

ESCUELA: AGROTÉCNICA DE ZONDA

DOCENTE: MARCELO O. TROTTA

CURSO: 2º AÑO 3 RA DIVISION GRUPO B

TURNO: MAÑANA

AREA CURRICULAR: ANIMALES DE GRANJA

TITULO: PAVOS

CONTENIDO: CRIA-FAENADO-COMERCIALIZACION-ENFERMEDADES.

Cría de pavos en libertad:

Los pavos pueden ser criados en cautiverio que es cuando se los tiene confinados en galpones adecuados para este tipo de explotación. Debemos tener en cuenta que en las primeras 8 semanas cada pavito necesita 900cm^2 o sea un cuadro de 30 cm x 30 cm. Hasta las 12 semanas el espacio debe ser de 1400cm^2 y de las 12 semanas en adelante de 1900cm^2 o sea 45x 45 cm aproximadamente.

En semi-cautiverio es cuando se tienen los pavos en galpones de cría y un vestíbulo de asoleado donde las aves pueden salir a tomar aire y sol a partir de las 3 semanas de vida.

En libertad es cuando los pavos de 8/ 12 semanas de vida se nos lleva a un lugar en libertad, en algún campo en que se haya hecho un cultivo de alfalfa, lespedeza o Trébol.

Cuando a los pavos se les hace vivir en libertad en sembradíos de alfalfa, consumen un 17% menos de alimentos que los criados en cautiverio. Los forrajes verdes suministran proteínas, minerales y vitaminas que suplementan la ración de balanceado y granos.

Para la producción de pavos adultos de alta calidad, se recomienda el uso de una hectárea de tierra sembrada de alfalfa por cada 325 pavos durante la temporada.

En la cría en libertad se debe cercar el terreno con tela metálica de unos 1.20 a 1.50mts de altura. Se debe utilizar refugios en los cuales tengan perchas dónde irán los pavos por las noches, estos refugios pueden ser portátiles para facilitar el movimiento de los mismos de un campo a otro. Un refugio de 5 m de largo por 3 metros de ancho sirve para albergar 200 a 250 pavos.



Faenamiento y comercialización: Recordamos que todo el empeño puesto en la crianza del pavo puede caer en saco roto sin una adecuada presentación del pavo listo para cocinar.

El pavo para consumo, ya sea para hornear o asar debe ser sacrificado entre las 14 a 16 semanas de vida, cuando el peso promedio de ambos sexos alcanza los cinco a seis kilos. Los pavos que se destinan al consumo en restaurantes o para ser procesados (trozados, embutidos, etc.) son los machos y se faenan entre los 20 a 22 semanas y con un peso promedio de 10 kg c/u. Antes de ser sacrificado el pavo debe permanecer como mínimo 12 horas en ayuno, así el tracto digestivo estará vacío, lo que facilita el eviscerado.

Para transportarlos al lugar de matanza se toman todas las precauciones con el fin de evitar golpes que se transforman en moretones (no tomarlos de las alas pues estás suelen quebrarse). Si se trata de pocos animales bastará con un equipo casero, en primer lugar, un embudo de chapa que mantendrá al animal inmóvil.

El sacrificio se realiza cortando la vena yugular, dejando intacta la tráquea y el esófago, lo que facilita la pérdida de sangre. Si no se hace un sangrado total se verá afectado el color de la carne. Completan el equipo un pequeño tanque de hojalata para el escaldado que se puede improvisar con un Tacho de 50 litros y un termómetro para controlar la temperatura del agua, que no debe exceder los 65 a 70°C.

Las plumas se pueden quitar manualmente o con la ciudadela desplumadora que consta de un cilindro giratorio con dedos de goma que permiten extraer las plumas sin esfuerzo físico del operario.

Para el faenamiento escala semi industrial lo ideal es disponer de dos habitaciones separadas, una para el sacrificio y desplume y otro para eviscerado y acondicionamiento. la industria nacional provee de equipos para la faena y procesamiento de pavos. El tanque de escaldado es de acero inoxidable, con un quemador y termostato que regula la temperatura. Es muy importante saber cuál es la combinación apropiada de temperatura y tiempo de escaldado para obtener animales listos con la piel intacta y sin plumas.

Si la piel es removida por la excesiva temperatura o demasiado tiempo de inmersión en el agua, la piel al secarse cambiará de color, tomando un desagradable color castaño oscuro. Para que esto último no suceda la temperatura de escaldado debe permanecer entre los 60 y 70°C y el tiempo de inmersión 30 a 60 segundos según el tamaño del ave.

Una vez quitadas las plumas, previo al eviscerado, se lavan los pavos con abundante agua limpia y fría.

Para la remoción del buche, esófago y tráquea primero se corta la cabeza, se separa la piel del cogote y se extraen cortando a la entrada del proventrículo. Luego se cortan las patas y se eliminan las glándulas sebáceas de la cola. Se retira el ano haciendo un corte longitudinal entre el ano y la punta del esternón, Se introduce la mano para retirar los intestinos, testículos, panza, hígado y corazón. Posteriormente se extrae los pulmones que están adheridos a las costillas y columna vertebral. Finalmente se lava con abundante agua y se enfría sumergiendo al pavo en agua helada.

Una vez que se elimina todo el calor corporal del animal se retiran del agua, se escurren y antes de embolsar los se les introducen las vísceras (panza, corazón, hígado y cogote) envueltos en papel manteca.

En estas condiciones y conservando los refrigerados entre 2 a 4 grados mantienen su calidad de carne de pavo fresca durante 10 días aproximadamente.

Enfermedades de los pavos:

Los pavos, como las demás aves, están expuestos a las enfermedades comunes de la especie, pero la mayoría se puede evitar con la higiene de los locales de cría, comederos y bebederos y una alimentación adecuada.

La enfermedad que más estragos ocasiona en los pavos es la llamada Enterohepatitis infecciosa” también llamada “cabeza negra”. Es causada por un parásito llamado “*amoeba maleagris*”, se localiza en el intestino ciego, pero se lo encuentra también en casi todos los intestinos de donde pasa al hígado donde se multiplica enormemente y en el cual se lo reconoce por sus grandes manchas amarillentas. Por la coloración violácea muy oscura que toma la cabeza del ave es que se la denomina cabeza negra lo que la caracteriza, y además las aves tienen mucha diarrea amarilla verdosa de olor muy fétido. El animal atacado tiene las alas caídas, pasa el día aletargado con la cabeza baja, no se alimenta y en pocos días baja mucho de peso en forma alarmante. El hígado aumenta de tamaño y los intestinos se llenan de una sustancia amarilla de olor fétido.

El contagio se efectúa por medio de las deyecciones (materia fecal) y rara vez sobreviven los animales atacados por esta enfermedad.

Generalmente ataca a los pavitos a la edad de un mes y medio, también ataca a los pavos de mayor edad, pero por lo regular la mayor cantidad de víctimas se da en esta edad de vida.

Un tratamiento casero que da buenos resultados es dar una cucharada del tamaño café de ácido clorhídrico en 150cc de agua los primeros 4 días, disminuyendo paulatinamente el ácido en los días subsiguientes.

Parece ser que el parásito vive comúnmente en las gallinas, pero no las ataca por lo que se aconseja no criar pavitos con pollos para que no se contagien.

Otra enfermedad que ataca al pavo es la “tuberculosis”, el contagio se efectúa a través de los alimentos y desperdicios contaminados o por la existencia de animales tuberculosos en el corral.

Cuando un animal está atacado adelgaza rápidamente, aunque se alimente bien, el color de la cabeza se torna pálida y comparado con sus compañeros se nota un retroceso en el desarrollo, en estos casos lo mejor es sacrificarlos y quemarlos.

Otra de las enfermedades es el “moquillo” o “Corriza contagiosa”, en el comienzo los pavos parece que están resfriados, un líquido fluido le sale por las narices, luego se espesa al contacto con el aire y concluye por obstruir las vías respiratorias, el animal se ahoga, motivo por el cual se le ve abrir la boca en procura de aire, el pavo estornuda continuamente despidiendo mucosidad de olor fétido. Cuando la enfermedad está muy avanzada se le forma debajo del ojo una gran hinchazón, otras veces se obstruyen todos los conductos de la nariz muriendo en animal por asfixia.

Los animales afectados se tratan con una solución de permanganato en la proporción de 250grs por litro de agua, lavando muy bien las zonas de la nariz y fosas nasales con un algodón tratando de despegar toda la mucosidad pegada.

Al pavo también lo atacan la Difteria, la Viruela, la diarrea, etc., que se tratan igual que a los pollos y gallinas.

Los piojos ocasionan graves perjuicios en los pavitos, por lo general son los adultos los que contagian. se tratan con éxito utilizando polvos piojicidas.

AGROTÉCNICA DE ZONDA- 2° AÑO 3RA DIVISION GRUPO B – ANIMALES
DE GRANJA. GUIA N° 9

Después de leer atentamente el texto responda:

1. ¿Cuáles son los tres métodos de crianza?
2. Cuando se cría en cautiverio ¿Qué cantidad de metros se necesita para un pavo según la edad?
3. ¿A qué edad se faenan los pavos?
4. Nombre las enfermedades de los pavos. ¿Cuál cree usted que es la más importante y más peligrosa para el productor?

Director a cargo Nelson Ahumada.