

La importancia de la cría de pavos (Meleagricultura) en Yucatán

Ronald Santos-Ricalde*, José Segura-Correa

Introducción

La meleagricultura es la actividad zootécnica, relacionada con la crianza de pavos *Meleagris gallopavo*, que ha sido practicada desde antes de la conquista española por los pueblos prehispánicos en México. El pavo en sí es de origen americano, a diferencia de las demás aves domésticas, o de corral, que fueron traídas por los españoles durante la conquista. Sin embargo, sólo el 10 % del consumo nacional de pavo es producido en México, el 84 % es importado de Estados Unidos, el 4.5 % de Brasil y el 1.5% de Chile (Inforural, 2019).

En Yucatán, la meleagricultura se realiza bajo condiciones de tres tipos de crianza: sistemas intensivos, semi-intensivos y de traspatio. En los sistemas intensivos, la producción se caracteriza por criar pavos genéticamente mejorados, conocidos como “doble pechuga”, y se incluye todo el proceso productivo, desde la producción de huevo fértil, incubación, elaboración de alimentos balanceados en fábricas, la engorda a gran escala, el sacrificio de los animales en rastros tecnificados, empacado, congelado y la comercialización, principalmente en supermercados, como pavo entero congelado o en embutidos (Figura 1).



Figura 1. Pavos comerciales “doble-pechuga” de una granja en el municipio de Umán, Yucatán.

Los sistemas semi-intensivos se basan en engorda de pavos genéticamente mejorados, pero se crían a pequeña escala en casetas poco tecnificadas y dependen de otras empresas para la adquisición del pavito. Además, en estos sistemas se compra alimento a plantas comerciales y se comercializan los pavos vivos principalmente a través de pequeños comerciantes que los sacrifican y los venden en mercados populares como pavo fresco. Estos sistemas son menos competitivos económicamente que los sistemas intensivos de producción y menos rentables.

Los sistemas de traspatio se identifican principalmente por criar pavos conocidos como “pavos indios” (*Meleagris gallopavo*), que no han experimentado mejoramiento genético, se alimentan comúnmente con desperdicios de comida, insectos, plantas silvestres y subproductos y con excedentes de la “milpa”. Estas aves tienen bajos rendimientos productivos, y generalmente los crían para ser consumidos durante las festividades religiosas de las comunidades rurales o en eventos familiares de gran relevancia (por ejemplo, bodas o bautizos).

El objetivo de este trabajo fue analizar la situación productiva de la meleagricultura en México, con énfasis en Yucatán, y las perspectivas de esta técnica pecuaria con pavos indios como fuente de ingresos económicos para las familias campesinas.

Origen del pavo o guajolote

En México, el pavo doméstico actual se originó de pavos silvestres domesticados por las comunidades Mayas y Azteca en 400 A.C (Gallardo Nieto et al. 2007). Se han registrado restos de pavos en ofrendas funerarias prehispánicas de 1200 y 500 A.C. en el centro de México, y otros de antigüedad similar en Oaxaca (Camacho-Escobar et al. 2011). No obstante, se argumenta que los pavos fueron domesticados por los Mayas 2000 años antes que los Aztecas (Canales et al. 2019).

En la zona centro de México, a estas aves se les conoce como “Guajolote”, pero en la zona de la península de Yucatán a las aves criadas en sistemas tecnificados y semi-tecnificados se les conoce como pavos y las criadas en el traspatio como “pavo indio”. En lengua maya, al “pavo indio” se le conoce como “Kutz” (Figura 2). Actualmente, se reconocen dos especies de pavo de la familia Phasianidae: el doméstico *Meleagris gallopavo* y el silvestre *Meleagris ocellata*. Éste último, cuyo plumaje es verde azulado, con la cabeza sin plumas y azulada, es conocido en la península de Yucatán como “pavo de monte” (Figura 3). Hoy en día, la cacería de pavo de monte en las comunidades rurales va en aumento, por lo que está en peligro de extinción y ha sido categorizado como amenazado de acuerdo con la Lista Roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (Birdlife International 2016).



Figura 2. Pavo indio de traspatio en Xaya, municipio de Tekax, Yucatán.

Después de la conquista española de México, el pavo silvestre o de monte (*M. ocellata*) fue llevado a España y de ahí se diseminó por toda Europa donde se adaptó y después regresó a Norteamérica desde Inglaterra ya domesticado. En Inglaterra, el pavo

se seleccionó genéticamente hasta convertirlo en el pavo comercial que conocemos hoy día como el pavo “doble pechuga” (Gallardo Nieto et al. 2007). El consumo de pavo se popularizó en Estados Unidos, cuando en el siglo XVII los nativos norteamericanos lo ofrecieron para consumo a los primeros colonos norteamericanos durante el Día de Acción de Gracias (Gallardo Nieto et al. 2007).



Figura 3. Pavo de monte, *Meleagris ocellata*. (Gobierno del estado de Yucatán, 2018-2014, 2020).

Actualmente, en México el consumo de pavo comercial es muy popular, pero principalmente en la región sur y sureste donde forma parte de la gastronomía regional. Algunos platillos típicos de pavo en Yucatán son el relleno negro, el escabeche, asado, en sac kool, y en panuchos y salbutes, entre otros.

Producción de pavo comercial

En México, la meleagricultura es la tercera actividad avícola comercial de importancia después de la producción de pollo de engorda y gallinas para la producción de huevo (UNA, 2019). En el 2019, se produjeron 11,815 toneladas de pavo a nivel nacional, lo que representó un incremento del 10% de la producción con respecto al 2018 (UNA, 2019). Sin embargo, la producción nacional apenas alcanza el 10 % de la demanda nacional, la cual es complementada con importaciones de Estados Unidos principalmente. Este déficit de producción es más evidente en diciembre (Inforural, 2019), por la demanda decembrina.

A nivel nacional, Yucatán ocupa el primer lugar en producción de pavo comercial con 18%, seguido del Estado de México (15%), Puebla (15%), Chihuahua (9%), Veracruz (8%), Hidalgo (7%), Tabasco (7%), Chiapas (5%), Guerrero (5%), Oaxaca y Campeche con el 3% cada uno (UNA, 2019) La mayor producción de pavo se realiza en los estados del sur y sureste de México. El liderazgo en la producción comercial de pavo en Yucatán se debe a la demanda de carne asociada con la costumbre de consumir platillos gastronómicos tradicionales. Este liderazgo por consumo también se debe a la situación sanitaria en Yucatán que está libre de muchas enfermedades avícolas, y por su situación geográfica que favorece la importación de Estados Unidos de insumos para la producción meleagrica.

En México, el consumo per cápita de carne de pavo y sus derivados es de 1.43 kg al año, lo cual es bajo en comparación con Estados Unidos, donde el consumo per cápita es de 7 kg al año (Ruiz, 2012). Sin embargo, en Yucatán se reporta un consumo per cápita de 5 kg (Gutiérrez, 2018). Esto implica que existe margen de oportunidad para incrementar el consumo per cápita de pavo en México. Si bien puede ser difícil que una persona promedio compre un pavo entero para el consumo regular de la familia, el consumo per cápita se podría incrementar comercializando el pavo en cortes y piezas (filete de pechuga, piernas, muslos y alas). Otra área de oportunidad comercial es la elaboración de embutidos y productos procesados (nuggets, hamburguesas, jamones y salchichas).

Producción de pavo indio

En México, no existen datos precisos sobre la producción de pavo indio en traspatio; sin embargo, algunos estudios mencionan que entre 20.7 y 51.7% de las familias de tres comunidades del estado de Veracruz, criaban pavos en traspatio (Aquino-Rodríguez et al. 2003). En Yucatán, en San José Tzal y en Dzudzal, se registró que el pavo era la segunda ave más importante que se criaba en el traspatio, después de las gallinas. Además, todos los pavos criados en esas comunidades eran indios (Santos-Ricalde et al. 2004). En Tetiz, Yucatán, las familias criaban en promedio 5.3 pavos indios de diferentes edades y sexos (Gutierrez-Triay et al. 2017).

Perspectivas de la producción de pavo indio

El rendimiento productivo del pavo indio es bajo en comparación con el pavo comercial. Los pavos indios macho y hembra apenas alcanzan 4.5 y 2.8 kg de peso vivo respectivamente, a las 23 semanas de edad, en comparación con los pavos comerciales macho y hembra que alcanzan 17.1 y 11.8 kg de peso vivo, respectivamente, a la misma edad (Segura-Correa et al. 2017; Juárez-Caratachea et al. 2019). El peso de los pavos macho de más de 12 meses de edad criados en el traspatio de varias comunidades de Michoacán estuvo entre 6.8 y 8.9 kg y en las hembras de 2.9 a 4.4 kg (López-Zavala et al. 2008).

Los indicadores productivos sugieren que el pavo indio no puede competir con los pavos comerciales en cuanto a productividad. Sin embargo, el pavo indio es nativo de la región y su degustación puede considerarse gourmet ya que, por su alimentación el sabor y textura de la carne, es diferente a la del pavo comercial. El pavo comercial es alimentado con dietas balanceadas con promotores de crecimiento y granos transgénicos, mientras que el pavo indio es alimentado con subproductos de la milpa (maíz, calabaza, plantas silvestres, etc.). El pavo indio es un producto orgánico, ya que está libre de antibióticos y transgénicos. Este tipo de productos de origen orgánico es muy demandado actualmente por un sector de la sociedad, por lo que su condición puede darle un valor económico adicional que compense su bajo rendimiento productivo.

La meleagricultura de pavos indios puede considerarse una actividad pecuaria con sentido social que contribuye a la economía de las familias campesinas, y puede favorecer la conservación de la especie que se encuentra amenazada por los sistemas comerciales de producción de pavo (Canales et al. 2019). En los mercados turísticos de Yucatán, la carne de pavo indio podría tener un nicho importante de consumo para los visitantes extranjeros, o de otras partes de México, que gusten platillos exóticos. La introducción del pavo indio en la cocina de Yucatán puede ser una combinación exitosa.

Conclusión

En Yucatán, la meleagricultura es una actividad pecuaria con arraigo cultural que se practica desde tiempos prehispánicos. La meleagricultura con pavos indios tiene un gran potencial como actividad productiva y comercial si se conservan las características del sistema de producción disponiendo de los recursos alimenticios en la milpa. La producción de pavo comercial podría incrementarse si se promueve y aumenta el consumo per cápita.

Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Autónoma de Yucatán.
[*rsantos@correo.uady.mx](mailto:rsantos@correo.uady.mx)

Santos-Ricalde H, Segura-Correa J. 2020. La importancia de la cría de pavos (Meleagricultura) en Yucatán *Bioagrociencias* 13(1): 1-8.

Referencias

- Aquino-Rodríguez E, Arroyo-Lara A, Torres-Hernández G, Riestra-Díaz D, Gallardo-López F, y López-Yáñez BA. 2003. El guajolote criollo (*Meleagris gallopavo* L.) y la ganadería familiar en la zona centro del estado de Veracruz. *Técnica Pecuaria en México*. 41:165-173.
- BirdLife International 2016. *Meleagris ocellata*. The IUCN Red List of Threatened Species 2016:e.T22679529A92818023.<https://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.2016-3.RLTS.T22679529A92818023.en>. Downloaded on 20 February 2020.
- Camacho-Escobar MA, Jiménez-Hidalgo E, Arroyo-Ledezma J, Sánchez-Bernal EI, y Pérez-Lara E. 2011. Historia natural, domesticación y distribución del guajolote (*Meleagris gallopavo*) en México. *Universidad y Ciencia*. 27:351-360.
- Camacho-Escobar MA, Arroyo-Ledezma J, García-Bautista Y, y Pérez-Lara E. 2014. Medicina alternativa aplicada al guajolote nativo (*Meleagris gallopavo*) en la costa de Oaxaca. En: *Memorias del 5to. Foro Interinstitucional Avances de la Investigación en Homeopatía Humana, Veterinaria y Agrohomeopatía*.
- Canales AM, Landi V, Martínez AM, Macri M, Pizarro G, Delgado JV, Cervantes P, Hernández A, y Camacho E. 2019. Caracterización genética del pavo domestico de traspatio mexicano. *Archivos de Zootecnia*. 68:480-487.
- Gallardo-Nieto JL, Villamar-Angulo L, y Guzmán-Valenzuela H. 2007. Situación actual y perspectiva de la producción de carne de guajolote (pavo) en México 2006. *Claridades Agropecuarias*. 161:3-37. www.infoacerca.gob.mx.
- Gobierno del estado de Yucatán, 2018-2014. 2020. Pavo de Monte. http://www.yucatan.gob.mx/?p=pavo_monte
- Gutiérrez MA. 2018. Mejora productividad de la carne de pavo en México. *AviNews*.

- Diciembre. <https://avicultura.info/mejora-productividad-de-la-carne-de-pavo-en-mexico-en-2018/>
- Gutiérrez-Triay MA, Segura-Correa JC, López-Burgos L, Santos-Flores J, Santos-Ricalde RH, Sarmiento-Franco L, Carvajal-Hernández M, y Molina-Canul G. 2007. Características de la avicultura de traspatio en el municipio de Tetz, Yucatán, México. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*. 7: 217 - 224
- Inforural 2019. EU suministra el 93% de las importaciones de pavo de México. <https://www.inforural.com.mx/eu-suministra-93-de-las-importaciones-de-pavo-de-mexico/>
- Juárez-Caratachea A, Delgado-Hurtado I, Gutiérrez-Vázquez E, Salas-Razo G, Ortiz-Rodríguez R, y Segura Correa JC. 2019. Descripción de la curva de crecimiento de pavos locales usando modelos no lineales. *Revista MVZ Córdoba*. 24:7104-7107.
- Ruiz B. 2012. Grandes consumidores de pavo, pero bajos productores. *Industria Avícola*. <https://www.industriaavicola.net/mercados-y-negocios/grandes-consumidores-de-pavo-pero-bajos-productores/>
- Segura-Correa JC, Santos-Ricalde RH, y Palma-Ávila I. 2017. Non-Linear models to describe growth curves of commercial turkey in the tropics of Mexico. *Brazilian Journal of Poultry Science*. 19:27-32.
- Santos-Ricalde R, Hau CE, Belmar-Casso R, Armendariz-Yáñez I, Cetina-Góngora R, Sarmiento-Franco L, y Segura-Correa J. 2004. Socio-economic and technical characteristics of backyard animal husbandry in two rural communities of Yucatan, Mexico. *Journal of Agriculture and Rural Development in the Tropics and Subtropics*. 105:165-173.
- UNA. Unión Nacional de Avicultores. 2019. Compendio de indicadores del sector avícola 2019. Unión nacional de avicultores. <https://www.una.org.mx/>