

# LA PRODUCCIÓN DE PAVOS EN ESPAÑA

Miguel A. DOLZ

Veterinario. Piensos PROCASA

Hasta 1960 los únicos pavos que se conocían en España eran el pavo negro, criado en semilibertad en los cortijos andaluces y extremeños.

A partir de este año se inician los primeros intentos para producir pavos de manera técnicamente más avanzada, que se saldan con muy poco éxito.

## Los años 60-80

Es a partir de 1967 que se inicia la producción moderna de pavos, primero a partir de la importación de huevos incubables y pavitos de un día, e inmediatamente con la llegada de los primeros lotes de reproductoras. La producción hasta mediada la década de los 80 está localizada exclusivamente en Cataluña, y presenta los siguientes rasgos característicos:

- El origen del pavito procede básicamente de pavas reproductoras importadas de diversos orígenes y en mucha menor medida de la importación directa de huevos incubables o pavitos.
- La comercialización está basada en la venta de canales enteras, y centrada fundamentalmente en la venta navideña.
- Se sacrifican canales de muy poco peso para los baremos actuales: hembras de 4/5 kg y machos de 5/6 kg.
- Un problema importante es la falta de adecuación de las necesidades —Navidad— a la producción, ya que por las altas temperaturas del verano en el país y los medios técnicos de la época, la puesta de los meses estivales se ve muy disminuida por la cloquez de las pavas reproductoras, cuando son precisamente los huevos puestos entonces los que darán las aves a sacrificar en diciembre. Ello conlleva la necesidad de congelar canales durante todo el año para atender las ventas navideñas.
- Hay un significativo mercado de pavo recriado de 4 semanas a recriadores de Castilla-La Mancha, que

luego se reparten "al detall" por los mercados de toda España.

- Asimismo, existe una venta regular durante todo el año de hembras vivas a la zona de Alicante-Murcia.

- Se inician los primeros intentos de comercialización de productos elaborados a base de carne de pavo con resultados poco satisfactorios.

- A nivel sanitario, la particularmente difícil patología del pavo y la ausencia de medios adecuados de diagnóstico ocasiona situaciones graves, con importantes pérdidas económicas. A este respecto hay que recordar una epizootia de "cresta azul" —"bluecomb"— y la aparición de TRT— rinitraqueitis del pavo— que durante mucho tiempo se atribuyó a la presencia de *Alcaligenes fecalis* y no a un virus.

- Dado que el pavito en sus primeros días de vida es muy delicado, ante la falta de condiciones adecuadas de las granjas de la época en cuanto a calefacción focal —propano—, ventilación y aislamiento, algunas empresas iniciaban el engorde de los pavos en baterías especialmente adecuadas a tal fin. Pero si bien esto facilitaba el arranque, tenía el inconveniente de que a las 3 semanas debían trasladarse a granjas "normales" en el suelo, lo que no dejaba de ser un importante stress.

- La faceta más delicada de la producción de las reproductoras era, y sigue siendo, la inseminación artificial, que debe realizarse semanalmente durante el periodo productivo. En los años que comentamos, tanto la extracción del semen en los machos, como la inseminación de las hembras era totalmente manual.

- Durante muchos años el consumo se mantiene a unos niveles muy por debajo de los del resto de países europeos de nuestro entorno, con una cifra *per cápita* alrededor de los 500 g, frente a los 4 kg de Francia, Italia e Inglaterra.

Tratando de averiguar el porqué de este hecho diferencial se nos ocurren dos posibles causas.





Un gran criadero de pavos de comienzos de los años 90, equipado con calefacción a gas. (Foto gentileza de Kromschroeder, S.A.)

- El consumo de carne de pollo en España es y sigue siendo hoy en día del orden de 20/22 kilos *per capita*, mientras en los países de nuestro entorno era del orden de 14 kilos como máximo, con lo que era difícil introducir más carne aviar, que además era mas cara.

- Este primer punto nos lleva a una segunda explicación. A diferencia de otros países, en España la industria del pavo la desarrollan empresas procedentes del sector del pollo de carne, y se comercializa por las mismas vías que aquella, pero a un precio mayor, lo que siempre es un "handicap". En Italia, por ejemplo, que siempre ha sacrificado pavos de mucho peso, la carne de pavo se introduce como una alternativa a la carne de cordero, y después de haber realizado una intensa campaña cuya base era definir al pavo como "el cordero de dos patas".

En Estados Unidos, que en esos años es, junto a Israel, el primer consumidor de pavos con 7 kg per capita, de las 10 primeras empresas de producción de pavos, 9 tienen como actividad básica los mataderos de vacuno, y 7 tienen también actividad en el sector porcino, por lo que la carne de pavo desplaza por motivos de precio a estas carnes con relativa facilidad.

El segundo punto que contribuyó al auge del pavo en EE.UU. es que en 1972 el Departamento de Salud recomendó a todos los hospitales del país el consumo al menos una vez por semana de esta carne, dada su magnífica calidad —muy bajo contenido en grasa y colesterol y alto en proteína—. Esto estimuló al resto de la población a considerar el consumo de pavo como un buen hábito alimenticio.

## Los últimos 20 años

A partir de 1987 se produce un aumento importante de la producción que hasta entonces procedía exclusivamente de Cataluña, por la aparición de nuevas empresas en Andalucía, que se abastecen de huevo incubable procedente, fundamentalmente, del mercado francés

En la década de los 90 surge un nuevo núcleo de producción en Galicia, asimismo basado en la importación de huevo incubable.

Al mismo tiempo ha cambiado, paulatina pero inexorablemente, el destino de la carne de pavo producida, pasándose de las canales enteras, frescas o congeladas, a piezas de pavo con destino a las salas de despiece, bien de los propios mataderos de pavos, bien de empresas transformadoras de porcino, lo que se ha conseguido en base a publicidad e importantes inversiones en las plantas elaboradoras.

A consecuencia de este cambio de hábitos, se producen importantes variaciones respecto a los condicionantes apuntados al principio:

- La producción ha pasado de tener su origen en reproductoras importadas a ser mayoritariamente procedente de la importación directa de huevos incubables. Este factor se ha visto favorecido por la entrada de España en la Unión Europea, y permite regular mejor la producción, evitando los problemas derivados de la cloquez veraniega.

- Las canales pasan a tener un peso mucho mayor para maximizar el rendimiento, con las de los machos de unos 12-13 kg y las de las hembras de 6-7 kg.

- Las ventas son muy estables durante todo el año, con pérdida de la importancia de la campaña navideña, así como de la del pavo vivo, aunque ambas se siguen manteniendo a menor escala.

- Hay una disminución notable del comercio del pavo recriado —de 4 semanas.

- Hay mejores controles sanitarios debido tanto a una mayor eficiencia en los diagnósticos de los problemas a los tratamientos con nuevas drogas.

- El arranque de los pavitos se efectúa en granjas tradicionales, si bien ha de haber una buena adecuación tanto de la granja como del granjero.

- Con respecto a la inseminación artificial, sigue siendo el trabajo mas duro y delicado de la fase de puesta, pero el empleo de diluyentes adecuados de semen ha permitido reducir a la mitad los machos a manejar y la ayuda de determinadas automatizaciones facilita en cierta medida tanto la extracción de semen como su aplicación a las pavas.

Tabla 1. Evolución de pesos y conversiones del pavo tipo medio

Machos						
Edad	14 semanas		16 semanas		18 semanas	
	Peso kg	Índice de conversión	Peso, kg	Índice de conversión	Peso, kg	Índice de conversión
Año 1980	7,30	2,38	8,80	2,58	10,20	2,80
Año 1994	8,85	2,22	10,60	2,39	12,32	2,57
Año 2007	10,92	2,11	13,20	2,25	15,40	2,44
Hembras						
Edad	12 semanas		14 semanas		16 semanas	
	Peso, kg	Índice de conversión	Peso, kg	Índice de conversión	Peso, kg	Índice de conversión
Año 1980	4,30	2,40	5,30	2,62	6,25	2,83
Año 1994	5,35	2,27	6,48	2,50	7,46	2,72
Año 2007	6,37	2,18	7,81	2,39	9,12	2,60

- Como consecuencia de todo ello, el consumo, que durante muchos años estuvo estabilizado en unos 500 g per cápita, ha pasado a más de 3 kg, mientras que en el contexto europeo la tendencia se ha reducido en Francia, Italia e Inglaterra.

A ello han contribuido, sin duda, los cambios genéticos de las estirpes productoras con una espectacular mejora de pesos, como puede apreciarse en la tabla 1.

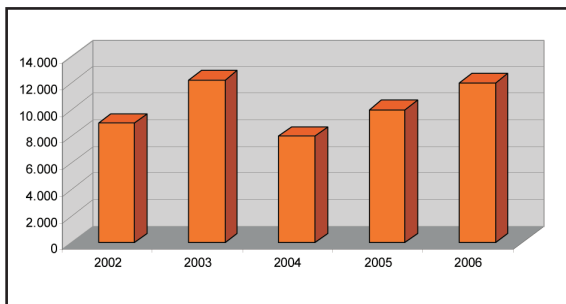


Fig. 1. Importaciones españolas de huevos de pava.

Tabla 2. Producción de carne de pavo en España en los últimos años.

Años	2002	2003	2004	2005	2006
Huevos incubados, miles	12.500	17.000	13.000	15.000	16.000
Pavitos alojados, miles	9.375	12.750	9.700	12.000	12.800
Pavos engordados, miles	8.555	11.430	8.775	10.800	11.520
Producción de carne, miles Tm	40	52	43	54	57

Para ilustrar los cambios que hemos comentado se incluyen unas tablas y cuadros en las que puede apreciarse la evolución de las producciones –no coincidentes con los consumos, por la incidencia de las importaciones y exportaciones– en España y en otros países.

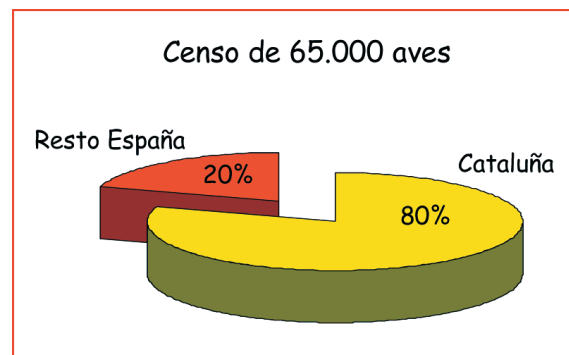


Fig. 2. Censo español de pavas reproductoras, en 2006.

Tabla 3. Evolución de la producción de carne de pavo en la Unión Europea (miles de Tm)

Años	1990	2000	2002	2003	2004	2005	2006
Alemania	130	291	353	352	360	363	370
Francia	439	738	698	632	624	554	500
Italia	279	327	350	296	298	288	280
Reino Unido	174	285	256	235	230	206	190
Polonia	22	17	140	280	190	210	200
Hungría	46	98	120	112	143	118	120
Eslovaquia	?	?	50	60	72	72	72
Total UE	1.196	1.876	1.763	1.708	2.133	2.037	1.920



Tabla 4. Evolución de la producción mundial de carne de pavo (miles de toneladas)

Años	1980	1990	2000	2002	2003	2004	2005
UE	667	1.196	1.876	1.763	1.708	2.133	2.037
EE.UU.	1.075	2.150	2.426	2.557	2.529	2.441	2.464
Brasil	18	90	136	182	200	240	275
Canadá	101	128	147	147	148	145	155
Mundial	2.045	3.703	4.817	5.053	4.927	4.996	4.970



En la crianza actual de pavos de engorde se suele hacer un traslado de local, con separación de sexos, como con el remolque ilustrado aquí.

### ¿Por qué consumir carne de pavo?

Hemos comentado de pasada el perfil nutricional de la carne de pavo, que ha sido una de las causas del



Varios de los muchos productos que pueden obtenerse del pavo (Foto gentileza de Sopexa España)

Tabla 5. Composición nutritiva de la carne de pavo (por 100 g de porción comestible) (\*)

Partes	Muslo	Pechuga
Energía, kcal.	114,49	96,11
Proteína, g	20,50	21,80
Grasas, g	3,61	0,99
AGS, mg	1,31	0,34
AGM, mg	0,73	0,21
AGP, mg	0,90	0,18
Colesterol, mg	75	60
Niacina, mg	4,70	11,33
Potasio, g	289	333
Magnesio, g	17	20
Hierro, mg	2	1

(\*) Consumer Eroski

aumento de consumo de esta carne en Estados Unidos, donde está surgiendo una corriente muy amplia para tratar los problemas de sobrepeso como una enfermedad.

Podemos ampliar esta información con los datos de la tabla 5.

Obsérvese el bajo contenido en colesterol, y de ahí su recomendación como carne de elección en personas afectadas de hipercolesterinemia.

En comparación con otras carnes, creemos de interés los datos de la tabla 6.

Como comentario final haremos observar que en la carne de pavo, frente a un nivel muy aceptable de proteína, la cantidad de grasa —lípidos—, y por tanto la energía de la misma es muy baja, lo que la hace particularmente indicada para dietas hipocalóricas. ●

Tabla 6. Composición nutritiva de las carnes preparadas (en 100 g de porción comestible) (\*)

Partes cárnicas	Energía, kcal.	Proteína, g	Glúcidos, g	Lípidos, g
Muslo de pollo asado	155	23,1	0	6,9
Pechuga de pollo asada	142	26,5	0	4,0
Conejo estofado	179	27,3	0	7,7
Carne magra de cerdo asada	185	30,7	0	6,9
Filete de ternera rebozado y frito	215	31,4	4,4	8,1
Filete de buey magro asado	192	27,6	0	9,1
Costillas de cordero a la parrilla	355	23,5	0	29,0
Pierna de cordero asada	266	26,1	0	17,9
Pavo asado	140	28,8	0	2,7

(\*) Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario La Paz de Madrid