

El sector norteamericano del broiler, en la cuerda floja

Un reciente informe publicado por la revista norteamericana "Feedstuffs", de piensos y mercados, en base a los estudios de dos importantes empresas de consultoría -Gary Lohr y Paul Aho-, revela hasta que punto fueron erróneas las estimaciones de las empresas productoras de pollos de Estados Unidos, cuando en el año 2010 se lanzaron a unas ampliaciones desmedidas sin considerar la fuerte evolución alcista que iba a haber en los mercados de piensos.

El resultado no se hizo hecho esperar, pudiendo verse en el gráfico adjunto que los resultados económicos beneficios estimados de este sector, muy variables a lo largo de los últimos años y a veces negativos, se han convertido en las más elevadas pérdidas de todos los tiempos en el 2011 y no se espera que sean muy diferentes en el 2012.

Según Lohr, no se explica el que las empresas de este sector no supiesen interpretar la fuerte evolución alcista que estaba teniendo el precio del maíz. Aparte de ello, sus estimaciones acerca de un incremento del consumo, a costa del de otras carnes, tampoco se han producido (1). Y, para colmo, la demanda de unas canales cada vez más pesadas a fin de aumentar la propor-

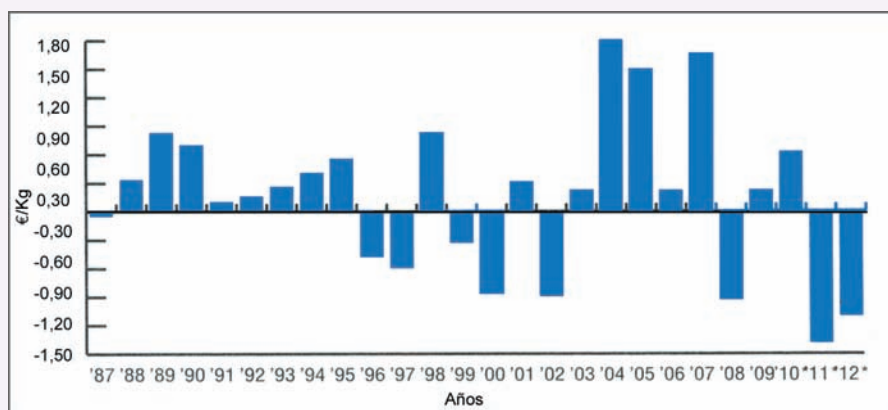


Fig. 1. Resultados económicos del sector norteamericano del broiler (Gary Lohr Ass.,EE. UU.)

ción de pechuga - la parte más valorada en el mercado norteamericano - en el despice, tampoco ha tenido en cuenta que desde 1985 hasta la actualidad los pollos han pasado de un peso vivo de unos 2,3 kg hasta unos 3,6 kg y que esta parte ha pasado de representar entonces alrededor de un 15 % de la canal hasta un 24 % ahora.

En relación con este punto, Aho considera que el sector no debería replantearse el continuar aumentando el tamaño de las canales para ajustarse a la demanda de los consumidores ya que, al mismo tiempo,

está aumentando el precio por los muslos: mientras que el precio de las pechugas ha caído un 2,5 % en los dos últimos años, el de éstos se ha revalorizado en un 23 %.

El resultado, según fuentes de "Feedstuffs", es que desde el año pasado ha habido 3 importantes empresas productoras declaradas en bancarrota, de los cuales dos de ellas han sido adquiridas por firmas extranjeras y otras 5 están tambaleándose. ●

(1) N. de la R.: Ver nuestro comentario editorial del pasado mes de setiembre.



Una "pollera" con cortina hinchable

Un reciente número de la revista colega holandesa "World Poultry" -noviembre del 2011- publica una breve información acerca de un detalle que puede permitir un cierto ahorro a aquellos productores de pollos que practican la crianza con el sistema "pollera", es decir, intercalando durante un tiempo una separación provisional en la nave para ahorrar en calefacción.

Se trata, en resumen, de algo tan sencillo como una cortina hinchable plástico que, por el hecho de mantener en su interior una presión constante de aire caliente, inyectado con un compresor, permite mantener una mayor diferencia entre la temperatura de la "pollera" y el resto de la nave, obviamente más fría. A nivel del suelo, unas pequeñas aberturas dejan paso a las varias líneas de comederos y bebederos extendidas a lo largo de toda la nave.

La idea de este sistema partió de un criador holandés de pollos y ahora ya hay una empresa que comercializa el invento en aquel país(*), indicándose que la amortización de la inversión puede realizarse en un par de años. ●

(*) Para más información, ver: www.sidijk.com/en/industry/opblaasbare-wanden

Antibióticos en ganadería: en el ojo del huracán

El uso de antibióticos en la producción animal es un tema de candente actualidad en Europa y EE.UU. con la edición constante de publicaciones al respecto, últimamente ellos un Libro Blanco –publicado al respecto en este último país por el NIAA "National Institute for Animal agricultura"-. Las posturas claramente enfrentadas entre los críticos y los defensores del uso de antibióticos en la producción animal degeneran en opiniones discrepantes sobre la interpretación correcta en la relación entre su uso en ganadería y la aparición de microorganismos resistentes.

El libro intenta crear puentes de diálogo para poder trabajar en un objetivo común y asumiendo cada cual su responsabilidad –"una salud: personas sanas, animales sanos, alimentos sanos"–, con la presentación de los diferentes argumentos esgrimidos por ambas partes, pero tan solo aportando los diferentes puntos de vista en EE.UU. alrededor de la temática.

En la Unión Europea el debate está también muy activo y sensiblemente más avanzado debido a la presión ejercida por parte de los consumidores, que asocian el uso indebido de antibióticos con un peligro real para la sanidad humana. En este aspecto son varias las directivas a nivel europeo que han aparecido para combatir el uso inadecuado de antibióticos y la aparición y propagación de resistencias bacterianas, entre ellas el Reglamento 1377/90/CE y las Directivas 96/23/CE y 178/2002/CE, instando a la European Food Safety Authority –EFSA– a realizar estudios de muestras a nivel general en toda la UE para conocer el



estado general de presencia de antimicrobianos en los diferentes alimentos de origen animal y así poder relacionar estos con el riesgo de aparición de resistencias.

Como consecuencia de este debate han aparecido numerosas hojas de ruta en los diferentes sectores en formato de código de buenas prácticas, la mayoría de ellos con una clara vocación de presentar a los consumidores una faceta más asequible y positiva de los procedimientos de trabajo en las ganaderías intensivas.

Básicamente todo gira en las resistencias mostradas por las bacterias a los antibióticos en medicina humana complicando el tratamiento de los pacientes, sobre todo si se tiene en cuenta que la aparición de las mismas crece más deprisa que no la aparición de nuevas moléculas registradas por los laboratorios. La aparición de resistencias puede ser motivada por su uso en ganadería, en animales de compañía y en medicina humana, pero también hay que contemplar la presencia de resistencias basales de los organismos frente a antibióticos a los que nunca han tenido contacto, siendo muy difícil usualmente aplicar la culpa a uno u otro.

Las vías de contagio de estas bacterias resistentes pueden llegar a los humanos a través del agua contaminada con residuos fecales, contacto directo o ingesta de alimentos de origen animal –ya sea de la carne, contagio en el matadero o contagio de manipuladores-. A nivel de consumidores son las tres las que realmente nos deben preocupar, pero como productores nos afecta muy directamente la última.

Para el productor, o avicultor en nuestro caso, el uso de antibióticos es complejo y difícil de simplificar, aunque la prioridad en el futuro es el desarrollo en la toma de decisiones con criterio según el proceso infeccioso en concreto. Hay que mantener la lucha en la prevención de las enfermedades y la mejora continua en las buenas prácticas ganaderas como ruta básica de lucha con las enfermedades. ●

Acusan a American Airlines de matar a un hombre con el pollo servido en un avión

Los familiares de un viajero de American Airlines –AA– han demandado a la aerolínea estadounidense acusándola de servirle una comida «envenenada» que le costó la vida y de no atenderlo convenientemente cuando el hombre mostró síntomas de encontrarse mal.

Según la demanda, la esposa y la hija del fallecido Othon Cortés sostienen que éste murió a causa del mal estado en que se encontraba el pollo que se le sirvió durante un vuelo de American Airlines entre Barcelona a Nueva York. La demanda, registrada el pasado 23 de noviembre, está dirigida contra la aerolínea, que precisamente se declaraba durante los mismos días en bancarrota, y contra Sky Chefs, la empresa encargada del menú servido en los aviones.

Las familiares les reclaman más de un millón de dólares y explican que el matrimonio Cortés tomó ese vuelo el pasado 18 de mayo, con la intención de hacer escala en Nueva York y luego tomar otro avión con destino final a Miami, donde residía. «Durante el vuelo internacional, AA se sirvió una comida que incluía pollo. La esposa también comió pero no incluía pollo», explica la demanda, en la que se detalla que al aterrizar en el aeropuerto neoyorquino de JFK el hombre empezó a sentirse mal y alertaron al personal de la aerolínea.

Al momento de embarcar en el vuelo de Nueva York a Miami, se permitió que el hombre subiera pese a que su malestar era palpable y obvio para el personal de AA. Durante el vuelo doméstico, el dolor y malestar de Othon se agudizó, sufrió náuseas y dificultad para respirar y derivó en un episodio cardíaco, lo que obligó al avión a hacer un aterrizaje de emergencia en un aeropuerto de Virginia ante su empeoramiento físico del viajero, quien fue declarado muerto al llegar a tierra.

En opinión de su mujer y de su hija hubo algún tipo de negligencia al almacenar o conservar la comida, que estaba contaminada con *Clostridium perfringens*. EFEAGRO. ●

(Continúa en página 51)

Para más información:

<http://www.animalagriculture.org/Solutions/Proceedings/Symposia/2011%20Antibiotics/White%20Paper.pdf>

