



Congresos y Conferencias

La Real Escuela de Avicultura prepara su Centenario

Hace ahora 100 años que D. Salvador Castelló Carreras, con sólo 33 años de edad y la experiencia que le daban sus estudios de Zootecnia en el Instituto Agronómico de Gembloux, en Bélgica, fundaba la Granja-Escuela Paraíso en Arenys de Mar. Este fue el embrión de lo que con el tiempo sería la Real Escuela de Avicultura (el título de Real le fue concedido por S.M. Dña. María Cristina el mismo año), por cuya aula han pasado varios miles de alumnos, españoles, portugueses e hispanoamericanos. Desde 1896 la Real Escuela de Avicultura viene funcionando ininterrumpidamente, estando dirigida en la actualidad por D. José A. Castelló Llobet.

S.M. el Rey **D. Juan Carlos I** ha aceptado la **Presidencia de Honor** de los Actos del Centenario que se celebrarán del 10 al 14 de Junio de 1996. Estos actos comprenden la realización de cuatro **Jornadas Técnicas de Avicultura** (del 10 al 13 de Junio) y una **Jornada Institucional** (viernes, 14 de Junio).

El objetivo de estas excepcionales **Jornadas Técnicas de Avicultura** es el de una exhaustiva puesta al día de los veterinarios, técnicos, avicultores y profesionales de la industria avícola. Esta formación es imprescindible ante los retos de productividad y calidad del mercado actual. De igual forma, la inscripción en las cuatro Jornadas puede ser de una gran rentabilidad para los futuros profesionales, por tratarse los cuatro bloques comercialmente más importantes en la Avicultura Española.

Las Conferencias serán impartidas por

los 20 técnicos probablemente más destacados hoy en cada especialidad, seleccionados y coordinados por la Real Escuela de Avicultura.

El programa de estas completas **Jornadas Técnicas de Avicultura** es el siguiente:

- 10 de Junio: **Nutrición** de las aves.
- 11 de Junio: **Patología** aviar.
- 12 de Junio: Control del **medio ambiente** de los gallineros.
- 13 de Junio: **Calidad** de los productos Avícolas.

Cada Jornada comprenderá la exposición intensiva y discusión de 5 temas, cuyos textos se entregarán previamente a todos los asistentes. La inscripción será por riguroso orden de matrícula ya que las Jornadas son de plazas limitadas.

En suma, se trata de una ocasión única de puesta al día por y para el sector avícola español. La calidad del temario y el profesorado permitirán dotar de un importante plus el expediente de los profesionales avícolas del 2.000.

Para más información:

Real Escuela de Avicultura

Plana del Paraíso, 14.
 08350 Arenys de Mar (Barcelona)
 Tel. 93-792 11 37
 Fax. 93-792 15 37
 E-mail: <castello@lix.intercom.es>

Asamblea General de la Associació Catalana de Criadors d'Estruços

Pocas veces se reúnen 180 personas en un hotel para comer un menú completo de avestruz. Esto es lo que sucedió el 3 de febrero pasado. Ese día la ACCE -Asociación Catalana de Criadores de Avestruces- celebró su primera Asamblea General y una Jornada de Iniciación a la Cría del Avestruz, iniciándose con la presentación oficial de la misma por parte de D. Antoni Bou, su presidente, quien reconoció que el avestruz se estaba convirtiendo en el ave de moda, pero que si alguien quería dedicarse a su cría como un "hobby", le resultaría un capricho caro. Según dijo, el avestruz es una carne más para ampliar la dieta del consumidor y confió en que las importantes lagunas en el conocimiento de su cría vayan subsanándose con el tiempo.

Expuso que la ACCE ostenta el récord «oficioso» de consumo de carne de avestruz en España, pues en la Feria de Sant Narcís, celebrada el pasado noviembre en Girona, de 14.000 visitantes, 7.000 probaron esta carne -250 Kg- en una feria de degustaciones diversas, el «Firatast».

A continuación D. Albert Gurri, veterinario de la Real Escuela de Avicultura, destacó la necesidad de ser más rigurosos a la hora de hablar sobre el contenido en colesterol de la carne de avestruz, precisando que si bien es cierto que tiene algo menos que la ternera, tiene más que el pavo y el conejo, por lo que serían necesarios estudios científicos serios para comparar en condiciones iguales unas carnes con otras.

(Continúa en página 177)