

UNA INTEGRACIÓN EN CRECIMIENTO Y SU FILOSOFÍA

José A. CASTELLÓ

•
jacastello@avicultura.com

Situado en el noveno puesto en el "ranking" de las empresas españolas productoras de carne de ave del último Informe Anual de Alimarket, el Grupo madrileño AVIMOSA y, dentro de él, Avícola Moraleja, S.A. bien merecen una visita, aunque solo sea por la filosofía con la que sus propietarios enfocan el complejo negocio en el que se hallan involucrados.

Su lema es sencillo: "aumentar en la medida de las necesidades", es decir, según lo requiera el crecimiento del mercado y las posibilidades de expansión, nos dice Alberto García Espinós, Director Gerente del Grupo que dirige, conjuntamente con sus hermanos Pedro e Ignacio, como herederos del pequeño "peladero" de pollos que su abuelo había montado en el centro de Madrid hace 80 años.

Pero, sin adelantarnos a lo que a continuación explicaremos sobre la historia de la empresa, diremos que a lo largo de nuestra conversación Alberto insiste varias veces en que el no tener en cuenta esta filosofía, es decir,

montar un negocio sin conocer el mercado, es un disparate. Pero también nos advierte de que el aplicar su idea de ir creciendo "sobre la marcha del mercado", como han hecho ellos, tiene el inconveniente, que luego constataríamos al visitar sus instalaciones centrales, de que la distribución de los espacios puede parecer algo anárquica pues tanto las ampliaciones del matadero como de la sala de despiece se han realizado en la medida en que una cosa y otra lo han requerido.

Una larga historia

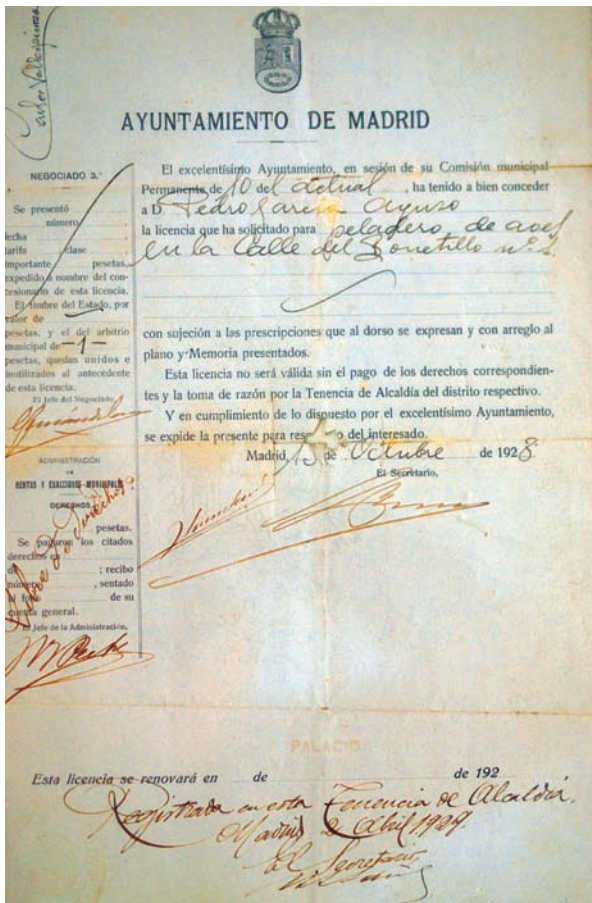
El inicio del Grupo hay que situarlo a mediados del siglo pasado, concretamente en el citado "peladero de pollos" –textualmente, según consta en la autorización que nos muestran– que Isidro García Andrés, padre de los actuales propietarios, poseía en el centro de Madrid, al mismo tiempo que una tienda para la venta de volatería.

Con esta experiencia, sería en 1964 cuando Ignacio y Alberto García tomaron la sabia decisión de trasladar su actividad industrial fuera de la capital, asentándose en Moraleja de Enmedio, en donde adquirió la finca en la que se hallan actualmente, montando en él un matadero industrial de pollos del que aun conservan, como pieza de museo, una curiosa desplumadora de la firma catalana Sanahuja, con dedos de goma, frente a la cual había que ir sosteniendo a mano los pollos a ser procesados...

Con los años y debido a la tendencia del mercado avícola a desarrollar procesos de producción integrados, en 1982 deciden montar una integración de pollos para abastecer a su matadero. Pero aun pasarían unos años más hasta que entre 1999 y 2002 la empresa, ya con el nombre de Avícola Moraleja, S.A., aun manteniendo la distribuidora AVICAZA para su pollería del centro de Madrid, destinase parte de sus inversiones a la adquisición la toledana Ranchos Pecuarios, S.A., para proveerse del pienso para su integración, situada en Añover del



Alberto García Espinós, Director Gerente de AVIMOSA



Esta certificación acredita los años de existencia de la empresa

Tajo, con la cual entrarían también en el sector del huevo. Y con ella vendría, además, su entrada en el mundo de la reproducción para completar el ciclo, con el montaje de una nueva sala de incubación en la provincia de Toledo, Incubadora La Sagra.

EL Grupo AVIMOSA, ha vivido muchos cambios desde sus inicios, cambios a los que afortunadamente sus propietarios han sabido adaptarse con éxito. Desde una presentación a granel en sus inicios hasta nuestros días, con una producción integrada y un ciclo cerrado, donde la mejora del producto acabado es primordial y la creación de una línea de producto envasado es necesaria para adaptarnos a las exigencias de un consumidor actual que busca calidad y comodidad en sus compras.

La primera materia prima, el pollito

Inicialmente, para abastecer de huevos fértiles a la sala de incubación, la empresa acudió a su compra en Portugal, hasta que en el año 2009 se asocian con un

productor catalán, que se los suministra de sus tres granjas de reproducción, ubicadas en Pardillas y Gumiel, Burgos, y Cuellar, Segovia.

La sala de incubación de Toledo produce unos 170.000 pollitos por semana, con lo que cubre una buena parte de las necesidades de la integración. Pero también hay que decir que le sería fácil duplicar su producción a base de instalar nuevas máquinas, pues los espacios del edificio están previstos para ello.

Las incubadoras con las que operan son Petersime de carga múltiple –o escalonada–, lo que hay que reconocer que no es lo más habitual hoy en día, cuando parece que las máquinas de carga única son las que se están imponiendo en todas partes. Según Alberto García, su preferencia por las máquinas de carga escalonada es por gastar menos energía que las de carga única –no tienen el “para y arranca” de éstas, con la consiguiente punta de consumo al ponerse en marcha– y lograr un 1 % más de nacimientos, aunque no dejan de reconocer que representan un inconveniente, por motivos sanitarios.

Una observación final sobre esta faceta de la empresa es, según sus propias palabras, que la misma ha tenido su mayor tirón ascendente desde que comenzó con la incubadora propia.



El tipo de muelle del matadero facilita la descarga de los pollos



Los pollitos nacidos de la incubadora no son sexados, enviándose inmediatamente después de su nacimiento y selección a las granjas de los criadores integrados - unos 70 en total -, localizados en las dos Castillas y Extremadura, lo que obedece a lógicas razones logísticas por el transporte de broilers criados hasta el matadero.

La integración

Según nos indican, las granjas "típicas" de la integración - si es que en algún lugar existe un modelo típico - van desde una capacidad de 20.000 cabezas, las menores, hasta unos 100.000 pollos, en este último caso con 3 ó 4 naves. Y, como es lógico, al igual que en todas partes, también nos indican que en los últimos años han ido desapareciendo las granjas de menos de 15.000 pollos.

Preocupada la empresa por todo lo concerniente al bienestar animal y las muchas implicaciones que tiene, su política ha sido la de no apretar en cuanto a la densidad, ni en las naves con solo ventilación forzada ni en las que también cuentan con ventanas, por lo que las



Clasificación automática de las canales, por su peso

recientes disposiciones en torno al tema no les han afectado. No hacen el típico "clareo" de otros lugares, para producir el pollo asador, y el peso medio al final de la crianza es de unos 2,6 kg.

Todo el pollo producido por la empresa es de piel blanca, por lo que para su alimentación tienen limitado el empleo de maíz solo a la ración de arranque, pero luego ya lo descartan, siendo el cereal principal el trigo. La ración de arranque se suministra hasta 21 días de edad, en migajas, continuando luego con la de crecimiento hasta unos 35-40 días y finalmente con la de acabado hasta el término de la crianza, presentándose estas dos últimas en forma granulada. Según nos indican, la ventaja de no hacer «clareo» es el facilitárseles el tiempo de alimentación con el pienso de finalización, obviamente sin coccidiostato por imperativo legal.

En AVIMOSA se prima mucho la calidad del pollo, haciéndose las liquidaciones a los criadores tanto por pollo salido como de acuerdo con el género entregado y las "segundas", así como con una tabla propia por el índice de transformación obtenido. El resultado es que los criadores cambian muy poco, lo que indica la fidelidad mostrada hacia la empresa.

El Grupo cuenta con tres veterinarios, incluyendo a la Directora, Aránzazu Trueba, con responsabilidad global en la crianza y el matadero, opinando Alberto García que no es partidario de que haya distintas personas responsables de sectores independientes. Además, sus técnicos van una vez por semana a la fábrica de piensos para controlar como se trabaja, e intervienen también en las decisiones de la sala de incubación encaminadas a producir unos pollitos de la máxima calidad.

El matadero

Montado en un área de 6.000 m², actualmente tiene capacidad para sacrificar 5.000 pollos/hora, produciendo semanalmente 180.000 canales enteras de pollos. En sus principios estuvo basado en los equipos de la firma norteamericana Gordon & Jhonson, aunque posteriormente los han ido sustituyendo por los de la holandesa Stork.

El transporte de los pollos desde las granjas es mediante camiones con jaulas fijas, descargándose de los mismos desde un muelle hidráulico.

El obligado aturrido previo al degüello se realiza mediante aplicación de corriente eléctrica en un baño de agua, no habiéndose planteado, por ahora, el cambiar a un sistema CAS. Sin embargo, se quejan de la legislación



Solomillos de pechuga, en cortes muy finos

en torno al bienestar animal, que les obliga en este aspecto a controlar con cuidado el amperaje de la corriente para que el pollo salga muy bien aturdido.

También nos mencionan que tienen una cierta producción de pollo "halal" –con sacrificio por el rito musulmán–, que sólo se diferencia del convencional en que el degüello debe incluir el corte de la tráquea al mismo tiempo que las carótidas. Sin embargo, lo más interesante de la planta es la automatización de todas las operaciones, desde el sacrificio hasta el eviscerado total, lo que se consigue mediante el pase de las canales, suspendidas de los ganchos de la cadena que corresponda –son tres diferentes– frente a la máquina adecuada del circuito.

El enfriado de las canales se realiza por túnel de aire, con las mismas suspendidas de los ganchos de la cadena de oro, en una cámara a 4° C.

Las canales enteras las clasifican en 11 pesos diferentes, de forma automática mediante una pesadora electrónica incluida en la cadena, que identifica cada una, separándolas luego en otras tantas cubetas. El control de ello es en tiempo real, con ordenador y la trazabilidad es absoluta, pudiendo seguir la pista de cada canal o cada bandeja con el despiece que haya tenido hasta la granja de reproducción, pasando por la incubación del lote, la granja de crianza, el tipo de pienso que ha recibido, etc.

Actualmente nos dicen que tienen alrededor de un 50 % de despiece –de él, un 70 % a granel y el resto envasado, según Alimarket, 2008–, lo que ha ido en aumento en los últimos años, al mismo tiempo que el peso final del pollo. No elaboran productos precocinados.

Los productos despiezados se comercializan con la marca DELIAVE que, por tanto, es para todo lo que va en bandejas, para supermercados. Tienen una gama muy



Canal de pollo con sacrificio "halal"

amplia, cabiendo destacar como algo original los filetes de pechuga en láminas muy delgadas. Por otra parte, reservan la marca AVICAZA para los productos frescos a granel, mientras que con la de AVIMOSA se comercializan, además de lo anterior, los congelados, fundamentalmente destinados a la exportación.

Como comentario final ante la situación del mercado y las previsiones del sector para el futuro, nos dice Alberto García que le preocupa ver que la rentabilidad cada vez es menor ya que, además de la gran competencia nacional, están entrando más canales congeladas de Brasil, que encuentran una fácil salida para las colectividades, lo que esperan vaya en aumento... Pero también añade que ellos no se quedan cruzados de brazos y que aparte de cubrir buena parte del mercado nacional –principalmente la zona centro, levante, el norte, Andalucía y las islas–, han ido aumentando su exportación, tanto a los lógicos mercados europeos como también a algunos otros determinados de Asia y de África.

Que el sector es complejo ya es sabido, pero la cuestión es no dormirse en lo conseguido y estar siempre abiertos a innovar..., como ha hecho AVIMOSA. ●