

# PAVOS HÍBRIDOS: UNA OPORTUNIDAD DE PRODUCIR CARNES ALTERNATIVAS EN LA NORPATAGONIA

Horacio Luis Cantaro. 2015. Supl. El Rural, Diario Río Negro, junio de 2015.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción de pavos](#)

## INTRODUCCIÓN

COSTO DE PRODUCCION			
Hasta las 18 semanas			
	Cantidad	Unitario	Total
Pavitos BB	1000	22	22000
Alimentos / BB	27910	~1,678	46823
Tubo de Gas 45kg	6	600	3600
Vacuna - Cama			3000
		<b>TOTAL</b>	<b>74823</b>

  

Aves terminadas	950		
Peso terminado	8,637		
Kg vivos producidos	8205		
Costo de producción por Kg vivo (74823/8205)			9,119
Costo de producción por Kg faenado (77%)			11,843
Costo de producción + faena (~0,80 \$/Kg)			12,643

En los últimos tres años se viene registrando un crecimiento del 13,4% en la producción mundial de pavos, superior al ritmo de incremento relativo de los pollos parrilleros. La expansión más importante corresponde a cuatro países que han avanzado en los procesos de industrialización de esta carne alternativa, con capacidad exportadora: Estados Unidos, Brasil, Unión Europea y Canadá, y tiene que ver en parte con las tendencias actuales de consumo y alimentación. De hecho, el gran aporte nutricional del pavo, el alto rendimiento de sus piezas, su bajo contenido de grasas y colesterol y su versatilidad de cocción le brindan amplias ventajas frente al resto de las carnes.

La Argentina se suma a esta tendencia en forma incipiente, debido, por un lado, a que la mayoría de la producción está enfocada en el autoconsumo y, por otro, a la escasez de establecimientos industriales de envergadura para el procesado y agregado de valor. Actualmente, parte del volumen requerido por nuestro mercado interno se importa desde Brasil, país que en 2013 procesó 442.000 toneladas de carne de pavo, lo que le valió el tercer lugar a escala mundial después de Estados Unidos (2,6 millones de tn) y la Unión Europea (2 millones de tn)[1].

## MEJORAS GENÉTICAS A DISPOSICIÓN DEL PRODUCTOR

Hasta la década del '60, en nuestro país sólo se criaban en forma extensiva pavos de la raza Mamouth Bronceada, de lento crecimiento y con los músculos de la pechuga poco desarrollados. En estas condiciones se registraba un alto índice de mortandad y una baja tasa reproductiva. Fue a comienzos de los años '70 cuando la Estación Experimental Agropecuaria Pergamino del INTA inició la reproducción y difusión de la cría del Pavo Blanco de Pechuga Ancha (PBPA), conocido como "pavo híbrido" (que no es sinónimo de estéril sino que remite al concepto de "vigor híbrido", logrado por el cruzamiento de dos o más líneas diferentes).

Sobre la base de plantales importados de Estados Unidos, Francia y Canadá se seleccionaron varias poblaciones y se obtuvo el "pavito híbrido INTA". En virtud de este esfuerzo se dispone de material genético mejorado que llega anualmente para ser usado en cría, engorde y mestizaje con las poblaciones de pavos en diferentes zonas de la Norpatagonia, en especial el Centro, Norte y Sureste de Neuquén y localidades linderas de los Valles del río Negro.

Las mejoras logradas hasta el momento respecto a las razas primitivas apuntan a un porcentaje mayor de pavitos nacidos en relación a los huevos incubados, aumento del peso al nacer, mayor velocidad de crecimiento; mayor ancho y profundidad de tronco; precocidad y resistencia a las enfermedades.

## ALTOS RENDIMIENTOS

La característica más redituable del pavo híbrido es que su pechuga representa el 33% del peso del animal, mientras que en el pollo parrillero ésta alcanza como máximo el 20%. Es decir que, en un pavo de 9 kilos la pechuga puede llegar a pesar hasta 3 kilos. Por su ventaja de desarrollo precoz, en un ciclo de producción se pueden obtener machos de hasta 14 kilos y hembras entre 7 y 9 kilos.

La pechuga es la porción más codiciada para su transformación en preparaciones, al tiempo que crece la tendencia de reemplazar el fiambre con altos contenidos de grasa por el “blanco de pavita”. Por su parte, la gastronomía ha hecho aportes significativos a la hora de socializar técnicas culinarias apropiadas para estas carnes, evitando que se desvirtúe su verdadera textura, valor nutritivo y organoléptico con los supuestos de “carne seca”, cuando se la pretende preparar como si fuera un pollo parrillero, sin considerar sus diferencias de constitución muscular. En el caso del pollo, los depósitos de grasa están infiltrados en toda la musculatura del animal, en tanto que en el pavo estos se encuentran mayormente debajo de la piel, con escasas posibilidades de hidratar la carne en la cocción.

## DATOS ECONÓMICOS DE UN CICLO DE PRODUCCIÓN

El modelo tradicional consiste en el desarrollo de las diferentes etapas (cría, recría, engorde y terminación) en un periodo de 18 semanas, para obtener pesos que oscilan en promedio los 9 kilos entre machos y hembras. Como se aprecia en el Cuadro 1, el costo aproximado por kilo faenado es de 12,65 pesos para un lote que inicia el engorde con mil pavitos y que tras un 5% de mortandad llega a 8.200 kilos de carne logrados con 950 piezas. Cabe aclarar que estos datos son orientadores, y no contemplan la existencia o no de instalaciones y equipos previos, costos de personal, transporte y empaque, si los hubiera.

## CLAVES PARA NO FRACASAR EN EL MANEJO

En este tipo de explotaciones, los dos pilares son la alimentación con balanceados específicos (26 a 28% de proteína) que ya se consiguen en la región, y el control del ambiente (temperatura, humedad y ventilación) en el periodo inicial. En la primera etapa de su vida el pavito quintuplica su peso, por lo cual los descuidos repercuten negativamente en los estadios posteriores en cuanto a potencial de desarrollo, uniformidad de lotes, estado de salud y logro de la performance deseada. Desde el punto de vista sanitario, se deben tomar recaudos contra la Histomoniasis, enfermedad parasitaria que históricamente ha diezmando las poblaciones de pavos de la Norpatagonia, pero que en la actualidad puede ser controlada y tratada en forma preventiva.

El trabajo del INTA en Patagonia Norte: En los últimos diez años, el INTA Alto Valle viene desarrollando actividades de investigación, desarrollo y extensión con el fin de mejorar los sistemas avícolas e incorporar tecnologías para fortalecer la producción y el consumo regional de carnes alternativas. Además de trabajar con productores desde Centenario a Río Colorado, a nivel regional estas actividades se extienden desde Neuquén, Plaza Huincul y Zapala hasta algunas localidades del Norte neuquino. Para mayor información, escribir a:

[cantaro.horacio@inta.gob.ar](mailto:cantaro.horacio@inta.gob.ar)

Bondades de la carne de pavo: En tiempos en los que crece la demanda de alimentos más sanos, el pavo se destaca por su alto contenido proteico y su bajo aporte de grasas, calorías y colesterol. Uno de los beneficios poco conocidos de esta carne alternativa es que contiene minerales “traza”, asociados a la prevención del cáncer. Además, es rica en Selenio, esencial para el correcto funcionamiento del sistema inmune y de defensa antioxidante.

## COMERCIALIZACIÓN: SITUACIÓN ACTUAL Y OPORTUNIDADES

Debido a la escasa producción de pavos y la falta de organización comercial en la Argentina (cercana al 2% en los últimos años), productores internacionales como Brasil y Chile han incorporado sus productos en el mercado de nuestro país. Esto genera problemas de competitividad y de costos por transporte y logística, entre otros, a nuestros productores. Así, las granjas nacionales solo hacen su venta en lo que se llama “puerta a puerta”, o eventualmente en carnicerías, pero no de manera constante, limitando una comercialización óptima en la que el consumidor pueda encontrar estas carnes a su alcance.

Otra dificultad por resolver es la escasez y en algunos casos la falta de adaptación de establecimientos de faena. Los grandes mataderos de pollos no suelen estar adecuados para faenar pavos. Es importante tener en cuenta que para comercializar aves dentro del ámbito de los municipios de cada provincia, se requiere habilitación del SENASA.

La versatilidad de la carne de pavo de alta calidad abre un panorama de diversificación de subproductos que puede potenciarse con procesos de industrialización como los que han desarrollado Chile, México y Estados Unidos para incrementar su consumo. Como alternativa de transición, actualmente los productores de la Norpatagonia procesan fiambres y envasados artesanales para autoconsumo y venta, lo que aumenta su capacidad de comercialización en variedad y en cantidad. El horizonte se ampliaría aún más con la formalización de estructuras de faena.

La apertura de nuevos canales de venta permite pensar en escenarios diversos: desde el producto en origen, sin congelar, que se diferencie de los pavos de importación, pasando por los circuitos de alimentación saludable y consciente, hasta el mercado gourmet de la alta gastronomía y el turismo, sin dejar de lado la opción de los productos congelados y rebozados listos para consumir.

Datos sobre el consumo de pavo en la Argentina: Se estima que en 2014 éste alcanzó los 4,41 kg por persona, con una tendencia creciente en los últimos años . El consumo en nuestro país se da de dos maneras: una ajustada a épocas festivas del año como Navidad o Año Nuevo, y la otra relacionada con los alimentos procesados, que se sustenta en la apertura de una oferta de carnes magras y fiambres de pavo.

Para tener en cuenta: en 2014 las importaciones argentinas de productos derivados del pavo ascendieron a las 1026,27 toneladas, con un aumento del 34% en volumen y 66% en valor. El 99% provino de Brasil y un 1% de Chile. Las aves enteras constituyen el principal producto ingresado, seguidas en volumen por la pechuga con un 20%, el rubro “otros comestibles” con el 20% y otros productos embutidos con el 16%.

Volver a: [Producción de pavos](#)