



Exterior de un criadero para picantones, en Juneda.

El pequeño pollo “picantón”, también cuenta en las estadísticas

Habiendo titulado de esta forma un apartado del resumen que hicimos años atrás sobre la situación de las producciones alternativas de carne de ave en España ^(*), hemos querido repetirlo para continuar con el tema de esta pequeña ave, en realidad bastante desconocida y que complementa la variada oferta de este campo de la avicultura en nuestro país.

¿Qué es el “picantón”?

Recordaremos en primer lugar lo referente a su denominación, de “picantón”, inventada ya hace tiempo -posiblemente en los años 60-70- por un industrial catalán y que, con el tiempo, ha ido prosperando hasta sustituir a la de “coquelet”, de origen francés, a la de “pollo pichón” de origen norteamericano o a la ya arcaica castellana de pollo “tomatero”. Y, entre paréntesis, podemos decir que el término de “picantón”, pese a ser hoy ampliamente conocido en todo el sector avícola español, aun no se halla reconocido en el diccionario de la RAE -Real Academia Española de la Lengua.

Como decíamos entonces, la base de los picantones se halla en el aprovechamiento de los machitos sobrantes del sexaje de las pollitas para puesta, mayoritariamente de estirpes blancas -genética Leghorn- hasta los años 80 y más adelante ya de color. Estos machitos, fuesen de un tipo u otro, teóricamente no podrían competir con los

broilers actuales, tanto por su configuración física como por su lento crecimiento y su consecuentemente pobre conversión alimenticia.

Con esta base, demandando algunos mercados de aquellos tiempos unos pollos de poco peso y de carne aun más tierna que la del broiler, se comprende que la idea tuviera éxito. Tanto ha sido así que, aprovechándose de la misma, posteriormente algunos comenzaron a llamar también picantones a pollitos de ambos sexos de una genética pesada, desviados de la producción de broilers para ser sacrificados a más temprana edad que estos.

Teniendo éxito la idea, en el estudio financiado por INCATEMA y promovido por el Ministerio de Agricultura en el 2004 ^(*), se estimaba que algo más del 80 % de la producción total de carne de picantón que se producía entonces en España tenía este origen. Por tanto, se trataría realmente de unos “seudopicantones”, en el momento de su comercialización, con rendimientos cárnicos diferentes del sujeto de este reportaje, habiéndolos estimado entonces, para ambos sexos criados juntos hasta unos 23 a 27 días de edad, en algo más de 1 kg de peso vivo -máximo 1,1 kg- y unas conversiones alimenticias de 1,50 a 1,70 kg.

Con estos “seudopicantones” en el mercado, amén de los profundos cambios que han tenido lugar en la avicultura industrial en España -incluido el de la sustitución de las estirpes de puesta de huevo blanco por las de color-, se comprende que los machitos recién nacidos, hermanos de las futuras ponedoras, hoy ya no tengan

(*) Ver los números de septiembre a noviembre de 2005 de SELECCIONES AVICOLAS.

ninguna opción comercial y hayan dejado de ser una fuente potencial de picantones. Actualmente, pues, su destino, obviamente sacrificados en la misma incubadora, es cuando no el desecho, o bien servir de alimento para aves de cetrería, sea en España o en otros países.

Refiriéndonos a los verdaderos picantones, diremos que se crían mayoritariamente en Cataluña y Galicia, en aquella mayoritariamente por URGASA, la empresa objeto de este reportaje, mientras que en ésta lo son por parte de la conocida COREN.

Y en lo referente a los “seudopicantones”, al intentar conocer su producción actual en España, la verdad es que no hemos podido obtener más información que la procedente de la principal empresa catalana que los producía hace años, que actualmente ya ha dejado de hacerlo. Muy posiblemente, el hecho de ser una carne de pollo broiler “a medio hacer” y el que el coste inicial del pollito recién nacido fuese el mismo que el de éste hayan sido los puntos principales que hayan hecho que este tipo de producción haya declinado, aunque repetimos que nos falta información para poder concretar algo al respecto. En este país, el “secretismo” de bastantes empresarios es un impedimento importante



Otra vista del mismo criadero. Véase la doble línea de bebederos, entre los comederos.

para quienes, como nosotros, intentamos divulgar todo lo que creemos que es de interés general referente a la avicultura...

El picantón de URGASA

Objeto ya esta empresa de un reportaje en estas mismas páginas con el fin de tratar de la producción de codornices, en la que URGASA es pionera y el nº 1 en España, aquí nos referiremos a otra de sus variadas especialidades, el picantón. Y vale la pena decir que, en este campo, también



Panorámica interior del mismo criadero, con pollitos de una semana de edad.



Otro criadero de picantones, en Lleida, con aves de 3 semanas.

se halla en cabeza, lo que avala el mérito de sus directivos, comenzando por su fundador, Josep Solé Farrán -todavía en activo-, continuando por su hijo, Josep Solé Betrán, su director actual, y finalizando por Sinto Granell, gerente de producción, quienes nos brindaron amablemente toda la información que sigue a continuación.

Comenzando por el origen del picantón criado por URGASA, pueden proceder de varias fuentes diferentes, dos de ellas de las salas de incubación de granjas de reproducción catalanas y otra de la misma citada cooperativa gallega. En todo caso el tipo de ave empleada son pollitas, las hermanas de los machitos empleados para la producción de pollos camperos.

En todo caso su genética es francesa, por pertenecer a los cruces de la empresa Sasso o Redbro -aunque ésta, originalmente perteneciera a la canadiense Shaver-, tratándose de aves de plumaje de color marrón, más o menos claro. Sin embargo, en nuestra visita a las granjas objeto de este reportaje, también vimos unas pocas aves de plumaje algo grisáceo, accidentalmente mezcladas con las marrones Redbro, tratándose del cruce Master Gris, y procediendo igualmente de las estirpes Shaver.

La producción

Bajo estas bases, la producción de picantones por URGASA es de unas 110.000 aves por semana durante todo el año, aunque exceptuando las fechas navideñas en las que pueden aumentar hasta un 50 % más.

En cuanto a los resultados, sacrificando a los picantones con un peso vivo de unos 800 g a unos 32-33 días de edad, la producción estimada de la empresa que describimos es de casi 6 millones de unidades al año.

Con unos picantones de este peso y un rendimiento de la canal de un 65 %, los cálculos que podemos hacer nos muestran que la producción de la empresa que describimos puede ser del orden de unas 3.000 toneladas anuales.

Y si, picados por la curiosidad, a ello sumamos lo que conocemos de la ya citada COREN, cerca de las mil toneladas anuales, nos encontramos con que el total de picantones puestos en el mercado español, solo de estas dos empresas, puede ascender a casi 4.000 toneladas anuales.

Así pues, sin descartar que haya alguna otra empresa que no conozcamos que opere también en este sector -o, tal vez, en el de los “seudopicantones” ya citados-, el consumo medio que tendríamos en España de estas pequeñas aves sería de unos 83 g *per cápita* y año. Una cifra, sin duda, muy inferior que la de los 640 g por persona que mostraba el antes citado estudio de INCATEMA, en base a las casi 26.000 toneladas anuales de

estas aves. ¿Será por el cambio de los tiempos que ahora ha hecho que despreciemos los picantones criados de otra forma, por el diferente despiece de los pollos broilers de mayor peso, o por...?

La crianza, “casi” como la de un broiler

En nuestra visita a la empresa tuvimos ocasión de ver un par de criaderos, uno moderno, en Juneda, con picantones de una semana de edad, y otro más viejo, en una granja con varias naves, en otro lugar de Lleida, con aves ya más crecidas.

En ambos casos se trataba de naves de ambiente controlado y de amplias dimensiones -14 x 100 la de Juneda-, con entradas de aire por trampillas en una fachada y extractores en la opuesta. Y, al igual que las modernas naves prefabricadas para broilers, con muros y cubierta bien aislados, resueltos mediante paneles de poliuretano, lacados por ambas caras y de buena calidad.

La crianza se realiza con una densidad de población de unos 25 picantones/m², con lo que la capacidad de una nave como la citada sería de unos 35.000 pollos. Sin embargo, nos indican que en la crianza actual se entraron unos 38.000 pollitos, en base a la salida de la incubadora, pero que aun así se podían criar sin problemas y que la carga animal apenas llegaba a 22 kg/m², lo que es mucho menor que las habituales en el caso de los broilers.

En la granja en cuestión se disponía de 4 líneas de comederos de distribución de pienso por sinfín y platos mucho más bajos que los de los broilers. Intercaladas entre ellos, 8 líneas de bebederos de tetina, sin recuperador, con dos de ellas entre cada dos líneas de platos.

Sin embargo, en la otra granja más vieja vimos otro sistema de alimentación ya bastante en desuso actualmente, el basado en la distribución del pienso mediante una tubería aérea y caída en tolvas de gran capacidad. Según nos indicaron, éste era el sistema

empleado antes, que en las naves más modernas se ha ido sustituyendo por el de distribución en platos.

La crianza se realiza sin colocar particiones en las naves y los pollitos se distribuyen ya de recién nacidos ocupando todo su superficie. En los dos casos la calefacción era por medio de biomasa -por razones económicas-, con la caldera situada en el almacén y distribuyendo el aire caliente mediante una canalización aérea en las que los orificios de salida del mismo son más amplios a medida que se alejan de aquel.

También nos indicaron que el sistema de calefacción es indiferente pues en otras granjas tienen de todo: generadores de aire caliente, pantallas de propano, etc. Lo que nos insistieron que no va bien era el suelo térmico, al conocer el caso de una granja en la que se probó este sistema, en la que hubo muchas bajas.

Las temperaturas de crianza son las mismas que para los pollitos de gallina e inferiores que las aconsejadas para las codornices.

Un detalle curioso es el de que en una nave de este estilo pueden, o suelen, alternar las crianzas de picantones y codornices. El equipo utilizado en tal caso es como el que vimos en la nave más moderna pues lo adecuado para codornices va bien para picantones, pero no “todo” lo de éstos va bien para aquellas.

La yacija utilizada en las naves visitadas era paja muy troceada y sometida a un proceso de higienización, el producto típico de Lleida. Los pollitos que vemos son muy calmosos y apenas se apartan cuando se camina por la nave.

La iluminación artificial se realizaba por medio de fluorescentes de tubo, entre los que había algunos LEDs intercalados, a consecuencia de pruebas que se estaban haciendo por parte del criador. La luz se tiene siempre encendida durante la primera semana de la crianza y luego van reduciendo gradualmente el fotoperíodo hasta dejar unas 6 h de oscuridad nocturna hacia el fin de la misma.

En cuanto a la alimentación, el programa consiste en utilizar dos raciones, la primera durante las 2 primeras



Una pareja de picantones, a punto de venta.

semanas y la segunda hasta el final de la crianza, aquella en migajas y ésta en gránulos de 3,5 mm, con unos niveles respectivos del 21 % y el 19 % en proteína, y de unas 2.900 kcal/kg en ambos casos.

Las raciones las elabora una empresa de Vic, aunque con formulación suya, ya muy experimentada. Son en un 100 % vegetales pues no contienen harinas ni grasas animales y mientras que la primera contiene un coccidiostato, el segundo no, por respetar el período de retirada.

Una producción integrada

Finalizada la crianza, los picantones se sacrifican en el mismo matadero propio que se utiliza para las codornices, ya descrito en nuestro reportaje anterior sobre éstas. El equipo utilizado es el mismo, aunque ocupando los picantones ganchos alternados en la cadena de sacrificio.

En una nave criando picantones como las descritas se pueden realizar unas 7 crianzas al año, contando con un período de unas 2 semanas para la limpieza, entre un lote y otro. En URGASA cuentan aproximadamente con un 50 % de granjas propias para la producción de picantones, mientras que el resto están integradas, con contratos con los granjeros según los resultados obtenidos, al igual que se hace con los criadores de broilers.

Debido a la genética de las aves utilizadas, nos comentan que la conversión alimenticia de los picantones es muy mala, peor que la del broiler, de unos 2,10 a 2,15 kg. Este detalle hace que les encarezca mucho el coste de producción.

En cambio, las cifras de mortalidad son bajas, variando entre el 2,5 y el 3,0 %, lo que se atribuye a la crianza siempre en naves de ambiente controlado, un perfecto control sanitario en granjas aisladas, etc.

Pero, pese a ello, los costes de producción resultan elevados ya que los de la calefacción son los mismos que para los broilers y los del sacrificio también. •



El picantón de URGASSA, en una presentación comercial.

José A. Castelló
jacastello@avicultura.com