

# Producción de carne de aves de tipos "selectos" (y II)

(Circ. TECNA, agosto 1994)

### Los pollos "label"

Según el diccionario francés, "label" equivale a marca o etiqueta. Una producción "label" es pues algo etiquetado o de marca, es decir, bien diferenciado de lo común.

Aplicado esto a la avicultura cárnica, el pollo "label" es un ave diferente del pollo corriente o broiler por su calidad más selecta, la cual se pretende conseguir -o aparentar, por la carga psicológica que ello lleva aparejado- gracias a:

1. *Una imagen comercial distinta.* Esto se basa en el color del plumaje, caoba o rojizo, para equipararse a las razas tradicionales en Francia que, al igual que en España, podían tener cualquier tipo de capa a excepción de la blanca -la normal del broiler actual.

2. *Un crecimiento lento.* Se trata de una exigencia indispensable, fundada en lo antes indicado acerca de la mejor calidad que se supone al ave de crecimiento lento y armonioso, en comparación con el broiler normal, de crecimiento muy rápido.

Las normativas legales actuales -en Francia y Cataluña- ya obligan precisamente al empleo de razas de crecimiento lento, lo que implica la necesidad de partir de unos reproductores de los denominados "semipesados", generalmente basados en la raza New Hampshire y más raramente en la Rhode Island, en la Bresse, etc. Cada una de estas razas tiene sus características propias en cuanto al color del plumaje -generalmente marrón más o menos oscuro pero a veces negro-, al de la piel -amarilla o blanca, según preferencias del mercado-, conformación -en

especial la amplitud pectoral-, presencia o no de plumas en el cuello, etc. Por tanto, uno debe tener muy en cuenta estas características raciales a la vista de su mercado específico.

---

**El pollo "label" tiene una imagen comercial distinta, un crecimiento lento y una alimentación, un manejo y una comercialización especiales**

---

Además de la raza, también debe tenerse en cuenta la estirpe y, más concretamente, la combinación genética que cabe hacer con los progenitores, al existir la opción, en ocasiones, de cruzar distintos tipos de gallos con la misma gallina a efecto de disponer de una descendencia exactamente ajustada a lo que desea el mercado.

Finalmente, desde el punto de vista legal -en Francia y en Cataluña- hay que tener en cuenta que sólo se admite que las aves de una misma manada provengan de una misma raza o cruce, no de varios.

3. *Un tipo de alojamiento y de manejo menos intensivos que los de los broilers* y que en la legislación catalana, por ejemplo, se concreta en los siguientes requisitos:

-El tamaño máximo de la manada en engorde no será superior a 4.400 cabezas.

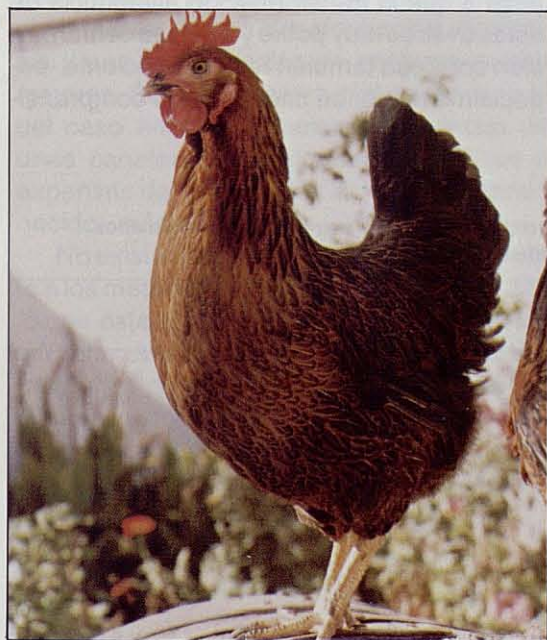
-El gallinero no debe soportar una densidad de población superior a los 11 pollos/m<sup>2</sup>.

-Se puede disponer de un parque para salida de las aves al exterior, no sobrepasando en él una densidad de 2 pollos/m<sup>2</sup>.

-Los gallineros deben tener unas trampillas para salida de las aves al exterior, con una longitud mínima de 2 m/1.000 aves.

-El 80 % de los comederos y bebederos deben hallarse situados en el parque.

En la legislación francesa estas normas son muy similares ya que, de hecho, la catalana se ha basado en la del país vecino. Una diferencia a remarcar es la que en tanto en la de aquí se fija una edad mínima para el sacrificio de 77 días y un período de vacío sanitario del gallinero de al menos 15 días, lo que representa el poder realizar casi 4 crías al año, en la francesa se obliga a una crianza



Una gallina de una conocida estirpe de aves "semipesadas", apta para producir una descendencia de pollos "label".

mínima de 81 días, con un vacío sanitario idéntico. Otra particularidad es la de que en Francia existe diferenciación con el "label libéré" que, criado exclusivamente al aire libre a excepción de su primer mes de vida, luego se halla sometido a unas normas aún más estrictas -por ejemplo debe venderse a un mínimo de 88 días y el número máximo de aves por lote será de 1.050. En Cataluña el parque es optativo, pudiendo indicar quienes recurren a él, por comercializar las aves, la frase "pollos criados al aire libre".

Ambas legislaciones permiten utilizar, por lo demás, cualquier tipo de local, aún no pudiendo ser éstos de ventilación forzada. Ello implica el guardar las mismas normas básicas que en el caso de los broilers: locales bien orientados y ventilados, con el suficiente número de ventanas, provistos del equipo necesario a la edad de las aves -calefactores, comederos y bebederos, etc.

Aunque no hay nada legislado acerca de la mecanización del equipo, en todo caso se parte de la base de disponer de bebederos de agua corriente. En cuanto a los comederos, si bien podrían ser automáticos si la envergadura de la operación lo requiere, generalmente será mejor contar con tolvas, tanto por los reducidos tamaños de los lotes como por huir de toda imagen de intensividad en este tipo de explotación.

En cuanto al manejo en sí, ambas legislaciones prohíben el corte de picos, operación tampoco habitual en la cría de broilers. Los cuidados con la yacija, las normas para ventilar, el programa de iluminación, etc. también pueden ser los mismos que en este caso. Sólo en lo que se refiere a los planes vacunales y a los programas profilácticos se tendrá en cuenta, respectivamente, la superior edad de las aves a su venta -lo que puede suponer unas vacunas diferentes- y el hecho de que las aves tienen acceso a parque -lo que debe implicar una prevención contra vermes intestinales.

4. Una alimentación diferenciada, aparentemente más "natural" y que favorezca un crecimiento lento y armonioso. Esto, en la legislación catalana se concreta en los siguientes puntos:

- Las materias primas empleadas no de-

ben dar lugar a la aparición de sabores anormales en las carnes.

- Hasta los 28 días de edad la alimentación se hará sin grasas ni harinas de origen animal.

- A partir de los 29 días sólo se admitirán: cereales y sus derivados -con un mínimo 70 % de la ración-, tortas de soja y girasol, tortas de colza -máximo un 6 %-, harina de alfalfa y productos lácteos desgrasados.

- En cualquier momento de la vida del ave quedan prohibidos los factores de crecimiento, antioxidantes, emulsionantes, espesantes y gelificantes.

Aunque todo ello no permite un juego excesivo con la alimentación, es evidente que con unos niveles nutricionales diferentes pueden obtenerse unos resultados también distintos. Como ejemplo de esto, seguidamente reproducimos en la tabla 2 los resultados obtenidos con una determinada estirpe francesa de pollos "label", aún debiendo insistir en que en este tipo de producción no se trata de forzar el crecimiento mediante la alimentación, sino todo lo contrario.

5. Una comercialización sujeta a unas normas especiales. En este punto las dos legis-

laciones existentes al escribir estas líneas son muy taxativas, tanto en lo que respecta a los requisitos que deben reunir los mataderos -por ejemplo, con sacrificio separado de los broilers, prohibición de refrigeración por inmersión, así como de la congelación, etc-, como en lo referente a la presentación y la calidad de las canales.

### El pollo "picantón" y el "coquelet"

De hecho, la diferenciación existente entre estas denominaciones es algo confusa ya que no existe normativa legal alguna al respecto. Nuestra opinión sobre ello es que en tanto el pollo "picantón" -denominación creada por un industrial catalán en los años setenta- es el machito de tipo ligero o semipesado procedente del sexaje y criado hasta unos 40-45 días, el "coquelet" puede ser tanto el macho como la hembra de razas pesadas pero criados sólo durante un periodo máximo de unas 4 semanas.

La procedencia del pollo "picantón" se justifica así por la práctica del sexaje de tipo japonés de las estirpes para puesta, de lo que resulta un excedente de machitos de valor prácticamente nulo. En estas condiciones y pese a que la transformación alimenticia de estas aves es muy pobre y a que su conformación corpórea también resulte deficiente -especialmente por su pechuga-, es comprensible

Tabla 2. Resultados de la crianza de un tipo comercial de pollo "label" sometido a dos regímenes alimenticios diferentes.

| Tipo de pienso | 2.850 Kcal. Met/kg<br>y 18,0 % de proteína |                         |                         | 3.000 Kcal. Met/kg<br>y 19,5 % de proteína |                         |                         |
|----------------|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Días de edad   | Peso vi-<br>vo, g (*)                      | Consumo de<br>pienso, g | Indice de<br>conversión | Peso vi-<br>vo, g (*)                      | Consumo de<br>pienso, g | Indice de<br>conversión |
| 14             | 210                                        | 252                     | 1,20                    | 220                                        | 259                     | 1,17                    |
| 28             | 520                                        | 833                     | 1,60                    | 560                                        | 889                     | 1,56                    |
| 42             | 890                                        | 1.792                   | 2,01                    | 980                                        | 1.883                   | 1,94                    |
| 56             | 1.290                                      | 3.073                   | 2,38                    | 1.430                                      | 3.199                   | 2,28                    |
| 70             | 1.710                                      | 4.557                   | 2,66                    | 1.910                                      | 4.753                   | 2,51                    |
| 84             | 2.100                                      | 6.132                   | 2,92                    | 2.370                                      | 6.447                   | 2,72                    |

(\*) Medias de ambos sexos, separándose los de los machos y las hembras de éstas en un 12 % aproximadamente.

ble que, en determinadas circunstancias puedan interesar para la producción cárnica.

---

## El pollo “picantón” es una denominación creada por un industrial catalán en los años setenta

---

Una cierta parte de la utilidad comercial de este tipo de pollo proviene de que, correspondiendo un peso en canal de 400-500 g al peso vivo antes indicado de unos 600-700 g, constituyen raciones unipersonales de indudable atractivo para una cierta parte de consumidores. En este caso, pues, no se trata de argumentar -como en el de los pollos camperos o los “labels”- unas diferentes cualidades gustativas, a menos, claro está, de una mayor ternura del ave debido a su escaso desarrollo.

En comparación con éste, el “coquelet” es ligeramente mayor en peso, aunque al pertenecer a razas pesadas sea de edad inferior y, obviamente, de una transformación alimenticia y una conformación de pechuga mucho mejores. Su utilidad comercial es similar a la del caso anterior, ofreciendo la ventaja de unas canales más redondeadas aunque a expensas de un coste inicial -el pollito recién nacido- más caro.

No existe ninguna normativa legal referente a los métodos de crianza de estas aves, por lo que ésta puede realizarse, con las lógicas diferencias debidas a su distinta duración, bajo unas normas similares que las que se siguen con los broilers. Una única diferencia: la de las mayores densidades a que pueden criarse debido a su menor peso vivo final.

### El capón

La tradición del caponaje tiene ya miles de años, remontándose nada menos que al Antiguo Testamento y siendo ampliamente practicada por los romanos, quienes ya supieron diferenciar el sabor de un gallo castrado -el

capón- del de otro entero. Su base, en resumen, estriba en la ablación de los testes, mediante lo cual se altera el equilibrio hormonal del ave, produciéndose una infiltración grasa de los tejidos -con una mejora consiguiente de la calidad de la carne-, una atrofia de los caracteres sexuales secundarios -cresta y barbillas- y un abrillantamiento del plumaje, todo lo cual proporciona al animal una apariencia muy distinta que la que tiene el gallo entero de la misma edad.

La oportunidad del caponaje, no sólo ya en España sino en otros países tradicionalmente es de cara al mercado navideño, para cuyas fechas tanto la oferta como los precios de los capones aumentan extraordinariamente. En cambio, su salida al mercado en otros momentos del año es muy escasa, aunque existente, teniendo lugar en forma de “encargo” de restaurantes u hoteles de cierta categoría, lo que deja un buen margen de beneficio a sus productores.

La técnica del caponaje quirúrgico es relativamente sencilla y puede aprenderse en poco tiempo, aunque ello no significa que no tengan que tenerse presentes ciertas precau-



Un bonito grupo de reproductores de la raza Catalana de El Prat, origen de los famosos capones de este nombre.

ciones. En síntesis, algunos detalles a considerar son:

- *Raza de pollo a utilizar.* Los capones pueden hacerse a partir de razas ligeras, semipesadas o pesadas, pero sus rendimientos serán diferentes, como puede verse por los datos de la tabla adjunta:

Tabla 3. Evolución del peso de los capones a partir de su castración (\*)

| Tipo de ave      | Ligera  | Semipesada | Pesada  |
|------------------|---------|------------|---------|
| Semanas de edad: | Kg      | Kg         | Kg      |
| 4 (castración)   | -       | -          | 0,9-1,0 |
| 7 (castración)   | -       | 0,9-1,0    | -       |
| 10 (castración)  | 0,9-1,0 | -          | -       |
| 13 (3 meses)     | 1,5-1,6 | 2,2-2,3    | 4,4-4,7 |
| 16               | 2,0-2,2 | 3,0-3,2    | 4,9-5,3 |
| 19               | 2,4-2,6 | 3,6-3,9    | -       |
| 22 (5 meses)     | 2,8-3,0 | 4,0-4,3    | -       |
| 25               | 3,1-3,3 | -          | -       |
| 28               | 3,3-3,6 | -          | -       |
| 31               | 3,5-3,8 | -          | -       |
| 34 (8 meses)     | 3,7-4,0 | -          | -       |

(\*) Castelló y col., 1991.

Como ejemplo de raza ligera tendríamos a los machitos Leghorn, de precio inicial nulo pero de crecimiento lentísimo, una conformación deficiente -tienen una pechuga estrecha- y una mala conversión -superior a 5 kg de pienso/kg de carne para un peso vivo máximo de 4 kg-. Por tanto, se comprende que interesen muy poco.

En el extremo opuesto y encuadrado casi entre las razas semipesadas, se halla el capón de la raza Catalana del Prat, el más conocido entre nosotros, al igual que lo es el de Bresse entre los franceses. Los híbridos con base en la raza New Hampshire o en otras de color también se encuadran aquí, teniendo, para unos pesos algo superiores y un tiempo menor, unas conversiones alimenticias comprendidas entre 4,5 y 5 kg.

Y en el extremo contrario tenemos a los mismos broilers que, sometidos a castración en el momento oportuno que veremos seguidamente, pueden venderse a unos pesos superiores aún mucho antes. Sin embargo, pese

a ello -lo que supone una mayor producción anual con los mismos medios- y a tener una buena conversión -similar a la antes mencionada pero a mayor peso vivo- y una buena conformación de pechuga, la cuestión es que su carne no se considera -cierto o no, pues no conocemos estudios sobre el tema- tan exquisita al paladar por los buenos "gourmets". Por tanto, pese a que son capones "baratos", no son tan convenientes como los anteriores.

*Edad para la castración.* La mejor es practicarla con aves de poco menos de 1 kg de peso, momento en que la facilidad operatoria es máxima. De llevarla a cabo más tarde, el stress sobre el ave es mayor, recuperándose más lentamente y aumentando la mortalidad.

*Preparación del ave.* Debe estar en ayunas de pienso al menos 24 horas y mejor aún 36 o hasta 48. Su finalidad es conseguir un vaciado lo más efectivo posible del contenido intestinal a fin de facilitar la operación.

*La operación en sí.* Tras sujeción del pollo sobre una mesa, se despluma la región que rodea las últimas costillas, efectuándose seguidamente un corte con un bisturí entre la última y la penúltima de éstas. A continuación se inserta un dilatador para mantener abierta esta herida, apartándose las asas intestinales hacia la zona ventral mediante una espátula y observándose ya un teste, el cual puede extraerse mediante una lazada de hilo de acero fino pasada por una cánula.

## La tradición del caponaje tiene ya miles de años

Luego, tras extraer el teste con unas pinzas, la operación se completa suturando la herida -primero las costillas y luego la piel- y repitiendo lo mismo en el otro costado, si bien quienes tienen la práctica suficiente seccionan ambos testes por un solo lado. Finalmente, es tradicional la ablación de la cresta y las barbillas con el fin de evitar la fea visión que tendrían estos apéndices, marchitos, en el capón.



# INDUSTRIAL AVICOLA

Passeig de Sant Joan, 18 - 08010 BARCELONA

Tel. (93) 245 02 13 - FAX: (93) 231 47 67

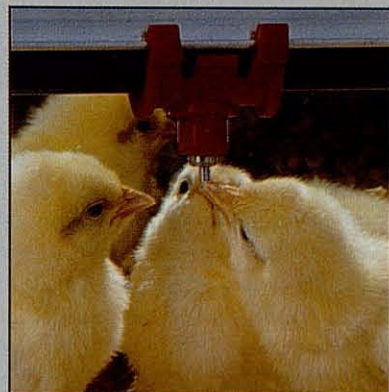
**Distribuidor para España de:**



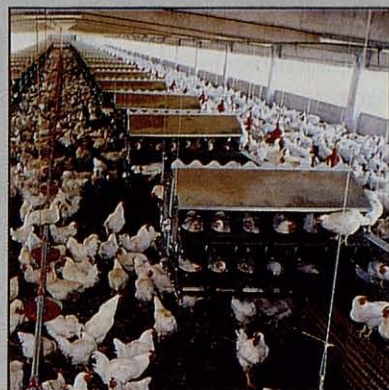
- Comederos para pollos MINIMAX.
- Comederos para reproductores BRIDOMAT.
- Comederos para cerdos TURBOMAT
- Transportadores de pienso FLEX-AUGER.
- Baterías para cría y puesta.
- Silos para pienso.



- Bebedores circulares para pollos, reproductores y pavos.
- Bebedores de tetina con y sin recuperador.
- Bebedores de cazoleta.



- Ponederos transversales para reproductoras.
- Ponederos longitudinales para ponedoras.
- Slats de plástico.



## PETERSIME

- Incubadoras.
- Nacedoras.
- Proyectos, llave en mano, de salas de incubación.



**PETERSIME**

*The Trend Setter  
in incubators*

# ¡La Pregunta Ha Sido Contestada!

¿Cuál es Mejor,... un plato poco profundo, o un plato profundo?

Todos sabemos que la respuesta depende de la edad y el tamaño del ave.

Desde el primer día de vida las aves necesitan tener una fácil y segura entrada al plato, para obtener alimento fresco. Las aves de temprana edad necesitan un plato de fácil acceso y salida, con paredes bajas, adecuadas a su medida.

Aves de mayor edad desperdician alimento debido al picoteo y pataleo, tirando el alimento fuera del plato de paredes bajas. Estas aves necesitan un plato más profundo y con paredes más altas.

De modo que la pregunta ¿cuál es mejor, un plato poco profundo o un plato profundo? siempre ha tenido dos respuestas... uno para aves de temprana edad, y otro para aves de mayor edad. Sin embargo, ahora solamente existe una respuesta: El Plato "HIGH-LOW"<sup>TM</sup> De Cumberland... el más innovador, práctico, efectivo y eficiente plato de alimentación nunca antes conocido por la industria avícola.

## ¡El Plato De Dos Etapas!

Los primeros 7 a 10 días de vida del pollo de engorda son críticos. "Si se inician bien, terminarán bien" es la conclusión tomada por expertos en la industria. Para estas aves jóvenes, cuando el plato de alimentación "HIGH-LOW"<sup>TM</sup> se encuentra colocado en el piso su pared presenta una altura de 2.1 pulg.(5.3cm.), lo que equivale a la altura tradicional de las charolas de iniciación. De este modo, las aves pueden entrar y salir fácilmente, empezando a comer directamente del plato ¡desde el primer día! Además, como el plato no necesita ser llenado en exceso, las aves obtienen alimento más fresco... y solamente el necesario. Así, el ave obtiene un buen, ininterrumpido y sólido inicio. Posteriormente,...





... las aves crecen, y al ser levantada la línea de alimentación el plato de alimentación "HIGH-LOW"™ se e-x-p-a-n-d-e, desplazándose su fondo hacia abajo, hasta obtener una profundidad de 3.5 pulg. (8.9cm). Para éstas aves de mayor edad, la pared más alta con ceja protectora a todo su alrededor previene el desperdicio de alimento debido al picoteo o pataleo.

La altura adicional del plato obliga a las aves a comer más cerca de la orilla, asegurándonos una mayor eficiencia y ahorro de alimento. "Fácil acceso, fácil salida" nos ahorra dinero y ayuda a mantener fresco y limpio el alimento.

### Un Evolutivo Avance en la Distribución de Alimento

El plato de alimentación "HIGH-LOW"™ de Cumberland es la contribución más significativa a la tecnología de sistemas de alimentación automática. Su introducción marca verdaderamente el inicio de toda una nueva era en la producción de pollo de engorda.



## Plato de Alimentación "HIGH-LOW"™ *exclusivo de*

GSI/Cumberland International

división de 

US Patent # 5,311,839

# Los Resultados Que Todos Buscan

## **Alto Rendimiento**



### **Alto Rendimiento –**

El Macho Arbor Acres produce un alto rendimiento en canal y de carne a un bajo costo.

### **Rápido Crecimiento –**

El broiler Arbor Acres alcanzará en corto tiempo el peso de mercado con un menor consumo de alimento.

### **Excelente Producción de Huevos –**

La Reproductora Arbor Acres ha sido utilizada y continúa utilizándose como el patrón de la industria avícola para la producción de huevos fértiles.

### **Incubabilidad Superior –**

Usted siempre podrá esperar un alto índice de nacimiento de los reproductores Arbor Acres.



## **Excelente Producción de Huevos**

## **Rápido Crecimiento**



## **Incubabilidad Superior**



*Cuidados post-operatorios.* Finalizada la operación, conviene dar a las aves de inmediato el agua de bebida y al cabo de pocas horas el pienso normal. Al día siguiente se vigilará la formación de bolsas de aire entre la piel y la musculatura; de aparecer, basta practicar un pequeño corte en la piel para dar salida al aire, aplicando un antiséptico a la herida.

En los 4 o 5 días siguientes es conveniente el suministro de un antibiótico para evitar infecciones, así como de un complejo vitamínico.

---

## La oportunidad del caponaje es de cara al mercado navideño, para cuyas fechas tanto la oferta como los precios de los capones aumentan extraordinariamente

---

*El manejo posterior.* Después de la operación se puede continuar suministrando el mismo pienso de crecimiento aunque a partir de alrededor de 1,5 kg de peso y hasta el fin de la crianza lo ideal es repartir una ración con alrededor de 3.100 Kcal. Met/kg y un 15 % de proteína. Según el ITAVI, a esto se podría llegar con una fórmula compuesta por un 80 % de maíz y un 20 % de un concentrado proteico -a base de soja o su equivalente-, incluyendo un complejo vitamínico-mineral.

Con el fin de imprimir un mayor grado de artesanidad al producto, también se ha recomendado la incorporación de amasijos, leche en polvo, hierbas aromáticas, etc. No obstante, nosotros dudamos de la efectividad de estas medidas que, además, dan un trabajo considerable y, por tanto, sólo pueden llevarse a cabo en situaciones pequeñas y artesanales.

Cabe recordar por último que, alojados los capones casi siempre al aire libre, conviene

vigilar la presentación de coccidiosis y de cualquier parasitosis intestinal, lo cual requeriría un tratamiento inmediato.

### La pularda

En Francia, país de donde procede el término de "poularde" -son famosas en especial las de la región de Bresse-, éstas se definen como gallinas ovariectomizadas y cebadas especialmente para convertirse en un manjar de "gourmets". Sin embargo, la verdad es que en la edición de 1967 del Diccionario Larousse la acepción que se da a la pularda es la de "polla cebada o capón"...

La discusión sobre si se trata de aves sometidas a una operación quirúrgica para retirarles los ovarios o bien de gallinas simplemente cebadas no está así bien resuelta. Para nosotros el asunto, sin embargo, es simple: una pularda *verdadera* debería estar ovariectomizada aunque, dadas las dificultades en la operación, las que suelen consumirse habitualmente en España no lo están. Está claro, en cambio, que la pularda no es un capón ya que éste es del género masculino siempre, tratándose de un gallito castrado.

Sea de una forma u otra, las pulardas son corrientes en los menús de algunos banquetes o bodas de postín, siendo realmente un plato exquisito, aunque creemos que esto puede deberse tanto a la técnica culinaria como a la verdadera calidad organoléptica del animal. Esta afirmación la basamos en que si bien ovariectomizar una polla es factible, esto resulta mucho más difícil que hacer un capón, de resultados de lo cual no se practica, siendo entonces los animales vendidos como tales simples pollitas engordadas con raciones especiales. No obstante, ello no quita para que las pollas realmente ovariectomizadas pierden su tendencia natural a depositar la grasa subcutáneamente y en el abdomen, con lo cual ésta lo hace en la musculatura, mejorando así la calidad de la carne. Aparte de ello, desde el punto de vista exterior, una verdadera pularda es un ave que no muestra los signos que tiene una gallina a su misma edad, siendo además más alta que ésta a causa de los cambios habidos en su metabolismo.

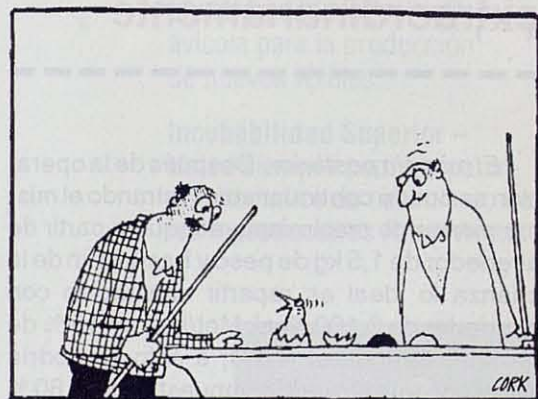
El ovariectomizar una gallina es pues la extirpación quirúrgica de sus ovarios o, mejor

## Una pularda *verdadera* debería estar ovariectomizada aunque las que suelen consumirse habitualmente en España no lo están

dicho, del izquierdo -el funcional-, cauterizando el derecho. La operación se realiza al igual que el caponaje con los gallitos, practicando una incisión intercostillar y retirando cuidadosamente el ovario en cuestión, tras lo cual se quema con nitrato de plata el derecho. Sin embargo, como sea que, a diferencia de

los testes, el ovario es una masa arracimada y más adherida a los riñones, la operación resulta mucho más laboriosa y lenta, de lo que se desprende la dificultad de realizarla ya que, aparte del riesgo que entraña para el animal, se halla el factor tiempo... y el coste subsidiante.

No conocemos ninguna bibliografía sobre la producción de pulardas, sabiendo sólo que se trata de pollitas de razas "semipesadas", es decir, de color y alimentadas con raciones del tipo de las de acabado de los broilers o bien incluso mezclas empíricas de éstas con maíz o bien algún otro cereal triturado. No obstante, pese a tal carencia de información, nosotros estimaríamos que la alimentación y el manejo diferenciados -este último implicando, por ejemplo, una inferior densidad de población- deberían comenzar sobre unas 6 u 8 semanas de edad, prolongándose entonces a lo largo de al menos 3 meses más con el fin de conseguir unos animales que en el momento de la venta se hallen sobre los 2 a 2,5 kg de peso vivo. □



### AGENTES DE ESTA REVISTA EN EL EXTRANJERO

Argentina: Librería Agropecuaria, S.R.L. - Pasteur, 743  
Buenos Aires.

Chile: Bernardo Pelikan Neumann - Casilla 1.113.  
Viña del Mar

Panamá: Hacienda Fidanque, S.A. - Apartado 7.252  
Panamá