

CARNE DE PAVO: DESAFÍO PARA EMPRENDEDORES

Ing. Zootécnico Alejandra Asad. 2015. Revista Alimentos Argentinos. Sagpya.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de pavos](#)

INTRODUCCIÓN

Una alternativa de actividad, generalmente integrada desde la materia prima hasta el producto industrializado, que se encuentra en continua expansión en distintos países del mundo.

Beneficiada por la calidad alimenticia de su carne blanca, es un negocio apenas incipiente en nuestro país como consecuencia de la falta de un mercado interno desarrollado y el consumo altamente estacional. Actualmente, gran parte de la demanda doméstica es abastecida por importaciones cada año más voluminosas. Panorama de la producción de carne de pavo en la Argentina y en el mundo.

EL MERCADO MUNDIAL

La producción mundial de carne de pavo promedia 4 millones de toneladas, lo que representa un 9% de la producción mundial de carne aviar. En el último quinquenio, creció en forma sostenida a una tasa del 3% anual.

Estados Unidos es el primer productor con más del 55% de la producción total; le sigue Francia con el 15%. Ambos países sumados al volumen aportado por Italia, Reino Unido, Alemania, Canadá y Brasil, concentran el 94% de la producción mundial.

Los principales importadores son México, Rusia, Alemania -a pesar de ser el quinto productor mundial- y Sudáfrica. Los exportadores, EE.UU., Francia, Holanda y Brasil.

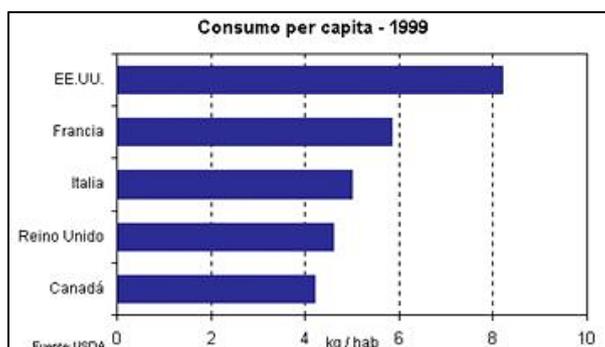
País	Producción	Importación	Exportación
Francia	690	1	118
Italia	330	2	6
Reino Unido	284	6	20
Alemania	237	29	8

Fuente: USDA

EL CONSUMO MUNDIAL

En los últimos años, el consumo en la mayor parte de los países europeos se mantuvo estable, excepto en Alemania, donde presentó una tendencia creciente.

En EE.UU., el aumento del consumo se relaciona con la demanda continua a lo largo del año, sin mayores picos estacionales. Actualmente, el pavo no se destina sólo a las fiestas navideñas y al Día de Acción de Gracias sino que constituye parte de la dieta diaria de la población. Los americanos desarrollaron distintas estrategias comerciales para captar más adeptos, mediante acciones promocionales de las empresas y el apoyo de la comunidad médica. Además, la demanda se incentivó a partir del rápido desarrollo industrial de la actividad, que lanzó una amplia gama de productos, desde el tradicional pavo entero, el troceado, el deshuesado y fileteado, y los fiambres y preparaciones "listas para cocinar".



En Sudamérica, Chile registra el mayor consumo: hace 10 años demandaba apenas 0,20 kg./hab. pero actualmente está superando los 2,15 kg/hab. El consumo brasileño apenas alcanza medio kilo por habitante, y la Argentina registra el nivel más bajo de la región, promediando los 0,09 kg/hab., dado que no es un producto tradicional en la dieta nacional.

LA ACTIVIDAD EN ALGUNOS PAÍSES Y EMPRESAS

Alemania, un caso interesante. La producción de carne de pavo aumentó en el último quinquenio el 28%; las importaciones el 68%; las exportaciones el 550% y el consumo el 33%.

La creciente popularidad del consumo de pavo se relaciona con la tendencia a la diversificación del consumo de carnes y la mayor demanda de carnes frescas en la góndola. También influyó la sustitución de carne vacuna debido a la aparición de la enfermedad BSE (Síndrome de la "Vaca Loca").

La empresa GutStetten, primera en la actividad, produce el 38% de la carne de pavo de Alemania. Es un establecimiento integrado que incluye 250 granjas y cinco plantas procesadoras. La articulación entre los eslabones de la cadena se realiza por medio de mecanismos contractuales entre la industria y los productores, modalidad que permite establecer el tamaño de las aves, el alimento balanceado, el sistema de transporte a las plantas de faena y los criterios de calidad. En un comienzo, la firma elaboraba alimentos estándares a precios muy competitivos, y luego comenzó a ofrecer un amplio portafolio de productos procesados, tales como salchichas y fiambres. HeidemarkGmbH es la segunda empresa productora de carne de pavo. Producen aves para esta firma alrededor de 60 granjas, integradas verticalmente con sectores de incubación y plantas procesadoras. La compañía suministra a los productores la genética, el alimento balanceado y el know-how para asegurar la calidad de las carnes elaboradas. Ya desde hace varios años, la empresa ha desarrollado un completo surtido de productos, entre ellas las especialidades ahumadas, aspic y salchichas.

"GRANJAS DE LA FAMILIA JAINDL" – LA EXPERIENCIA AMERICANA

La firma "Granjas de la familia Jajndl" produce pavos que contienen un 55% menos de grasa y un 25% menos de calorías. Los productos están rotulados con sus ventajas distintivas contando para ello con la aprobación del Departamento de Agricultura (USDA).

El establecimiento Jajndl desarrolló su propia genética, mejorando la línea de producción durante más de 20 años. La selección de los reproductores realizada por la empresa familiar se basa en características fenotípicas tales como pechugas anchas, pellejos muy delgados y patas cortas que aseguran la obtención de los pavos "naturalmente ligeros", de acuerdo a las preferencias de los consumidores.

Los productos Jajndl se comercializan en cadenas de supermercados, restaurantes, almacenes de alimentos naturales y hospitales, en distintas zonas de Nueva York y Nueva Jersey.

EL PAVO BRASILEÑO

En Brasil, SADIA es la mayor productora. La empresa realizó una fuerte campaña para cambiar el posicionamiento de la carne de pavo como producto destinado a consumidores de altos ingresos, sumado a una estrategia de precios bajos en los canales de venta. En 1993, ingresaron en el mercado argentino promocionando sus productos como una nueva opción para diversificar el consumo de carnes.

LA PRODUCCIÓN NACIONAL

La producción de carne de pavo es incipiente y todavía se crían pavos destinados al autoconsumo, sin visión comercial. Existen pocos emprendimientos industriales de envergadura y parte del volumen necesario para el abastecimiento del mercado interno se importa de Brasil. Las compras externas argentinas han aumentado considerablemente, en los últimos años, fundamentalmente de productos troceados y fiambres.

Importaciones de carne de pavo (toneladas)					
Producto	1995	1996	1997	1998	1999
Aves enteras	1.598	927	1.117	1.227	1.478
Pechuga	53	136	245	272	409
Fiambres	-	-	209	301	474
Fuente: SeNaSA					

Nuestros principales abastecedores son Brasil (75%) y Chile (22%), el resto proviene de España y EE.UU.

UN EJEMPLO ARGENTINO

"Frigorífico Del Centro" comercializa carne de pavo con la marca "Grandes Aves". Es una empresa familiar cuya planta procesadora, habilitada por el SENASA, se halla en la provincia de Córdoba. La misma firma realiza todo el proceso productivo, desde la cría al engorde. Los huevos para incubar son traídos de Chile, donde se trabaja con líneas puras. También cuentan con la cooperación del INTA Mendoza que aporta insumos de calidad. Faenan alrededor de 2.000 pavos/as por día, aumentando el volumen en los meses de octubre, noviembre y diciembre, de mayor consumo.

"Frigorífico Del Centro" procuró acceder al supermercado con carnes frescas para diferenciarse del producto importado, pero el emprendimiento no tuvo éxito debido la falta de un mercado desarrollado para sus productos y la competencia de la oferta congelada, más económica.

En 1997, la empresa logró entrar al mercado alemán con 26 toneladas de patas/muslo a U\$S 1.100/ton. y con 48 toneladas de pechugas a U\$S 2.100 /ton.

En el mercado interno, actualmente, abastecen a supermercados COTO, con producto congelado, a Carrefour con carne fresca y a WalMart. La oferta comprende pavos enteros, trozados, pechuga fileteada, hamburguesas, carne de pavo en escabeche y fiambres.

UN PRODUCTO SANO E INNOVADOR

La incipiente incorporación de la carne de pavo a la dieta de los argentinos, en los últimos años, tiene sus razones. Se trata de un alimento de bajo tenor graso, bajas calorías, mayor digestibilidad y menor contenido de colesterol. Todas estas ventajas son el resultado de investigaciones médicas realizadas exhaustivamente en la sabrosa carne blanca.

PAVO VS. POLLO

La carne de pavo es un producto de alto rendimiento para productores y consumidores. Por cada kilo de carne se obtienen 600 gramos comestibles, mientras que la de pollo sólo rinde 420 gramos. Otra de sus ventajas es el rendimiento post-cocción.

EL PAVO, UNA DELICATESSEN

Jamón de pavo: fiambre elaborado con el muslo que también puede ser ahumado.

Pechuga: corte delantero.

Blanquet: fiambre realizado con la pechuga.

Roule: fiambre elaborado con el muslo.

Volver a: [Producción de pavos](#)