

## UN “RARA AVIS”: UNA EXPLOTACIÓN DE PATOS PARA CARNE



Un lote de patitos de pocos días de edad, confinados sobre un enrejado metálico

Como comentábamos hace un par de meses al tratar de la producción de patos para carne en España, se trata de una actividad tan poco frecuente que, hasta ahora, solo conocíamos la existencia de una empresa gallega dedicada a ello, aunque significando muy poco en comparación con la mucho mayor cantidad de carne de este origen que llega al mercado nacional procedente del despiece del pato para foie gras.

Como también comentábamos el distinto tipo de pato que se puede utilizar, bien para esta opción “dual” - el híbrido Mulard, prioritariamente - o bien exclusivamente para carne - la raza Pekín -, ahora nos vamos a centrar en lo que hemos conocido a través de la visita a una explotación dedicada exclusivamente a esta última.

Se trata de la empresa “L’Anec 5 Aglans”, una explotación situada en la comarca catalana del Bergadá y, más concretamente, en la población de Prats de Lluçanés, a unos 800 m de altitud y en un paraje idílico, en medio del bosque pre-pirenaico propio de la zona.

Su director es Miquel Bessa, una persona de media edad, que tras asistir, hace años, a un cursillo sobre aviculturas alternativas en la Real Escuela de Avicultura, se vio capaz de iniciarse como pionero en la actividad objeto de este reportaje. Para ello contó con la ayuda de su padre, propietario de la

finca en la que se ha montado la granja y ganadero de porcino, que le animó para lanzarse a esta aventura en la que los Bessa se lo han hecho solos, sin ninguna ayuda financiera bancaria. Éste es un punto que nos aclararon ya de entrada, para diferenciarse de lo que es bastante habitual, de igual forma que insistieron en que, al haber partido de cero, casi todo lo que han montado ha sido por el método de “ensayo-error”, aparte de lo aprendido de la empresa francesa proveedores de la genética de los patos.



Miquel Bessa, titular de la explotación “L’Anec 5 Aglans”, frente a la masía de sus padres.

## La producción

La granja recibe el miércoles de cada semana 900 patitos Pekín de la empresa francesa Grimaud Frères, procedentes de una sala de incubación cercana a Toulouse. Vienen sin sexar ni vacunar, llegando los miércoles por la mañana, tras haber viajado durante unas 10-12 h.

Esto lo realizan durante todo el año, a excepción de una semana que se toman de descanso en las entradas, en verano.

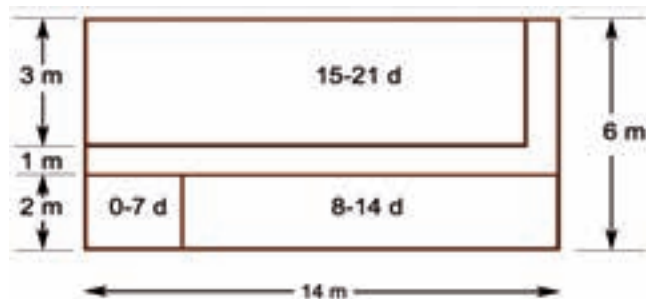
Criando ambos sexos conjuntamente - en los Pekín hay una mínima diferenciación sexual - y finalizando el engorde a unas 7 semanas de edad con un peso canal medio de unos 2,2 a 2,3 kg, descontando la mortalidad ello viene a representar una producción anual de unos 90.000 kg de patos.

Como se recordará por el antes citado reportaje, es una cifra muy pequeña en relación con las alrededor de 11.000 toneladas de carne de pato que consumimos en España, entra la importada y la de producción local. Pero en fin, por algo se empieza y, por lo que hemos conocido, como los pasos dados hasta ahora en esta explotación han sido sólidos, solo resta esperar que se consoliden y se amplíen en el futuro.

## Las instalaciones

Nada más recibirse en la granja, los patitos se reparten en 3 lotes de 300 cabezas, colocándose en 3 unidades diferentes.

Dada la necesidad de proveer de patos al mercado que ha ido creando, la granja ha de realizar la típica crianza en “en cadena”, aun con los riesgos sanitarios que comporta. Para ello, cada unidad consta de un local de ambiente controlado dividido en tres departamentos:



Cada unidad de este tipo está construida, por parte de una empresa local, con paneles prefabricados de PVC bien aislados, y el techo es plano. El arranque de la crianza de esta forma supone el instalar los patitos en un pequeño departamento a la entrada de la unidad para pasarlos al cumplir una semana a otro departamento ya algo mayor y finalmente a un tercero, aun mayor, a los 15 días.



El frente exterior de una de las unidades de crianza de la granja.

Como sea que el pato es un ave típica para ser conducida en manada - aun siendo muy asustadizos por la presencia de un extraño -, el cambio de un departamento a otro al fin de la primera semana de vida se realiza muy fácilmente. Luego, al disponerse de una pasarela abatible sobre el pasillo central, tampoco cuesta mucho su traslado al tercer departamento de la unidad.

En el pasillo y frente al departamento para la primera semana de edad se dispone de un pequeño calefactor eléctrico para caldear el aire de éste hasta unos 29° C, la temperatura ambiental que requiere el patito, algo más baja que la que se recomienda para la crianza de los pollitos de gallina. Es la única fuente de calor de que dispone la unidad, siendo cada una de ellas autónoma en cuanto al suministro de electricidad y de agua, la ventilación por depresión, la iluminación, etc.

El piso de estos tres departamentos para los partitos es elevado, siendo de enrejado metálico en el departamento para la primera semana y con slats de plástico -adquiridos en Francia - en el resto, en





Otro lote de patos de más de 3 semanas. Pueden observarse los bebederos de tetina y las tolvas de los comederos

todo caso a unos 80 cm del suelo. Huelga comentar que ésta es la forma ideal de crianza del pato, dada la elevada proporción de humedad de sus deyecciones, que casi imposibilitaría el tenerlos en confinamiento en una nave con yacija.

El suministro de agua se realiza por medio de un tipo de tetinas, de la firma Extrona, para conejos, estando colocados en una sola hilera, al lado de la pared de cada departamento. El reparto de pienso a través de comederos-tolvas metálicas, de sección rectangular, de llenado manual desde el pasillo de cada departamento.



El pasillo de una unidad de crianza, con patitos en su 2ª semana de vida y la pasarela extendida para poder pasarlos al tercer departamento.

Los exteriores de cada unidad disponen de pavimento, con desniveles para evacuación de aguas pluviales. Por un pasillo adyacente se hace pasar a los patos, una vez finalizada su tercera semana de vida, para conducirlos hacia el local de engorde, de las mismas características que el conjunto antes descrito pero provisto de una única sala de unos 6 x 14 m.

Con todo ello, las densidades de población del lote inicial de 300 patitos son las siguientes:

- 1ª semana 37 patos/m<sup>2</sup>
- 2ª semana 15 patos/m<sup>2</sup>
- 3ª semana 7,7 patos/m<sup>2</sup>
- 5ª a 7ª semana 3,6 patos/m<sup>2</sup>

Aunque la crianza se considera finalizada a unas 7 semanas de edad, en realidad son 47 días, por sacarlos los lunes para su sacrificio y haber ingresado un miércoles de 7 semanas antes.

### Limpieza y sanidad

El piso de todos los locales es de cemento, con pendientes para evacuación de las deyecciones y el agua de limpiezas hacia un sumidero central. Este está cerrado con un tapón, que se manipula a distancia desde encima de los slats, por lo que no hace falta desmontar éstos para proceder a su limpieza.

De esta forma, la limpieza de estas unidades, una vez llevados los patitos al matadero es rapidísima, cual conviene a causa de la crianza en cadena. Primero se realiza con agua de un estanque, a presión, con la manguera de que dispone cada local, evacuándose todas las deyecciones hacia el sumidero central y a



El pasillo por el cual se hacen pasar los patos a los 21 días de edad para llevarlos al local en donde finalizan su engorde.

continuación con agua de la red, con una fuerte dosis de cloro añadido en la granja.

La mortalidad es, de promedio, de alrededor de un 3 %, proviniendo principalmente de accidentes, por ser los patos muy asustadizos ante algo extraño, aunque Miquel ya tiene cuidado en entrar siempre con el mismo tipo de ropa. Los accidentes se producen por quedar los patos atrapados por las patas entre los slats, falleciendo por aplastamiento por sus compañeros.

Según nos indicaron, no aplican ninguna vacuna ni se tiene necesidad de suministrar algún tratamiento preventivo o curativo.

A 14 días de edad se realiza un despunte de picos al pasar los patitos de un departamento a otro, con la finalidad de evitar casos de picaje y a los 21 d, al sacarlos para conducirlos al local de engorde, hacen un corte de uñas para evitar que, cuando se amontonan por asustarse, lesionen el dorso de sus compañeros, lo que depreciaría la calidad de las canales.

El plan de iluminación es el siguiente:

- 1ª semana, luz blanca, permanentemente encendida
- 2ª semana, 3 h de oscuridad nocturnas
- 3ª y 4ª semanas, 4 h de oscuridad
- de 5ª semana en adelante, 6 h de oscuridad.

Pero en todo caso la oscuridad no es total pues para evitar amontonamientos siempre hay encendida una luz azul de un electrocutador de insectos.

## Alimentación

El plan de alimentación se base en el suministro de dos raciones de la Cooperativa de Guissona, en

migajas, hasta una semana antes del sacrificio, y a continuación una mezcla de granos.

El análisis declarado de estas raciones nos muestra los siguientes datos:

Raciones	Iniciación (1-21 d)	Crecimiento (22-42 d)
Proteína bruta, %	18,90	15,93
Fibra “ %	3,35	2,95
Grasa “ %	4,49	3,98
Lisina, %	1,02	0,76
Metionina, %	0,50	0,43
Calcio, %	0,89	0,84
Fósforo, %	0,62	0,55

Una vez suprimido el pienso, de 42 a 47 días de edad la alimentación consiste en una mezcla al 50 % de maíz y trigo, ambos troceados.

## Resultados

Según nos indicaron, los pesos en canal que obtienen están entre los 2,2 y 2,3 kg, lo que equivale aproximadamente a unos 3,2 - 3,4 kg de peso vivo. Esto, como puede verse, representa un ritmo de crecimiento de unos 70 g diarios, es decir, algo más rápido que el del broiler.

El consumo por pato lo estiman entre 9,1 y 9,3 kg, entre el pienso y los granos citados, con lo que el índice de conversión viene a ser algo menor de 3. Esto ya coincide con unos datos procedentes de la cría de este pato, en Francia, en donde se estima que el índice de conversión a las 9 semanas es de unos 3,2 kg.

## Sacrificio

Finalizada la crianza, cada lunes a primera hora de la mañana se capturan los patos, introduciéndose en jaulones standard de pollería para trasladarlos al matadero propio, situado a corta distancia en la misma finca.

El matadero está autorizado por Sanidad para un sacrificio de 200 patos/h, por lo que en una jornada de 5 horas podrían llegar a faenar unos 1.000 patos diarios, aunque actualmente no llegan a esta cantidad, por sacrificar semanalmente cerca de 800 animales.

El sacrificio se realiza siempre en presencia de un inspector de Sanidad, de la Generalitat de Catalunya.

La forma de realizarlo es por degüello interno, tras inmovilizar a cada pato, en un embudo y cabeza abajo, en el momento de sacarlos de la jaula de transporte, para pasarlos seguidamente por un



Lote de patos al final ya de su engorde y a punto de sacrificio dentro de pocos días

aturdidor eléctrico. Según nos indicaron, aunque esto se presta a la discusión en comparación con un degüello externo, Miquel apela a que éste no afea la canal al venderse ésta sin cabeza.

A continuación, los patos se retiran de los embudos y se suspenden de los grilletes de una cadena, cabeza abajo para pasar a su desangrado, sobre una canal de acero inoxidable, durante cerca de 1,5 minutos.

Seguidamente, siguiendo suspendidos de la cadena, los patos pasan por el escaldado previo al desplume, para lo que disponen de 4 tanques con agua a 57-58 ° C, en donde se sumergen de 6 en 6 por espacio de 3,5 min.

Inmediatamente después se pasan por 3 desplumadoras provistas de los clásicos dedos de goma. La primera de ellas está ajustada para quitar las plumas principales y la segunda las del cuello, mientras que la tercera es muy pequeña, operando con los patos ya



Los obligados aturridores previos al sacrificio de los patos.

descolgados de la cadena y con un operario sosteniéndolos frente a ella y rotándolos para el mejor acabado posible.

Seguidamente se vuelven a suspender de los grilletes de la cadena, pero esta vez por la cabeza, pasando así al eviscerado y al despiece, en una sala adyacente.

### Comercialización

En su catálogo la empresa comercializa estos productos:

- pato entero, totalmente eviscerado y envasado al vacío
- magret o “filete”
- hígado
- molleja

Todo ello lo comercializan refrigerado, aunque también congelan una parte de su producción para ajustarla a la demanda, sometiendo a los patos a la acción del frío por corriente de aire en una cámara a -40 °C y luego conservándolos a -18 °C. Esto último, más que nada, para poder servir a sus clientes en verano, cuando dejan de entrar patitos durante semana y, por tanto, tener una semana sin sacrificios.

Las ventas, actualmente circunscritas solo a restaurantes de las provincias de Barcelona y Girona, al no haber podido extenderse más, por falta de producto. Sin embargo, entre sus proyectos se halla el de ir ampliando su producción, aunque siempre autofinanciándose.