



**Edita:**  
REAL ESCUELA DE AVICULTURA

**Director y editor:**  
Federico Castelló  
fcastello@avicultura.com

**Redactora:**  
Laura Díaz  
comunicacion@avicultura.com

**Colaboradores:**  
Alfredo Corujo José A. Castelló  
Carlos Terraz Mar Fernández  
Diana V. Bourasa Peter Van Horne  
Fernando Castelló Ricardo Cepero  
Geert-jan Camps Serafín García

**Diseño y maquetación:**  
David Alcaide  
design1@avicultura.com

**Publicidad y Marketing:**  
Damián Páez  
marketingREA@avicultura.com  
Tels 93 792 11 37 y 678 55 61 44

**Suscripciones y atención al cliente:**  
contabil@avicultura.com  
628 53 64 90  
Tel. +34 93 792 11 37

**Dpto. atención al suscriptor**  
Real Escuela de Avicultura  
Plana del Paraíso, 14  
08350 Arenys de Mar. Barcelona  
Tel. 93 792 11 37  
www.avicultura.com  
contabil@avicultura.com

**Depósito legal:**  
B. 429 - 1959. ISSN 0210 - 0541

#### PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN 2017

	1 año	2 años
España (sin IVA)	65 €	120 €
Extranjero (correo superficie)	95 €	190 €
Números sueltos		
España	6 €	Extranjero 9 €

**Sobre la Real Escuela de Avicultura:**  
La avicultura, nuestra pasión.  
Observamos • Analizamos • Explicamos



La Real Escuela de Avicultura, observa, analiza y explica todo lo que preocupa y ocupa a los profesionales del sector avícola, divulgando este conocimiento así como las tendencias del sector fruto de su observación e interacción con granjeros, técnicos, empresas, administración y las demandas de la sociedad.

Esta actividad divulgativa es posible gracias al apoyo de sus suscriptores, anunciantes y asistentes a sus Jornadas y cursos.

La revista SELECCIONES AVÍCOLAS publica artículos originales y reproduce trabajos presentados en otros medios de comunicación. Los artículos originales deben reunir unos determinados requisitos, que se indicarán a los interesados. Los artículos no originales provienen de trabajos presentados en congresos y simposios nacionales o internacionales, de otras revistas científicas o de divulgación, o de estudios publicados por centros experimentales de todo el mundo, para lo cual cuenta con expresa autorización.

SELECCIONES AVÍCOLAS, fundada en 1959 por Federico Castelló de Plandolit, es continuación de la primera revista avícola en castellano publicada en el mundo, «Avicultura Práctica», editada en 1896 por el Prof. Salvador Castelló.

**Portada:** Descubre cómo evitar la alergia alimentaria infantil al huevo, una de las más frecuentes en la actualidad (Foto: Hannah Tasker).

## EDITORIAL

# EL POLLO ENTERO, ¿A PÉRDIDAS?

Sin intentar buscar un título periodístico que llamara la atención, hemos de reconocer que, después de darle varias vueltas, nos hemos quedado con éste al creer que es el que mejor refleja el tema del que deseamos tratar.

Muy sencillamente, se trata del precio del pollo para el consumidor, es decir, de este producto que encontramos principalmente en los "supers" o, ya más raramente, en la llamada "tienda de la esquina" o en el mercado del pueblo.

El tema, se nos podría argumentar, no es para ser tratado en un medio como SELECCIONES AVÍCOLAS, dirigido fundamentalmente a la producción ya que, si por las razones que fuere, se vende por debajo de su coste, esto, además de alegrar al comprador, debería ser asunto solo de las empresas que lo comercializan. Sin embargo, si se nos sigue leyendo, ya se verá que ésta es solo una parte de la historia, pero no toda.

Pero en realidad, ¿cuánto cuesta producir un pollo? Una reciente información publicada en El País indicaba que su coste actual es de 2,70 €/kg, lo cual posiblemente ya sea lo acertado si nos basamos en los datos del "Observatorio del Precio de los Alimentos", publicado por el Ministerio de Agricultura en el 2009, para el coste acumulado, en canal, partiendo de un coste de producción, en vivo, de alrededor de 0,90 €.

¿Cómo se puede vender, entonces, a los 2,20 €/kg como se indicaba ahora en el citado medio, es decir, perdiendo dinero con ello?

Por nuestra parte, no planteándonos la falta de cordura de las empresas productoras ni la de los vendedores, para contestar a esta pregunta, hemos analizado el precio en la misma jornada y en la misma población de los pollos enteros y de sus diferentes partes, de igual forma que ya hicimos en este medio en un estudio publicado hace ahora 3 años. El resultado ha sido el de tener que dar, casi, la razón al citado artículo, al ver la absoluta concordancia de precios de los 4 establecimientos, concretamente en el día del estudio, a 2,29 €/kg. Y, como decíamos entonces, "ni que se hubiesen puesto de acuerdo", aunque ya es de suponer que no pues por algo son competencia...

Sin embargo, la situación cambia al analizar el precio de venta de las diferentes partes del pollo, siguiendo con nuestro estudio, con las pechugas enteras entre 5,10 y 6,60 €/kg, las fileteadas entre 7,00 y 7,80 €/kg, los muslos entre 5,00 y 5,30 €/kg, etc. Y que conste que tratamos de pollos "broiler", no de los de corral, camperos, rurales, de payés, etc. – pues con tal variedad de apelativos los pudimos ver en nuestro estudio – ya que aquí los precios eran mucho más elevados, como cabía esperar.

La conclusión de todo ello es el reafirmarnos en que lo indicado al principio: mientras que las canales enteras se expenden con pérdidas, el negocio se encuentra en las diferentes partes del ave, cuando no en los productos elaborados en los que el "valor añadido" ya queda enmascarado por la generalmente atractiva presentación con la que se nos muestran.

De ahí que coincidamos con el ya citado artículo de "El País" en que actualmente este sector, con las empresas integradoras a su frente, se halla cogido por el cuello por los grandes grupos de la distribución, que les imponen sus condiciones. Y, de rebote, aquellas, a su vez, también lo hacen con los criadores, con la consecuencia de realizar la crianza en unas naves cada vez mayores – con el abandono de los pequeños o medianos productores –, en el retraso en servirles las camadas pactadas, etc.

La conclusión, difícil, por estar todos inmersos en una cadena de la cual es difícil evadirse. Aunque, esto sí, con la seguridad de que, en la cercanía ya de Navidad, todos seguiremos celebrándola con algún ejemplar alado en nuestra mesa, haciendo honor así a la tradición.