁTICOS
RECOGIDA DE HUEVOS DE CINTA CENTRAL
Y CINTAS LATERALES
SLAT DE POLIPROPILENO CONSISTENTE,
ROBUSTO Y CONFORTABLE
FÁCIL MONTAJE Y LIMPIEZA**

GURA Automatizaciones Avícolas, S.L.

Polígono Mas de les Ànimes
c/ Guerau de Liost, 7
43206 REUS (Tarragona)
Tel: 977 33 19 08
Fax: 977 33 20 54
www.gura.es
gura-aut@infonegocio.com

