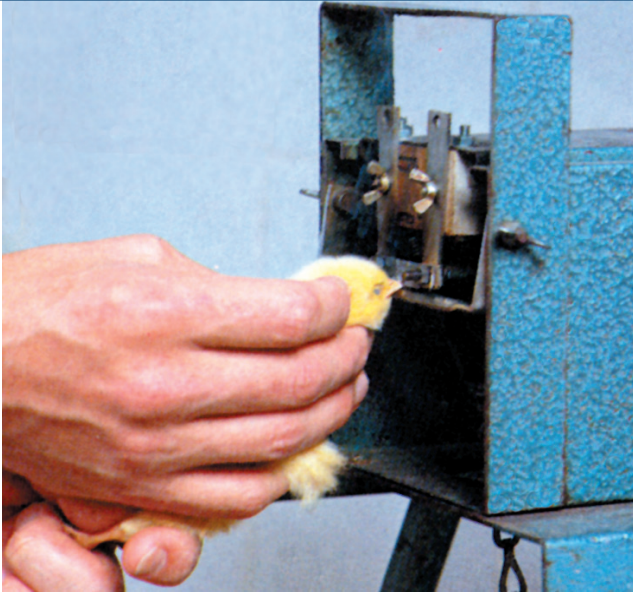


EL CORTE DE PICOS FAVORECE EL BIENESTAR



Un estudio canadiense descubrió que las ponedoras están más sanas, son menos agresivas, poseen mejor eficiencia alimenticia y producen más huevos si se les corta el pico cuando son todavía pollitas.

Un equipo de científicos avícolas ha sacado la conclusión de que el corte de picos beneficia al rendimiento y bienestar de las ponedoras, hallazgo que desafía a aquellos que están intentando que esta práctica sea abolida.

Esto sería aplicable al Reino Unido, donde se había previsto que dicha prohibición se hiciera efectiva este año, pero el año pasado se aplazó por consejo del U.K. Farm Animal Welfare Council –FAWC-. Sin embargo, las autoridades británicas declararon que, al mismo tiempo que aceptan la recomendación del FAWC, siguen planeando la aplicación de esta prohibición, aunque no probablemente antes del 2016.

La conclusión del equipo se basó sobre investigaciones realizadas en la Universidad de Saskatchewan, dirigida por el Dr. Henry Classen, profesor en el Departamento de Ciencia Avícola.

Los descubrimientos de Classen respaldaron los resultados de los investigadores de la Universidad de

Rod Smith

Feedstuffs, 83: 36,9 (5-9, 2011)

Glasgow, en Escocia, que determinaron que el corte de picos no causa sufrimiento a las aves a largo plazo. El FAWC basó su recomendación sobre este trabajo de Glasgow.

El equipo de Classen no observó ninguna consecuencia negativa sobre el bienestar de las ponedoras.

"Nuestros resultados sugieren que un corte de picos moderado continua siendo la mejor técnica de manejo para controlar el canibalismo en las ponedoras y que este tratamiento intensifica, a largo plazo, el bienestar de las gallinas", declaró Classen en un informe sobre investigación, en Ontario.

La investigación estudió tanto el sistema de corte de picos mediante una máquina convencional –con cuchilla caliente– como mediante rayos infrarrojos y se recogieron datos sobre la conducta y productividad de las gallinas y sobre la cicatrización del pico y su crecimiento posterior.

En la investigación se constató que el corte de picos mediante una cuchilla caliente en pollitas recién nacidas, a los 10 días y a los 35 días de edad incrementaba la eficiencia alimenticia y el emplume de las aves durante la producción en las tres edades en que se realizó.

El corte de picos que se realizó con una cuchilla caliente a las pollitas recién nacidas tuvo menos efecto sobre la conducta, no impactó sobre el crecimiento y propició que la cicatrización fuera más rápida que cuando se realizó a los 10 y 35 días de edad, aunque, respecto a la madurez sexual no se observó ningún efecto adverso destacable con el corte de picos a edades más avanzadas.

Según Classen, la investigación indicó que era preferible realizar el corte de picos al nacimiento.

Los investigadores analizaron el dolor ligado al corte de picos en tres niveles, nulo, agudo y crónico a largo plazo y determinaron que el corte de picos al nacimiento no causa ninguna alteración en la conducta de las pollitas de un día de edad, confirmando el concepto de corte de picos indoloro. También volvieron a reafirmarse

en que el realizado a edades más avanzadas no causa ningún efecto adverso destacable en la madurez sexual o durante la puesta.

El examen del tejido histológico de los picos no reveló neuromas, por ejemplo hinchazón de nervios del pico.

La investigación fue diseñada para determinar el efecto de cortar el 20%, el 40% o el 60% de los picos al nacimiento, usando tanto el sistema de la cuchilla caliente como el de rayos infrarrojos.

Classen declaró que el corte de picos con cuchilla caliente en los tres niveles hizo descender el canibalismo y otras conductas agresivas y mejoró significativamente el emplume, la producción de huevos y la eficiencia alimenticia. Sin embargo, dijo que el mejor control de la conducta se obtenía con el corte del 40% y el 60% del pico.

También dijo que los resultados obtenidos aplicando el corte de picos con infrarrojos eran similares, pero que este método tenía la ventaja de que el corte era más preciso y no producía heridas abiertas que podrían infectarse, causaba muy poco o ningún dolor y las aves tenían más facilidad para comer.

Los investigadores estudiaron cuatro lotes comerciales, dos en los que el corte de picos se realizó por el método de la cuchilla caliente y dos en los que se aplicó la técnica de rayos infrarrojos. Se examinó a las aves a las 21 y a las 57 semanas de edad y en ningún caso se observó que presentaran defectos en el pico.

De todos modos, se llegó a la conclusión de que con la técnica del corte por rayos infrarrojos los picos eran más simétricos y se controlaba mejor su longitud. ●

Producción de Huevos *(Viene de página 17)*

Iniciativa del Parlamento Europeo contra el despilfarro de alimentos en la UE

"Cómo evitar el despilfarro de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la Unión Europea – UE-" es el nombre del informe adoptado por la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural del Parlamento Europeo el 23 de noviembre pasado. El documento insta a tomar medidas urgentes para reducir a la mitad los desperdicios de alimentos en 2025 y mejorar el acceso a los alimentos a aquellos ciudadanos necesitados.

La petición del Parlamento Europeo se basa en que la pérdida de alimentos, "saludables y comestibles", a lo largo de todos los eslabones de la cadena – sobre todo a nivel de la distribución y de uso doméstico – alcanza casi el 50% en Europa, mientras 79 millones de ciudadanos europeos viven por debajo del umbral de la pobreza en la UE.

El desperdicio de alimentos se produce en todas las fases de la cadena: productores, transformadores, distribuidores, servicios de restauración y consumidores. Se deben tomar medidas nacionales y en la UE para mejorar la eficiencia de las cadenas de suministro y de consumo, sector por sector y es necesario abordar este problema con urgencia.

Entre otras medidas se proponen campañas de educación, mejorar el etiquetado y envasado y promover la "restauración responsable" y el fomento de la donación de los alimentos sobrantes en la restauración o la distribución. La Federación Europea de Industrias de Alimentación y Bebidas está colaborando en esta iniciativa debatiendo sobre las propuestas de la Comisión parlamentaria. ●

**SOLUCIONES INTEGRALES
PARA LA INDUSTRIA AVICOLA**

INGENIERÍA AVICOLA, S.L.

C/ Diego de Astudillo, 10-12
47151 Boecillo (Valladolid)

Teléfono 983 548371/72
Fax 983 548344

info@ingenieriaavicola.com
www.ingenieriaavicola.com