

Pavos Blancos de Pechuga Ancha

■ Ing. Agr. Jorge O. Azcona, Tec.
Alberto L. Terzaghi
y Méd. Vet. Zulma E. Canet
INTA Pergamino,
Buenos Aires

La producción de pavos en el mundo experimentó una fuerte expansión, superior al ritmo de crecimiento relativo de los pollos parrilleros. Si bien el engorde de pavos aparece como una alternativa competitiva rentable, es importante considerar algunas limitantes que se presentan en las plantas de faena y en las normas de comercialización

Mucho antes del descubrimiento de América, los pavos ya eran el alimento predilecto de los indígenas americanos. Existen evidencias que los primeros pavos fueron introducidos en España en 1498, provenientes de México.

Hacia 1521 se introdujeron en Inglaterra pavos y gallinas de Guinea. El hecho que estas especies llegaran de África vía Turquía, sería la razón por la cual los pavos recibieron la denominación de Turkey en Inglaterra. En este país, medio siglo después, su cría era tan popular que fue "la carne" preferida para las cenas de navidad y fin de año.

Los colonizadores ingleses reintrodujeron el pavo en Estados Unidos, en la región de Nueva Inglaterra; siglos después, seleccionaron la raza Mamouth Bronceada a partir de cruzamientos entre el pavo doméstico y el salvaje que habitaba los bosques en los Apalaches.



RAZAS E HÍBRIDOS

En la Argentina, hasta la década del 60, solo se criaban pavos en forma extensiva, de la raza Mamouth Bronceada, de lento crecimiento y con músculos de la pechuga poco desarrollados.

En esas condiciones se registraba un alto porcentaje de mortalidad y una baja tasa reproductiva. No existían en el país cabañas que reprodujeran el Pavo Blanco de Pechuga Ancha (PBPA), desarrollado en California, EE.UU.

La Estación Experimental Agropecuaria Pergamino del INTA, a comienzo de los años 70, inició por primera vez en el país, la reproducción y difusión de la cría de pavos PBPA, conocido comúnmente como pavo híbrido.

Sobre la base de plantales de PBPA importados de los EE.UU., Francia y Canadá, técnicos del INTA Pergamino seleccionaron varias poblaciones. En virtud de este esfuerzo, se dispone de material genético mejorado.

Este tipo de pavos, proviene del cruzamiento de dos líneas:

- Una línea de gran tamaño que se destaca por el desarrollo de la pechuga, cuyos machos se emplean como progenitores del híbrido.

- Una cruce simple, más liviana, cuyas hembras se destacan por ser buenas ponedoras y se utilizan como madres.

El marcado dimorfismo (diferencia en peso y tamaño corporal) entre sexos hace imprescindible recurrir a la inseminación artificial para lograr buenos índices de fertilidad y nacimiento.

PRODUCCIÓN MUNDIAL

El mayor productor mundial de pavos es EE.UU. y en segundo término la Comunidad

Económica Europea, totalizando entre ambos más del 90%. Dentro de la CEE, Francia con 570.000 toneladas, produce el 41% del total, constituyéndose en el segundo productor mundial de carne de pavos.

Este crecimiento se origina en el gran progreso tecnológico y la abundante disponibilidad de granos forrajeros a precios competitivos, que permitió disminuir su costo de producción y el precio al consumidor respecto de las carnes rojas.

PRODUCCIÓN LOCAL

Si bien no hay una estadística al respecto, se estima que la producción local de pavos sería de unas 2.600 t anuales. Al volumen anterior hay que sumar 2.000 t de origen importado (Cuadro 1) totalizando una oferta de 4.600 tn. Cabe destacar que en el año 2002, el volumen importado se redujo a 460 t como consecuencia de la devaluación del peso.

Según estos cálculos, el consumo por habitante y por año sería de sólo 0,125 kg de carne de pavo; realmente insignificante si lo comparamos con Israel y EE.UU. cuyos consumos rondan los 8-14 kg por habitante y por año.

Este bajo consumo de carne de pavo en nuestro país se puede atribuir a que aún es considerada por la sociedad como una carne de lujo y a que es una comida para ocasiones especiales. Lo mismo sucedía hace 30 años en los EE.UU. y debido a la reducción del costo de producción, y fundamentalmente a la diversificación en la forma de comercialización (trozado, precocido, embutidos etc.), hoy en día es una comida barata y sana que se consume durante todo el año.

● Cuadro 1: Importaciones de carne de pavo (Año 2001)

| | |
|--|-------------|
| Aves enteras | 1243 |
| Pechuga | 387 |
| Fiambres | 407 |
| TOTAL | 2036 |
| US\$ / kg FOB | 1,22 |
| \$ / kg (relación dólar peso 1 : 2,8) | 3,42 |

Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín Avícola N° 30 - Febrero 2002

ALIMENTACIÓN

Si bien las normas de manejo y sanidad son similares a las requeridas para la cría de pollos parrilleros, los aspectos relacionados con la alimentación son bastante diferentes. Las raciones para pavos se elaboran con los mismos ingredientes utilizados en el caso de los alimentos para pollos. La diferencia radica en que los requerimientos en proteínas, vitaminas y demás nutrientes de los pavos son sustancialmente superiores a los de los pollos, como ejemplo el contenido de proteína del primer alimento de pavos es de 29% mientras que el de pollos es de 22-23%. En la actualidad, es posible disponer de raciones comerciales específicas para pavos prácticamente en todo el país o hacerlas preparar a pedido. Esta situación es de suma importancia, dado que años atrás la única alternativa para engordar pavos era utilizar alimentos para pollos o gallinas lo que implicaba varios riesgos:

- Ningún alimento para pollos satisface las exigencias en proteínas y vitaminas de los pavos en la etapa inicial. Los resultados de experiencias recientes muestran que el peso de pavos engordados con un plan de alimentación correcto es un 26% superior comparado con el peso de pavos engordados con alimentos para pollos y gallinas. A su vez, la mortalidad en este último caso fue un 5% mayor, debido a una severa avitaminosis en la etapa inicial.

- Son numerosos los casos de pérdidas prácticamente totales debidas a intoxicaciones consecuencia de utilizar alimentos para pollos que contenían coccidiostatos no aptos para pavos. La coccidiosis es una enfermedad parasitaria que se previene incorporando productos específicos al alimento; algunos de ellos son tóxicos para los pavos (Ej.: salinomicina).

Si por alguna razón es necesario emplear temporariamente alimento de pollos para engordar pavos, será necesario consultar al fabricante sobre el coccidiostato utilizado.

Mediante un plan de alimentación adecuado es posible obtener los resultados de consumo, crecimiento y conversión alimenticia que figuran en el Cuadro 2.

● Cuadro 2: Resultados zootécnicos (Alimento peleteado)

| EDAD (SEMANAS) | TIPO | CONSUMO (g) | PESO ** (g) | CONVERSION (g) |
|----------------|----------------|-------------|-------------|----------------|
| 2 | Preiniciador | 270 | 230 | 1170 |
| 4 | Iniciador I | 1130 | 930 | 1500 |
| 8 | Iniciador II | 3045 | 2465 | 1805 |
| 12 | Crecimiento I | 6345 | 4065 | 2148 |
| 16 | Crecimiento II | 9205 | 7870 | 2560 |
| 18 | Terminador | 4035 | 8790 | 2755 |
| | | 24030 * | | |

* CONSUMO ACUMULADO - ** PROMEDIO MACHOS Y HEMBRAS

CALIDAD NUTRICIONAL DE LA CARNE DE PAVO

La calidad nutricional de esta carne se basa en el bajo contenido de grasa y colesterol. Cada 100 grs de pechuga contienen 0,6 g de grasa y 16 mg de colesterol, mientras que 100 g de muslo contienen 1,6 g de grasa y 28 mg de colesterol.

Además, el crecimiento de empresas dedicadas al servicio alimenticio rápido, que valoran el blanco de pavita como sustituto de los fiambres de cerdo de alta gama, abre una nueva perspectiva para el incremento del consumo de carne de pavo, como ya ocurrió en los EE.UU. y Europa.

ASPECTOS ECONÓMICOS

Actualmente el engorde de pavos es una opción rentable.

El costo de producción de un kg vivo, considerando costos de BB, alimento, calefacción etc., es de aproximadamente 1,9 pesos. Este valor no varía demasiado en función de la edad de faena si se considera el período que va de las 12 a 18 semanas.

El costo por kg de carne de pavo importada, sin considerar gastos de nacionalización, es de \$ 3,42 (Cuadro 1). El precio de venta al público en la actualidad es de 7 pesos.

Una dificultad para resolver es la faena de estos animales, dado que en los grandes peladeros de pollos solo sería posible faenar pavos de no más de 5 a 6 kg. En el mercado existen peladoras para pollos para pequeñas plantas de faena que podrían adaptarse a la de pavos. El inconveniente que se presenta es que en general estas plantas se

habilitan para comercializar aves sólo dentro del ámbito de los municipios de cada provincia. La comercialización en Capital Federal u otras provincias requiere de habilitación del SENASA.

Una ventaja a considerar a favor de la producción local es que se trata de un producto que podría comercializarse sin congelar.

DIFUSIÓN Y CAPACITACIÓN

Durante la primer década de difusión de la cría de pavos (1975/85), fueron muchos los agricultores, granjeros o habitantes de zonas periurbanas, que criaron con éxito pavitos BB con el asesoramiento del INTA. A mediados de los 80 la demanda de BB superaba la producción del INTA. Con el fin de reducir la brecha entre oferta y demanda, desde 1986 se dictan en la Sección Avicultura del INTA Pergamino cursos sobre la Cría y Reproducción de Pavos. El objetivo de los cursos es capacitar a productores interesados en esta alternativa brindándoles el asesoramiento y el material genético necesarios. De este modo, el criador de pavos híbridos para engorde, cuenta con un paquete tecnológico suficientemente probado por el INTA en todo el país. ●

