

**Comunidad de Teruel**

Transformación de productos derivados del pato

**FOIE DE ARAGÓN**

CONSUELO GIL CRIADO. Unidad de Promoción y Animación.



Los patos son comprados en Francia con un día de vida y a los 100 días alcanzan 6,5 kilos de peso.

Los inicios fueron complicados, cuenta Juan Manuel, “No teníamos ni idea de cómo empezar, así que tuvimos que viajar a Francia para enterarnos de qué maquinaria nos iba a hacer falta y cómo había que construir las naves, porque aquí, en España no existían empresas especializadas en este tema. De hecho, ahora mismo sólo hay una docena de ellas que se dedican a este producto”.

Aunque los dos hermanos querrían estar más enfocados a las labores comerciales o de investigación de nuevos productos, el absentismo y la falta de continuidad en la plantilla les obliga a tener que encargarse de labores de todo tipo, desde el cuidado de los animales, al mantenimiento de la maquinaria y las naves o a trabajar en cualquiera de las fases de producción. Para poder delegar estas funciones necesitarían contar con un equipo fijo al que no hubiera que estar formando continuamente, y en el que estuvieran consolidadas las tareas de cada trabajador.

La ayuda del PRODER Comunidad de Teruel fue fundamental para hacer frente a los importantes gastos que supuso la compra de maquinaria de envasado y etiquetado y para la ampliación de sus naves, necesarias para el crecimiento previsto. “Ahora mismo estamos sacrificando una media de 1500 patos a la semana, pero creemos que podemos llegar a los 1700”. A pesar de ello, José Manuel y León se han fijado el objetivo de

Juan Manuel y León son dos hermanos de Santa Eulalia. Inicialmente se dedicaban a criar, cebar y matar patos que posteriormente eran vendidos a salas de despiece externas. Pero en 2002 pensaron que también podían asumir la actividad transformadora elaborando productos derivados del pato y cerrando así todo el ciclo productivo.

alcanzar la cantidad de 2000 patos en un futuro próximo. Aunque mantienen estas cuotas durante todo el año, las semanas previas a la Navidad son las de mayor producción.

**Nacidos en Francia**

La empresa –Tierra Mudéjar– trabaja con patos de raza Mulard, en concreto con los machos, que son los que mejor se desarrollan. Los patos son comprados en Francia con 1 día de vida; no se plantean la posibilidad de criarlos ellos mismos, porque como explica Juan Manuel “sería inabarcable por la complejidad que tiene ese proceso. Necesitaríamos mucho más espacio y comprar maquinaria muy específica y cara, como incubadoras”.

**Sus clientes son restaurantes y pequeños supermercados**

Una vez en España, ellos mismos se encargan también del transporte. “Cuando recibimos los patos los metemos en una nave y los separamos de los que ya están aquí. Se distribuyen por edades. En cada una de las naves que tenemos hay un sistema de agua y de alimentación, a base de pienso compuesto”. Cada semana los patos son transportados en camiones

para que sigan su crecimiento en otras naves, en las que también tienen una zona de parque con comederos, para que puedan moverse a su antojo; “es complicado porque no son nada dóciles”, dice Juan Manuel.

El final del proceso de cría termina tres meses y medio después, en el cebadero, cuando los patos tienen aproximadamente 100 días de vida. Allí, tras 18 días más, llegan a alcanzar los 6,5 Kg. comiendo maíz 2 veces al día.

## La cadena puede llegar a manipular 200 patos a la hora

Después hay que elaborar el producto: la cadena de producción comienza en la zona de recepción de animales. Una vez sacrificados, pasan por la cubeta de escaldado lo que facilita el siguiente paso del desplume. El proceso está mecanizado, pero si hace falta se hace un repaso manual. La última fase es la de lavado: como si se tratara de un auto lavado de coches, el pato es limpiado por unos cepillos que lo dejan listo para su manipulación. La cadena termina en la sala de despique.

Cuando están cubiertos todos los puestos de trabajo, ésta cadena puede llegar a manipular 200 patos a la hora, pero en el momento en el que falta algún trabajador se ralentiza el proceso, al tener que desempeñar un mismo trabajador varias funciones.

### Absentismo laboral

La empresa cuenta con una veintena de trabajadores, fundamentalmente mano de obra extranjera, con bajos niveles de compromiso, lo que les ha generado grandes complicaciones. “No sé por qué pero se nos marchan muchos trabajadores, y lo peor de todo es que ni siquiera nos avisan con tiempo, se van de repente. Sobre todo los extranjeros. Con la gente del pueblo no puedo contar porque no quiere trabajar con animales. Durante mucho tiempo trabajaban en una azucarera, ahora que ha cerrado todos buscan trabajo en una cementera que abrieron hace poco. Esto es un problema porque de repente llegas un día y falta alguien y nos retrasa muchísimo en la cadena de producción porque otra persona tiene que hacerse cargo de su propio trabajo y del de la persona que se ha marchado”, se queja el empresario.



De la producción obtenida dos terceras partes se venden a otra empresa productora de derivados del pato, y con el resto confitan las mollejas, los muslos y las alas, generan el foie y el paté con el hígado, y con el magret preparan el jamón o lo reservan para venderlo fresco. Sus clientes son restaurantes y pequeños supermercados, situados principalmente en el Levante español, aunque también venden en Aragón, La Rioja y Castilla-La Mancha.

Bajo la marca “Tierra Mudéjar” comercializan una gran variedad de productos, que van desde el jamón de pato, a la mousse de foie gras, a patés con distintos sabores o muslos y mollejas confitadas.

Recientemente han incluido en su oferta una serie de guisos que combinan con productos derivados del pato, así han elaborado alubias, pintas y blancas, con confit, cuya respuesta por parte de los clientes ha sido muy favorable. Como objetivo futuro pretenden seguir en esa línea, innovando con nuevas combinaciones y confitando otros productos. A ver si sus planes se cumplen y no tienen mala pata!! 🍀

Bajo la marca “Tierra Mudéjar” comercializan jamón de pato, mousse de foie gras, patés con distintos sabores....



Juan Manuel, uno de los promotores, junto a algunos de los productos que produce la empresa.

■ PRODER Comunidad de Teruel  
Tel.: 978 611 724  
adriteruel@adriteruel.e.telefonica.net