



Lea esta memoria
en la APP y en
lpncongress.com



Programa
Proceedings
Sponsors
Revista aviNews



**Rodrigo
Castillo**

Agrícola Ariztía, Chile

1

Perspectivas y Desafíos en la Producción de pavos en América Latina

Sin duda la producción de pavos a nivel industrial es algo de lo cual no existe mucha información, además de las pocas publicaciones científicas y de investigación que ayuden a poder ir mejorando y obtener el máximo potencial genético de la especie, el tamaño de las aves y el rendimiento por metro cuadrado, entre otras características, son parámetros a considerar cuando un productor decide involucrarse en este negocio.

© 10:30 h

25 de octubre 2018, Miami



Introducción

El rendimiento del metro cuadrado es un 15% menos por año comparado con un broiler. Es por esto que la producción de pavos no es un negocio fácil en comparación con su “hermano” de género que son los pollos parrilleros. Ya desde la reproducción son completamente diferentes (monta natural vs inseminación artificial), valor del alimento promedio (mucho más costoso en los pavos) y hábitos alimenticios de los consumidores.

Es muy poco probable que una persona pueda estar comiendo pavo toda una semana, pero si es posible en el caso que fuera carne de pollo. Esto son algunos ejemplos de las limitantes que nos encontramos al momento de decidir incursionar en el negocio con estas aves.

Pero siempre existen alternativas que nos pueden permitir ser competitivos, innovar y hacer atractiva la carne de pavo.

Pavo vs. pollo

Lo primero que debemos hacer es dejar de pensar que los pavos son iguales a los pollos., porque si bien ambos tienen plumas, son bastante diferentes, comenzando por su tamaño. Si bien ambas especies son aves, tienen características muy distintas unas con otras.

► **Una de las primeras cosas que debemos hacer es conocer a nuestro actor principal, EL PAVO.**

Su nombre científico es *Meleagris gallopavo* y es originario de América del Norte, abarcando las zonas de Canadá, USA y México principalmente.

En la actualidad las razas de carne se concentran en dos grandes casas genéticas que son Nicholas y Hybrid, donde la presión de selección se ha enfocado principalmente a tener aves con una mejor conversión y rendimiento de carne.



Figura 1. Zona originaria del *Meleagris gallopavo*

Indicadores del desempeño del pavo

Si revisamos algunos indicadores mundiales y regionales respecto al desempeño del pavo nos encontramos con los siguiente:

■ **Consumo per cápita en USA es de 7,3 kg/año, siendo el más alto a nivel mundial. Lo sigue Canadá con 4,3 Kg/año. En el caso de América Latina Brasil tiene un consumo de 0,4 kg/año, México 1,7 kg/año y Chile 4,1 Kg/año.**

■ **El principal país productor de carne de pavo es USA con casi el 50% de la producción mundial, lo sigue Francia y Alemania. Por el lado de Sudamérica la producción la encabeza Brasil. Países emergentes como productores son Rusia y Polonia.**

Coste de producción

Un tema no menor y muy relevante es el costo de producción por kilo vivo de un pavo vs un pollo parrillero. Mientras para el primero el valor fluctúa cercano a los USD \$1,07 el kilo vivo versus USD \$0,8 el kilo vivo para el segundo.

Esta diferencia de 33% más de sobre costo solo en la producción primaria nos presenta el primer gran desafío que es mirar alternativas de entregar valor agregado al producto que llevamos al mercado.

Plantas de procesamiento

Otro tema que debemos mirar el que pasa con nuestro producto una vez muerto, estaremos aprovechando todo el potencial?

El progreso genético del pavo en los últimos años se ha inclinado por una fuerte presión de selección en mejorar la conversión alimenticia y mayor peso vivo, que está dado principalmente por el corte más noble del pavo que es la pechuga.

◆ Rendimiento de canal

El poder lograr que el animal exprese todo su potencial depende de que exista un perfecto equilibrio entre el ambiente, sanidad y nutrición. Una de las cosas que puede inclinar la balanza del productor a optar por la producción de pavos es el mayor rendimiento de la canal en comparación con el pollo.

✳ *Por ejemplo un broiler macho de 3,2 kg vivo tiene un rendimiento de carcasa cercano al 77% y un % de carne de pechuga de 25%. Para un pavo macho de 20 Kg vivo su rendimiento de carcasa es de 79% y el % de carne de pechuga es de 27%.*

Como se puede observar tenemos mucha más carne de pechuga que un broiler y por cierto es la que mayor demanda tiene y por la cual se paga más; pero el problema no son las carnes blancas de pavos, sino que las carnes oscuras (piernas).

Es aquí donde debemos usar la tecnología disponible para revisar alternativas, como llegar con el producto listo para consumo, fabricar productos con diferentes sabores, elaboración de carne molida, embutidos, jamones, etc.

◆ Calidad de la canal

Otro punto que debemos tener presente es la “calidad” de la carne de pavo. La mayor parte de la grasa del pavo se encuentra debajo su piel y no entre las fibras musculares, por lo cual lo hace una carne mucho más magra y fácil de limpiar.

✳ *Por ejemplo 100 grs de carne de pavo aportan 1,5 grs de grasa versus 20 grs en el caso del vacuno y 7 grs para el cerdo, por nombrar algunos ejemplos.*

Bajo esto atributos enunciados anteriormente, resulta interesante enfocar el consumo de esta proteína animal en poblaciones de infantes y niños, como por ejemplo hamburguesas “saludables” o tercera edad como algo “light” y por lo tanto saludable.

Consumidor de carne de pavo

El consumo regular de carne de pavo ayuda controlar el colesterol, mantener un peso adecuado y es una proteína de fácil digestión.

Bajo esta misma mirada el uso prudente y racional de antibióticos nos puede permitir encontrar nichos de mercado que quizás aun son emergentes, pero que seguro en un plazo más corto que largo serán condicionantes tácticas al momento de realizar una elección por parte del consumidor.

La incursión en el mercado de los millenials es un tema clave en la sustentabilidad de cualquier compañía.

El como ellos ven el producto que están comprando no es suficiente, desean saber más de su historia, como se elaboró, bajo qué condiciones se crió y procesó ese animal (antibiótico y bienestar animal por nombrar algunos ejemplos) son claves al momento de realizar una compra.

Respecto al bienestar animal podemos señalar que existe una creciente preocupación por parte de los consumidores por el bienestar de los animales de granja, los consumidores perciben un problema en el trato de los animales y requieren cada vez más antecedentes sobre lo que se entiende como calidad ética de los productos. Pero ahora las **empresas en vez de considerar el bienestar animal como una amenaza, lo están viendo como una oportunidad de negocio y está siendo incorporado dentro de las estrategias de mercado.**

Aumentar el bienestar, mejora la eficacia empresarial, cumple con las expectativas de los consumidores y satisface las demandas del mercado. Esto se puede lograr con un trabajo constante de las empresas con programas de capacitación e inversión en temas estructurales.

Adicionalmente es importante trabajar en las buenas prácticas de bienestar animal, siguiendo pautas de recomendaciones locales e internacionales y es certificar la producción en materia de bienestar animal, para entregar las garantías necesarias al mercado y a los consumidores.

Retos Sanitarios

Otro tema también importante son los retos sanitarios a los cuales nos podemos ver enfrentados en la producción de pavos. Dentro de los principales problemas tenemos los siguientes por nombrar los más relevantes:

❖ **Histomoniasis o Blackhead:** esta enfermedad producida por el protozoo *Histomina Meleagridis* se puede manifestar en cualquier etapa, pero es mucho más severa en los machos. Las hembras si bien también presentan signos, el incremento de mortalidad es muy leve. Si no se realizan tratamiento, la morbilidad y mortalidad puede llegar al 100%.

❖ **Salmonella spp:** si bien no causa problemas sanitarios en los animales, si es una limitante al momento de comercializar la carne.

❖ **Pasteurella Multocida:** para la cual lo principal es un correcto diagnóstico, aislamiento y serotipificación de la cepa aislada a fin de determinar si las vacunas disponibles en el mercado confieren protección o de lo contrario elaborar autovacunas si los casos son repetitivos. El uso de *Quinilonas* (Enrofloxacin) responde favorablemente y logran controlar la infección. La principal herramienta es un buen control de plagas y bioseguridad.

❖ **Micoplasma Gallisepticum:** también es una enfermedad de alto impacto pues es muy contagiosa y actúa como precursor de cuadros bacterianos secundarios más severos que pueden terminar con la muerte de los animales y/o generar altos decomisos en la planta de procesos.

❖ **OTR/TRT:** también se observan, principalmente durante el invierno, cuando se cierran más los pabellones, así como cuadros de enteritis (*Clostridium*) que generalmente vienen precedidos de algún factor estresante (corte de agua, falla en la ventilación, etc).

Estos son algunos de los problemas más recurrentes a los cuales uno se puede ver enfrentado, pero la principal herramienta para evitar la aparición de esto o el control de los mismos es una buena Bioseguridad en las instalaciones.

Deben existir protocolos documentados para el ingreso y salida de personas y vehículos, control de la vegetación entorno a nuestras instalaciones y vectores, todo material que ingresa o sale debe ser lavado y desinfectado, cambio de ropa y ducha ideal, procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones una vez terminada la crianza y engorda, etc...

Conclusión

En conclusión, la producción de pavos es una rama de la avicultura en la cual quedan muchas cosas por investigar y realizar, donde muchas experiencias son adaptadas desde los broilers pero nunca hay que olvidar que son otro tipo de ave.

Los pavos no necesariamente van a responder de la misma manera y por lo tanto trabajamos para responder incógnitas y poder hacer del pavo una alternativa real, saludable y de costo accesible.



Vuelve a leer esta memoria y más artículos del R. Castillo en la web de aviNews