

Índice de materias

CAPÍTULO 1.	LA INDUSTRIA DEL POLLO PARA CARNE	15
	Introducción	15
	Desarrollo del sector: el modelo americano.	16
	Producción mundial de carne de ave y/o de pollo.	19
	Comercio internacional de carne de ave	22
	España: producciones	24
	El consumo de carne de pollo, en España.	26
	Retos para el futuro	34
	Alternativas a la producción del pollo "industrial"	35
CAPÍTULO 2.	ESTRUCTURACIÓN DEL SECTOR	37
	Introducción	37
	Distribución del sector	38
	Evolución y adaptación de las producciones.	38
	Características de los pollos de carne	47
	Tipos de estirpes	43
	Elección de la estirpe	46
CAPÍTULO 3.	CONTROL Y ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN	51
	Definiciones	51
	Ganancia media diaria - GMD -	56
	Conversión calórica o índice calórico	58
	Índice de producción - IP -	59
	Factores de influencia en los resultados productivos	62
CAPÍTULO 4.	MANEJO INICIAL DEL POLLITO	65
	El concepto de manejo	65
	Preparación de la nave	66

	Alojamiento del pollito	84
	Manejo del pollito la 1ª semana	89
CAPÍTULO 5.	LA DENSIDAD DE POBLACIÓN EN LOS BROILERS ..	93
	Introducción	93
	Evolución en el tiempo	93
	Efectos de aumentar la densidad de población....	97
	Últimas investigaciones	100
	Conclusiones y recomendaciones prácticas	103
CAPÍTULO 6.	MANEJO DEL BROILER DURANTE LA CRIANZA.....	107
	Introducción	107
	Temperatura	108
	Humedad	112
	Ventilación	116
	Factores correctores de la ventilación	120
	La yacija	122
	El material	125
	Iluminación	127
	Alimentación	129
	El golpe de calor	132
CAPÍTULO 7.	EL FINAL DE LA CRIANZA	137
	Introducción	137
	El ayuno	138
	Recogida y carga	140
	Defectos en canales	143
	Controles durante la crianza	145
	La ficha de la granja	147
CAPÍTULO 8.	EL PROBLEMA DE LOS RESIDUOS: CÁLCULOS Y	
	TRATAMIENTOS	153
	Introducción	153
	Lo que exige la ley	153
	Cálculo y tratamiento de los residuos	159
	Gallinaza	160
	Yacija o cama para las aves	162
	Empleo de la gallinaza obtenida	163
	Destino de la gallinaza	164
	Almacenamiento de la gallinaza	167

	Aguas de limpieza y de lluvia	170
	Eliminación de cadáveres	171
	Otros residuos	173
CAPÍTULO 9.	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN	175
	Introducción	175
	Una producción de riesgo	175
	El criador por cuenta propia sin contrato	178
	El criador por cuenta propia con contrato	179
	La asociación de criadores	180
	La cooperativa avícola	181
	La integración vertical	181
	El contrato fijo	182
	El alquiler de la nave	183
	El contrato de integración	183
CAPÍTULO 10.	ECONOMÍA DE LA PRODUCCIÓN	189
	Introducción	189
	Costes básicos de las integraciones	190
	Costes de estructura de las granjas	192
	Costes de los criadores integrados	193
	Otros países	200
CAPÍTULO 11.	SACRIFICIO Y PREPARACIÓN DEL POLLO	207
	Introducción	207
	Esquema del proceso en un matadero de aves. . .	208
	Traslado al matadero	209
	La espera en el matadero	212
	Suministro	214
	Aturdido	217
	Sacrificio	222
	Escaldado	224
	Desplumado	228
	Repasado/acabado	231
	Evisceración	232
	Prerefrigeración	239
	Clasificación	240
	Refrigeración/almacenamiento	244
	Inspección veterinaria	244
	Personal	246

CAPÍTULO 12.	COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE DE POLLO	247
	Introducción	247
	Factores que afectan a la calidad de la canal	247
	Formas de comercialización de las canales y rendimientos	255
	Despiece	262
	Menudillos	270
	Productos elaborados	270
	Circuitos de comercialización y distribución	273
	Control de mermas en mataderos y salas de despiece	277
	Trazabilidad	285
CAPÍTULO 13.	CONSIDERACIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MATADERO. SUBPRODUCTOS	285
	Higiene	285
	El producto	286
	El proceso	287
	El personal	291
	La limpieza y desinfección	292
	Subproductos, su problemática	298
	Recogida de subproductos	300
	Evacuación de los subproductos	302
	Desodorización	307
	Aguas residuales	307
CAPÍTULO 14.	ASPECTOS SANITARIOS DE LA PRODUCCIÓN	311
	Introducción	311
	Calidad sanitaria de la carne aviar	312
	Presencia de contaminantes	312
	Introducción de residuos en la cadena alimentaria	322
	Presencia de microorganismos	329
	Control de puntos críticos	332
	Futuro de los aspectos sanitarios de la producción	340
CAPÍTULO 15.	GESTIÓN INFORMÁTICA DE LA PRODUCCIÓN	343
	Introducción	343
	Automatización del medio ambiente y del manejo	343

Gestión técnico-económica	348
Modelización de la gestión productiva en broilers	350
Modelización de la gestión productiva en reproductores	358
Aplicaciones informáticas en la gestión de los mataderos avícolas	360
Posibilidades futuras de las aplicaciones informáticas	365
 CAPÍTULO 16. POLLOS DE CORRAL O CAMPEROS	367
Introducción	367
Del autoconsumo a la producción industrial	368
Normativa europea para la producción de pollos diferentes del standard	371
Pollos camperos	374
Pollos de aptitud campera	375
La producción de pollos "en sistema intensivo en gallinero"	378
Pollos de cría al aire libre	380
Instalaciones para la crianza de pollos camperos	382
Alimentación del pollo campero	384
 CAPÍTULO 17. POLLOS "LABEL" Y ECOLÓGICOS	385
El pollo "label"	385
Origen, filosofía y expansión del "label"	385
Condiciones generales de crianza del pollo "label"	387
El "label" en libertad	389
Alimentación de pollos "label"	391
Controles de producción exigidos por la legislación	392
Condiciones de sacrificio y comercialización del pollo "label"	393
Condiciones de comercialización de pollos "certificados"	394
Pollos ecológicos	396
Requisitos para la producción ecológica de pollos en la Unión Europea	398

	Consideraciones finales sobre los rendimientos de los pollos de crianza extensiva	401
CAPÍTULO 18.	CAPONES, PULARDAS Y PICANTONES	403
	Capones y pulardas: conocimientos preliminares	403
	¿Que es un capón, que es una pularda?	404
	¿Castración, caponaje, gonadectomía?	406
	¿Como empezar?	407
	¿Que tipos de capones y pulardas pueden prepararse?	408
	¿Cuándo adquirir las aves?	411
	Preparativos y desarrollo de la castración	412
	Higiene de la castración y cuidados post-operatorios	422
	La regeneración de la gónadas	424
	Velocidad de castración	425
	Mortalidad operatoria y post-operatoria	426
	Instalaciones para capones y pulardas	431
	Manejo de las aves	432
	Alimentación de capones y pulardas	436
	Programa sanitario	438
	El pollo "picantón"	440
CAPÍTULO 19.	CALIDAD DE LA CARNE DE AVE	445
	Introducción	445
	Características generales de la carne de pollo	446
	Medidas de calidad de la carne	459
	Pruebas hedónicas	480
	Pruebas objetivas	480
	Posibilidades de modificación de la calidad de la carne	487
	Calidad de la carne en pollos camperos	497
	BIBLIOGRAFÍA	505
	ÍNDICE DE TABLAS	517
	ÍNDICE DE FIGURAS	523
	ÍNDICE ALFABÉTICO	527
	EMPRESAS PATROCINADORAS DE LAS FOTOGRAFÍAS	543