

Juan Avilés

Responsable de ganadería de PROCAVI

«Todavía hay margen para seguir avanzando en un mejor rendimiento de los pavos»

Procavi es la integradora de pavos más importante de España. Entre sus instalaciones cuenta con un matadero en Marchena (Sevilla) con capacidad para sacrificar 200.000 pavos a la semana, dos fábricas de pienso en Carmona (Sevilla) y Campillos (Málaga) y una incubadora en esta última localidad que inauguraron hace tres años que puede producir 250.000 pavos a la semana. El responsable de la sección de ganadería, el veterinario Juan Avilés, ha estado siempre vinculado a la avicultura, primero en el campo de la producción de pollos y en los últimos 15 años en el de los pavos. Nacido en Campillos, trabaja en Procavi desde la fundación de la empresa, que acaba de cumplir una década de vida.



● **¿Cuáles son las características principales de Procavi?**

Procavi se fundó en el año 2002, con lo cual este año cumplimos diez años de existencia. En sus inicios, la producción era de 30.000 pavos a la semana, y ahora estamos en 150.000 semanales. Pertenecemos al Grupo Fuertes, que tiene su sede social en Murcia.

● **España es actualmente uno de los países de Europa con menor consumo de carne de pavo. ¿Cómo valora esta estadística?**

Hace años el consumo de carne de pavo en España era muy pequeño y estacional. La campaña de Navidad suponía el 60% ó 70% del volumen de negocio de una empresa productora de pavos, mientras que ahora para una empresa

como Procavi supone solo el 3% ó 4%. Posteriormente el consumo de carne de pavo se incrementó de forma significativa en forma de productos elaborados. Hoy en día el consumo de pavo en forma de productos elaborados se ha convertido en algo habitual y cotidiano por parte del consumidor español. Además, en los últimos años está aumentando el consumo de productos cárnicos frescos de pavo, que es nuestra principal diferencia con respecto a otros países de Europa, en los cuales el consumo de pavo fresco es mucho mayor.

● **¿A qué se atribuía esta diferencia en España?**

Tal vez el pavo no era un alimento con mucha tradición en este país. Puede que no lo hayamos sabido

cocinar o que no lo hayamos sabido preparar, pero lo que sí vamos viendo es un aumento del fresco. En España no ha existido un operador de carne de pavo que ofreciera al consumidor un producto fresco de pavo de calidad y a un precio razonable; esto Procavi lo ha conseguido. El consumidor está percibiendo que la carne de pavo además de ser de las más saludables, es jugosa, tierna y con buen sabor.

● **¿Cómo ha ido evolucionando con los años este tipo de avicultura?**

La producción de pavos, como la de otras especies, ha ido evolucionando en los últimos años. La producción mundial de pavos es de 600 millones de unidades al año. Esta cantidad es muy pequeña

comparada con la producción de pollo, por eso los esfuerzos económicos que se dedican en la evolución genética de la especie no son seguramente tan intensos como los que se destinan al pollo, pero sí se puede ver una evolución importante por ejemplo en cuanto a rendimientos técnicos de los pavos, que son cada día mejores, y todavía hay margen para seguir avanzando.

● **Los avicultores están viviendo muchos cambios en estos últimos años. ¿Usted vería viable que un productor de pollos, por ejemplo, acabara como productor de pavos?**

Sí, de hecho en nuestra integración contamos con 250 colaboradores repartidos entre las pro-

vincias de Sevilla, Málaga, Granada y Huelva fundamentalmente, y muchos de ellos proceden del sector del pollo. Debido al proceso de producción que tenemos, la conversión de una producción a otra es muy fácil y no requiere apenas inversión. El proceso inverso, es decir, pasar de producir pavos a pollos es muy infrecuente, en quince años de experiencia

he conocido muy pocos casos. El pavo es un ave de más rusticidad que otras y esto se traduce en que su crianza es más fácil, además los rendimientos económicos están a un nivel igual o superior que el del pollo, entre otras cosas debido a que los costes de producción, fundamentalmente los costes de calefacción y electricidad, son inferiores.



Mapa de Andalucía con las diferentes instalaciones pertenecientes a Procavi.

La carne de pavo, una receta para conseguir el bienestar

La carne de pavo es ideal para las dietas hipocalóricas, porque es la carne de menos grasa que hay, según recalca Juan Avilés. "Por eso se recomienda para cualquier tipo de menú: para deportistas, ancianos, niños pequeños... Y también tiene otra ventaja: que es una carne más proteica y más rica en triptófano, que es un aminoácido esencial en la nutrición humana y que es precursor de la producción de serotoninas, que implica que el consumo de carne de pavo te produce bienestar". También explica que los médicos incluso recomiendan cenar con pavo porque dicen que ayuda a conciliar el sueño. Pero, ante todo, lo que está claro es que su mejor característica es que es una carne sana y fácil de digerir.

NEW FARMS

Efectividad asegurada



Camí de Flix, s/n
25186 LLARDECANS (Lleida) · SPAIN
Tel. +34 973 130 292
Fax. +34 973 130 232
new-farms@new-farms.com
www.new-farms.com