

Índice de figuras

OBRAS GENERALES

1. Esquema de los tipos de granjas involucradas en la producción de broilers	39
2. Porcentaje de ascitis a las tres semanas según peso (A. Groot, 1995)	48
3. Evolución de las bajas durante la primera semana de vida	54
4. IP de machos y hembras según valores productivos estándares de la estirpe	61
5. Contaminación del agua según el tipo de bebedero (Keuzekamp, 1998)	78
6. Distribución del material a lo ancho de la nave	84
7. Evolución de la temperatura corporal del pollito según el tiempo de exposición a diversas temperaturas ambientales	87
8. Evolución de la mortalidad normal durante la 1ª semana	91
9. Mortalidad anormal durante la 1ª semana	92
10. Medidas para conocer la altura del comedero	126
11. Consumo de agua según la edad y la temperatura ambiente (Guia Ross, 2000)	131
12. Modelo de ficha de crianza de broilers	149
13. Ficha de actividad ganadera	155
14. Esquema de un estercolero según lo descrito en el texto. (Proavial)	169
15. Diseño de un foso de cadáveres de 4 m ³ de capacidad (Castelló y col, 1970)	172

16. Evolución del precio de la Lonja Bellpuig (años 1996 -2001)	176
17. El termómetro de riesgo, en la producción de broilers.....	178
18. Esquema del proceso seguido en un matadero industrial de aves	209
19. Evolución de la temperatura en los contenedores Stork desde la carga en granja hasta la llegada al matadero	211
20. Esquema de la zona de espera y descarga de un matadero moderno	213
21. Tipos de ganchos Stork utilizados en mataderos	215
22. Esquema del aturdidor	219
23. Esquema de una instalación CAS	221
24. Esquema de distintos tipos de agitación para escaldador	227
25. Esquema de dos tipos de desplumadores: izquierda, de ataque, derecha, de repasado	230
26. Esquema de una línea de evisceración NU-TECH	238
27. Histograma de una estación de pesaje	243
28. Interrelaciones entre los diferentes procesos de escaldado y la presentación final de las canales	257
29. Tipos de despiece	268
30. Línea de despiece tipo ACM-MX	271
31. Circuitos de comercialización del pollo	274
32. Esquema de los puntos de toma de muestras para control de mermas en un matadero	278
33. Hoja de toma de datos	279
34. Sistema de trazabilidad integral	284
35. Duplicación del crecimiento bacteriano	290
36. Diferentes esquemas de sistemas de transporte por vacío	293
37. Sistemas de recogida de subproductos de un matadero	303
38. Sistemas de tratamiento de subproductos de matadero	304
39. Relación entre las capacidades de sacrificio	306
40. Esquema de una planta compacta de tratamientos de aguas residuales	309
41. Causas de los trastornos alimentarios	313
42. Estructura esquemática de la familia de las dioxinas PCB	317

43. Ventilación y temperatura de la nave de broilers.....	345
44. Información previa para la parametrización	354
45. Resultado de la parametrización	355
46. Ejemplo de una hoja de salida de un programa de control y costes de incubación	363
47. Ejemplo de una lista de resultados globales de una empresa	363
48. Inmovilización del ave sobre el pupitre (Proavial).....	420
49. Ejemplo de disposición de locales de cría inicial, cobertizos y parques de engorde para una granja de producción continua de capones (Proavial)	433
50. Proceso de transformación del músculo en carne	455
51. Distribución de los valores pH de la pechuga a 24 horas y 7 días <i>post mortem</i>	457
52. Evolución del descenso post-mortem del pH de la pechuga en 3 grupos de pollos	458
53. Distribución de las pérdidas de cocción de la pechuga a 24 horas y 7 días <i>post mortem</i>	464
54. Distribución de valores de dureza del músculo pectoral a 24 horas y 7 días <i>post mortem</i>	471
55. Efecto del nivel de insaturación de la dieta sobre los valores TBARS de la carne	475
56. Efectos de la dosis y el tiempo de administración de vitamina E sobre la estabilidad oxidativa de la carne ...	492
57. Influencia de la edad en la calidad de la carne de pollos "label"	502