

¿Quieres aprender a hacer capones?

Cómo castrar pollos

tradiciones no tan perdidas

un libro donde puedes ver un paso a
paso de cómo castrar pollos

GranjaOnline.es



AVISO:

Este ebook pertenece a GranjaOnline.
Puedes distribuirlo sin alterarlo total y/o
parcialmente y, por supuesto, citando la
fuente.

Ebook escrito y ofrecido por

GranjaOnline

<http://www.granjaonline.es>

© Enkarna Ibáñez Palacios 2011

Maquetación: Wim Jellema

V1.1

Queremos agradecer a Moi su contribución
a este reportaje.

No te olvides de visitar su página web

<http://www.granjatorres.es/> están espe-
cializados en la cría del pollo y capón de la
raza Prat.

CÓMO CASTRAR POLLOS. TRADICIONES NO TAN PERDIDAS.

GranjaOnline.es

Cómo castrar pollos. Tradiciones no tan perdidas

NOTAS:

1. Antes de castrar pollos, lee atentamente este ebook y sigue atentamente sus instrucciones. Ante la duda, acude a un veterinario o experto en la materia. GranjaOnline no se hace responsable de cualquier daño, material o personal, ocasionado al castrar pollos o su preparación.
2. El instrumento utilizado para castrar pollos debe de manejarse con precaución. No dejar nunca este material al alcance de niños o mascotas.
3. Es fundamental mantener siempre el instrumental limpio.

Bienvenido al ebook: "Cómo castrar pollos. Tradiciones no tan perdidas". Somos Wim Jellema y Enkarna Ibáñez, creadores y administradores de GranjaOnline, un portal sobre todo tipo de animales de granja que puedes encontrar en <http://www.granjaonline.es>

¿Qué vas a encontrar en este e-book? En este e-book se explica, con fotos, el proceso de castración de pollos.

¿Qué es un capón?

Un capón es simplemente un pollo macho castrado. Al castrarlos se les quitan los testículos, eliminando así las hormonas sexuales masculinas, y como resultado el pollo no desarrolla ciertas características típicas de su sexo o las pierde.

Suelen ser mas dóciles, menos activos, no tiene esas ganas de pelear que muchas veces caracteriza a los gallos, ni suelen tener ganas de cortejar. La cresta y la barbilla les dejan de crecer.

Toda esta energía que normalmente un gallo emplea en pelear, cortejar a las gallinas, proteger su territorio etc. es disminuida o anulada, así que pueden emplearla en crecer más, engordando e incrementando la calidad de su carne.

¿Para qué castrar a los pollos?

Se castra a los pollos por su carne. Mientras que la carne de los pollos no castrados tiende a ser más dura y fibrosa según va creciendo el animal, la carne de los capones suele ser más suave, jugosa y sabrosa, debido a que los castrados crecen más despacio y acumulan más grasa corporal.

¿Cuándo castrarlos?

Se suelen elegir pollos de entre 8 a 12 semanas de edad, antes de que haya desarrollado mucho la cresta. El peso está en torno al kilo, aunque se puede realizar con diferente peso. Lo más importante es que el pollo esté sano y fuerte.

¿Se puede castrar cualquier pollo?

Sí, se puede castrar cualquier raza de pollo.

Preparación

Los pollos que vayan a ser castrados tiene que estar unos días en ayuno, con suelo de rejilla y elevados para que no picoteen sus propias heces. El número de días de ayuno depende de la raza: la de Prat se debilita mucho al no tener grasa si los dejamos demasiados días, con un par, o menos es suficiente para que queden limpios los intestinos y se puedan observar bien los testículos. Además el ayuno suele ayudar a que haya menos derramamiento de sangre.



Durante el ayuno, por norma general, se les administra enrofloxacina como antibiótico y vitamina K para la coagulación, aunque no es necesario si la raza es fuerte y coagula bien durante la operación.



Instrumental necesario:

Tijeras, lazo o polipotomo, pinzas, forceps aguja semicircular e hilo, escalpelo y jeringuilla.

El proceso

AVISO:

LAS IMAGENES PUEDEN HERIR LA SENSIBILIDAD.

Se inmoviliza el animal atándolo de las alas y de las patas, o pidiéndole a otra persona que lo sujete bien, y se despluma (con la mano) la zona donde se va a operar.



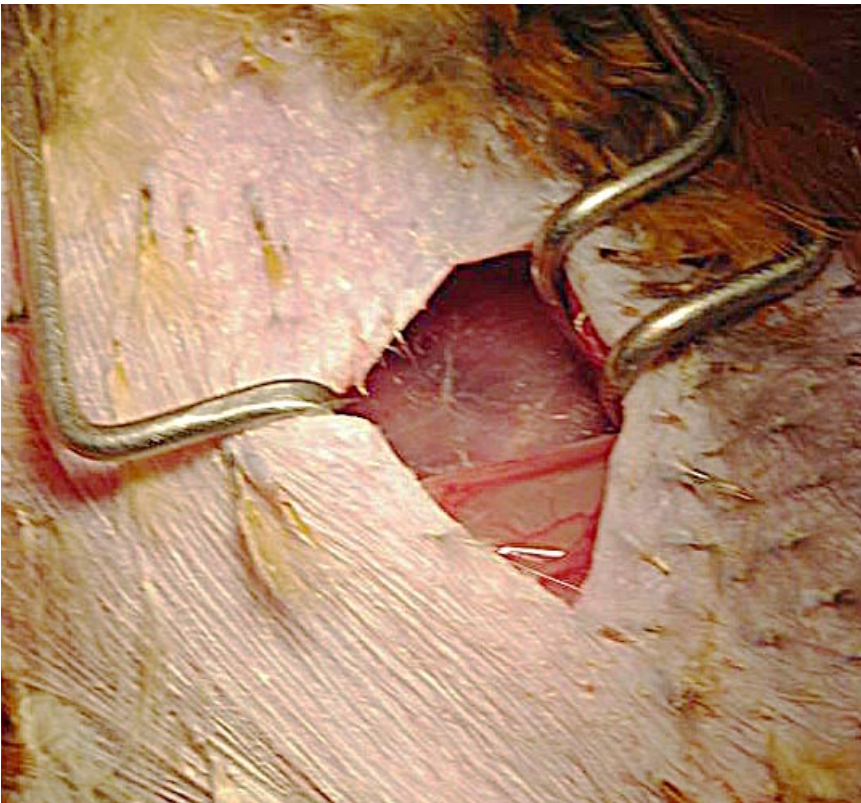
Se palpa y contando desde el muslo hacia el pico se busca la sección entre la segunda y tercera costilla empezando por debajo (la primera es flotante, se mueve)



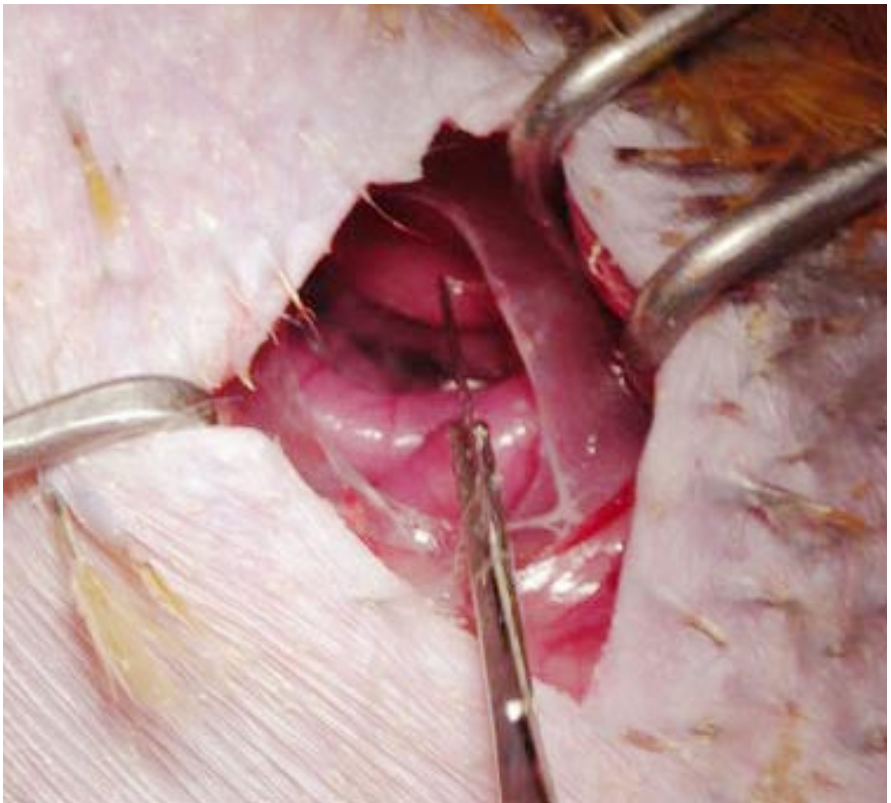
A cortar, sin miedo, pero sin pasarse, sólo lo que es la carne. Para evitar hacer cortes muy profundos, se puede sujetar el instrumental cerca de la punta, y evitando de esta manera dañar en exceso al animal. La incisión debe de ser de dos o tres centímetros de larga y sobre un centímetro de profunda.



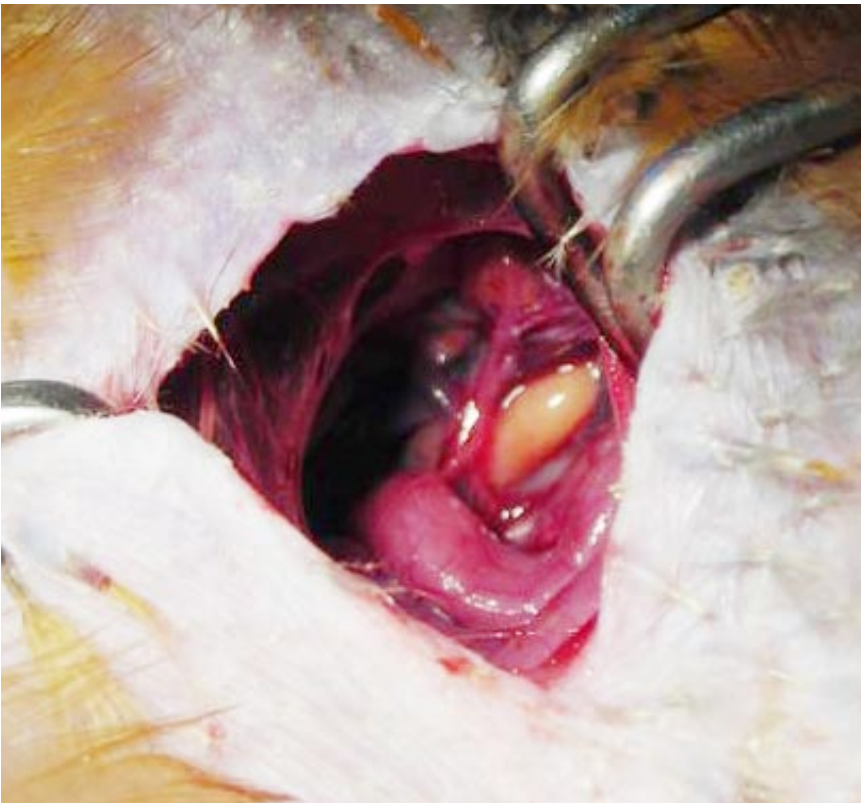
Introducimos los forceps, cuidando no desgarrar la carne.



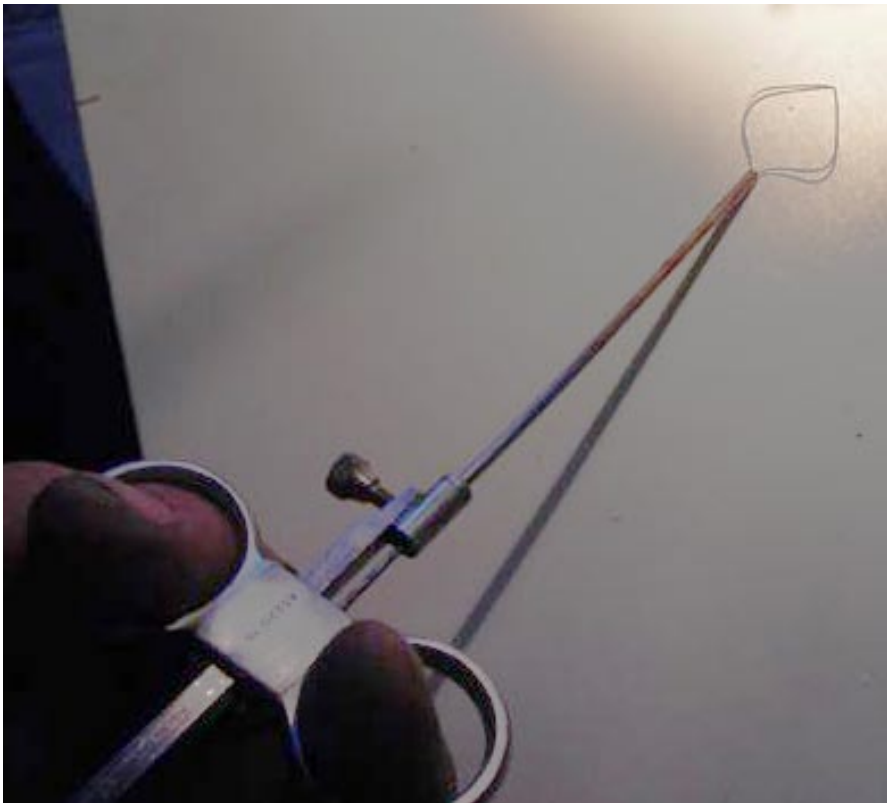
Tras la piel aparece una telilla semitransparente que recubre los órganos que también cortaremos. Cuidando siempre no dañar el intestino.



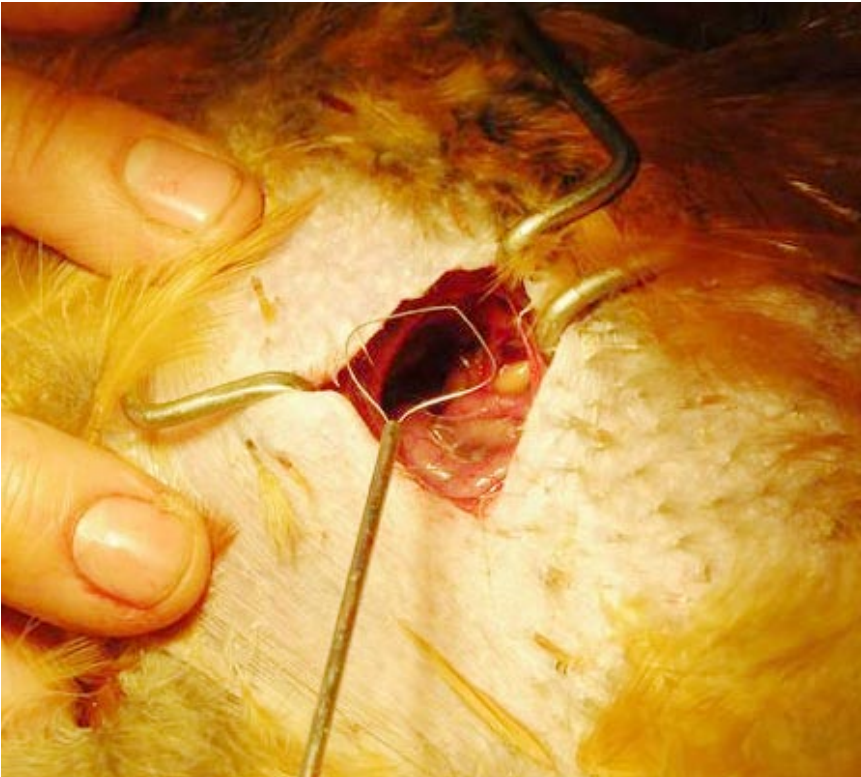
Si el ayuno ha sido correcto los testículos se verán enseguida, si no, con ayuda de las pinzas y con cuidado desplazamos los intestinos y los testículos quedan a la vista. Aquí los vemos de color amarillo (también pueden ser negros o grises) Suelen ser del tamaño de un grano de arroz.



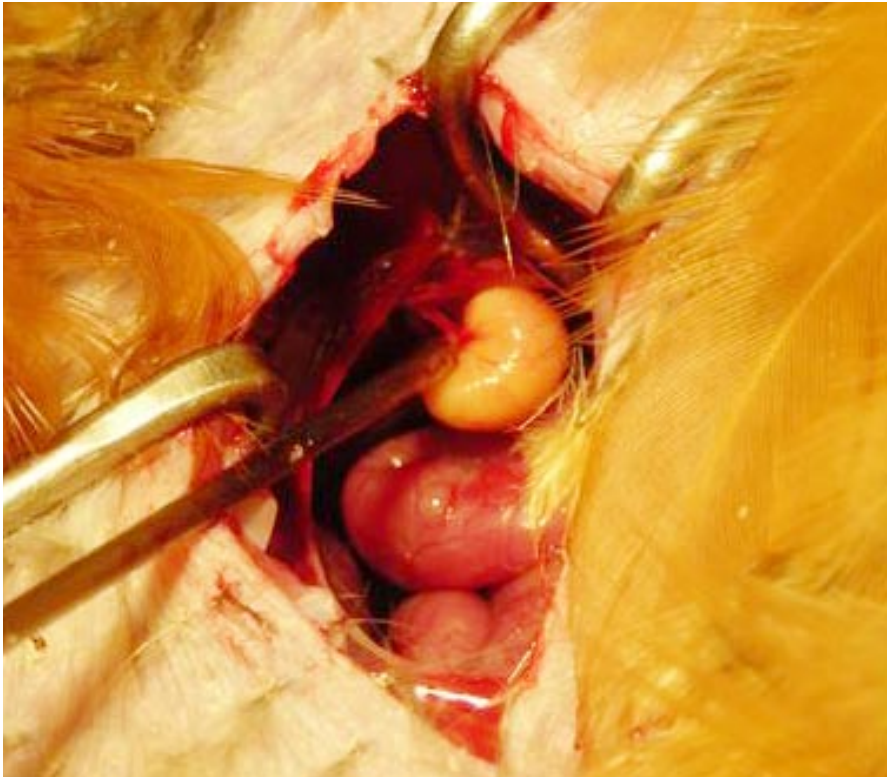
Ahora utilizamos este instrumento: Es un lazo de acero que pasa por un tubillo hueco.



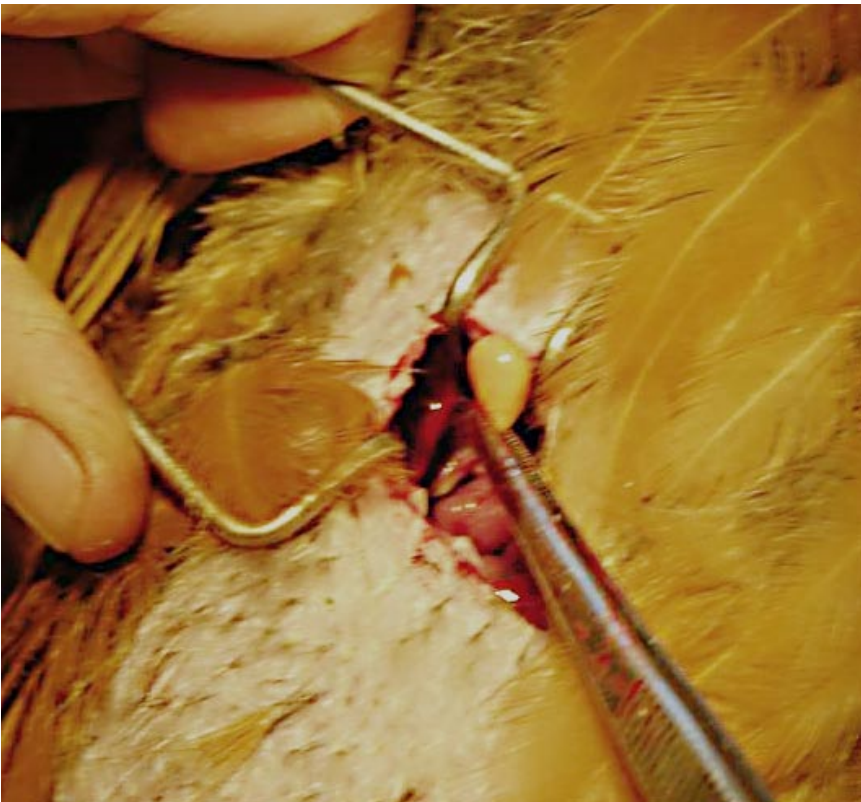
Se atrapa el testículo y se estrangula por su unión hasta cortarlo, con cuidado. Entre los dos testículos corre una vena que si se corta o perfora el pollo muere en el acto.



Aquí, cualquier resto de testículo que quede puede ser capaz de generar suficientes hormonas como para que el capón vuelva a tener los instintos del gallo, cantar, pisar gallinas, pelearse..., los veranos muy calurosos también favorecen que se regeneren en mayor número. Hay gente que usa un tubo de bolígrafo con un alambre fino, para sustituir este instrumento.



Con las pinzas se extrae el testículo.



Se cose, primero se cierra el interior y luego la piel exterior, con un punto en cada sutura basta. Cuidado con la interior de no pillar ningún nervio o el capón quedará cojo.



Un poco de Betadine en spray sobre la herida y listo. Se pueden extraer los dos testículos por la misma incisión, o si se prefiere hacer una incisión por cada lado para evitar tocar la vena que se mencionó antes.



0,5 ml de Gentamox (amoxiciclina+gentamicina) en la pexuga es el único antibiótico que ponemos, es para prevenir las infecciones internas. Supongo que cualquier otra penicilina también sirve. Según los vea, les pongo 0,5ml/litro de agua de enrofloxacina durante 3-5 días en el agua después. Como es una raza fuerte prefiero minimizar el uso de antibióticos para que no creen resistencias.

A veces la piel no se pega bien con la carne y días después se puede ver alguno que se infla de aire, se perfora la piel (ojo, solo la piel) y se le aprieta un poco con las manos hasta que saque el aire, no os preocupéis tarde o temprano se adhiere.



Y para finalizar se corta la cresta y las barbillas, esto se hace porque al carecer de testículos que generen hormonas masculinas, la cresta y las barbillas dejarían de recibir sangre del cuerpo y se necrosarían. Aquí es cuando el animal más sangra y veréis si es o no necesaria la vitamina K (se añade vitamina K como coagulante)



Primero la cresta. Y luego las barbillas, como se ve en la foto, la herida de la cresta ha coagulado rápidamente. Cuidado al cortar las barbillas no os paséis que se pueden unir las heridas y quedar el interior del cuello totalmente al descubierto.



Un poco de Betadine y al corral, controlad aquí la cantidad de alimento los dos primeros días o se inflarán a comer sin límite y no cicatrizarán bien.



Se recomienda que la extracción sea rápida, no más de 10 minutos para evitar la muerte del animal. Y por supuesto manteniendo siempre los materiales limpios.

Si al comenzar el proceso no se ve la castración clara, o tenemos grandes dudas, es mejor cerrar y probar con otro animal, o dejar de castrar.

Parte de este ebook está disponible online en nuestra página web

<http://www.granjaonline.es/web/como-castrar-pollos/>

Y aun hay más...

Si has encontrado nuestro e-book "Cómo castrar pollos. Tradiciones no tan perdidas" interesante, quizás también te interesen los siguientes artículos:

- 14 ideas para sacar dinero a tu gallinero
- Guía rápida sobre los ácaros y algunos remedios case-ros
- Cómo hacer jabón. Tradiciones no tan perdidas.

disponibles en nuestra web

<http://www.granjaonline.es/web/tienda>

Estamos constantemente creando nuevos artículos y documentos. Si quieres saber cuando están listos, mandanos un email a contacto@granjaonline.es y te mantendremos informado. Si tienes sugerencias sobre temas que te gustaría que tratásemos en futuras guías o documentos, háznoslo saber en contacto@granjaonline.es

También nos gustaría saber tu opinión acerca de nuestro e-book "Cómo castrar pollos. Tradiciones no tan perdidas". ¿Lo has encontrado interesante? ¿Qué has aprendido en este e-book? ¿Se lo recomendarías a un amigo? Y por supuesto estaremos encantados de recibir cualquier otro comentario o duda que tengas sobre este e-book. Esperamos tus comentarios en contacto@granjaonline.es

¿No has encontrado lo que querías saber sobre el proceso de castrar pollos? Pregunta entonces en GranjaOnline.es

Esto es todo por el momento. Gracias por elegir nuestro e-book.

Wim Jellema y Enkarna Ibáñez
GranjaOnline
Todo sobre animales de granja
<http://www.granjaonline.es>

AVISO:

Este ebook pertenece a GranjaOnline. Puedes distribuirlo sin alterarlo total y/o parcialmente y, por supuesto, citando la fuente.

Se castra a los pollos por su carne. Mientras que la carne de los pollos no castrados tiende a ser más dura y fibrosa según va creciendo el animal, la carne de los capones suele ser más suave, jugosa y sabrosa, debido a que los castrados crecen más despacio y acumulan más grasa corporal.

Con este e-book puedes aprender a castrar pollos fácilmente.