



Diciembre 2010

Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial
Dirección Ejecutiva de Análisis Sectorial

Monografía del Guajolote o Pavo

Aspectos Generales

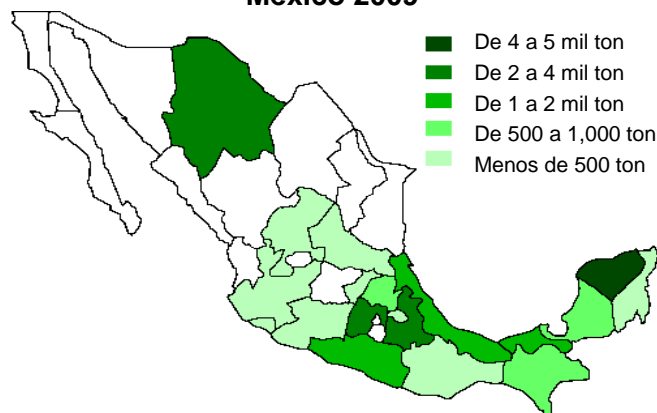
El guajolote o pavo es una de las aves domésticas de mayor tamaño, alcanza entre 14 y 18 kg de peso a los 6 meses de edad. Los guajolotes tienen en la cabeza un apéndice carnoso llamado comúnmente "moco", de mayor tamaño en el macho. La cabeza y el cuello son de color blanco azulado cubiertos de pliegues y verrugas de color rojo llamados corales o carúnculas. En el pecho, los machos tienen un mechón de cerdas de color negro llamado escobeta. El color de la pluma del guajolote depende de la raza, por lo que pueden ser de color blanco, bronceado, negro o canela, aunque los más comunes son el blanco y el bronceado.

El guajolote es una especie originaria de América, habitando predominantemente en México y algunas regiones de Estados Unidos, documentos históricos señalan a México como su lugar de origen. Los guajolotes salvajes por lo general vivían en las selvas vírgenes y praderas, fueron domesticados en México en la época precolombina por los aztecas y mayas. Existen dos géneros, el guajolote común o "*Meleagris gallopavo*", del cual derivaron todas las variedades de guajolote criollo doméstico que conocemos y el ocelado, "*Agriocharis ocellata*", con plumaje verde azulado, el cual únicamente se ha encontrado en el sureste del país, principalmente en Yucatán.

Después de que el guajolote fue llevado a España se distribuyó por toda Europa. Posteriormente, de variedades generadas en ese continente, los criadores norteamericanos iniciarían la creación de sus propias razas mejoradas o de doble pechuga. Actualmente, en la producción industrial de guajolotes, más que de razas se habla de cruzamientos industriales o de híbridos comerciales, que en ocasiones se identifican con el nombre del propietario o fundador de la firma productora. A continuación se enlistan algunas de estas cruces: Bronceado de América, Blanco de Holanda Narragansett, Ardesia Slate, Rojo de Borbón, Blanca de Beltsville, Bronceada Gigante, Blanca Gigante, Negra, Royal Palm.

En México, el consumo de carne de guajolote es muy bajo, ya que por lo general se limita a la época navideña y de fin de año, aunque a últimas fechas se ha extendido su uso en algunos embutidos como las salchichas, chorizo y jamón. En algunas regiones del país la carne de guajolote tiene un alto consumo ya que se considera un platillo tradicional, principalmente en el centro sur y sureste.

Mapa de Producción de Guajolote en Canal, México 2009



Fuente: Con datos de SIAP-SAGARPA.

Sistemas de Producción

Tradicionalmente, México se ha dedicado a la *meleagricultura*, es decir, a la cría y explotación del guajolote, aunque hasta antes de los años sesenta se utilizaban métodos de crianza no tecnificados, en pequeños criaderos, con la obtención de bajos rendimientos. Hoy en día la producción se sigue desarrollando en todo el territorio mediante tres sistemas productivos.

Tecnificado: Se practica principalmente en Chihuahua, Sonora y Yucatán. Su producción se destina al abasto del mercado de fin de año (navidad y año nuevo). Aproximadamente el 50% de la carne de guajolote se produce bajo este esquema, en el cual participan de manera significativa no más de 4 empresas, con una producción entre 12 y 14 mil toneladas anuales. Estas compañías incorporan tecnología de punta a su producción, contando con la más moderna infraestructura, lo que les permite que la cría y explotación se realice según las Normas Oficiales Mexicanas, bajo estrictas medidas de sanidad y control de calidad. Muestran un grado de



Monografía del Guajolote o Pavo

integración horizontal, iniciando su proceso con la explotación de aves reproductoras o con aves de engorda. Estas compañías tienen alta participación en la industrialización de la carne, obteniendo productos procesados. Para cubrir sus necesidades productivas las empresas se abastecen principalmente en Estados Unidos y Canadá, tanto de guajolotes recién nacidos para crianza y engorda como del huevo fértil para la obtención de aves mediante incubación artificial.

Semitecnificado: Se practica principalmente en los estados de México, Puebla, Michoacán, Tlaxcala, Tabasco y Yucatán. Está orientado a los mercados regionales y se estima que representa cerca del 10% de la producción nacional de carne de guajolote. Las explotaciones comprenden desde 500 a 5,000 guajolotes que se engordan en un solo ciclo, iniciando su crianza entre mayo y junio, enviándose a rastro entre noviembre y diciembre. El nivel de tecnificación es limitado, con una menor eficiencia productiva. Por lo general se importa el huevo o el guajolote recién nacido de EEUU y Chile. No se cuenta con integración de la cadena productiva, por lo que los insumos, como el alimento balanceado, se adquieren de terceros, lo que implica mayores costos y menor rentabilidad. Tienen una alta vulnerabilidad ante cambios de precio y demanda.

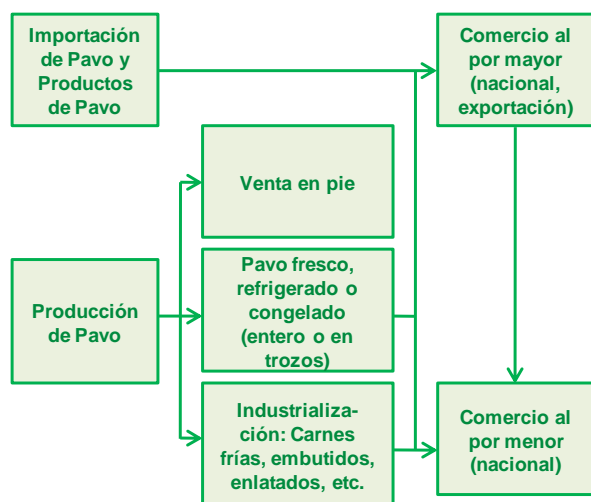
Rural o Traspatio: Este sistema es el de mayor tradición entre la población rural y se localiza en todo el territorio. La mayor parte de la producción se destina a su consumo en festividades familiares (bodas, bautizos, etc.), por lo que existe disponibilidad durante todo el año, una mínima proporción se emplea en el abasto para fin de año. Se estima que representa alrededor del 40% de la producción nacional. Su explotación se realiza en pequeños lotes de 50 a 100 guajolotes, generalmente criollos con alta resistencia, que les permite sobrevivir en climas adversos. El esquema productivo carece de tecnología moderna, practicándose aún el pastoreo. Cuentan con una alimentación basada en granos (maíz y sorgo), así como tubérculos, insectos, hojas y forrajes, además de desperdicios de hortalizas y sobrantes de cocina. La fuente de abasto de guajolote son las propias aves rurales, programas de apoyo o la venta por parte de pequeñas distribuidora, lo que no garantiza su calidad.

Fuentes: ASERCA, Revista Claridades No. 161 de, enero 2007, Artículo *Situación Actual y Perspectiva de la Producción de Carne de Guajolote (Pavo) en México 2006* de la Coordinación General de Ganadería (SAGARPA). SAGARPA.

Contexto Nacional

En México la meleagricultura representó en 2009 apenas el 0.8% de la producción de aves en pie y el 0.4% en la producción nacional de carne en canal (incluido bovino, porcino, ave, caprino y ovino). A nivel mundial, nuestro país ocupa el lugar número 21 en producción de carne de pavo.

Sistema de Comercialización de Pavo



Producción de Guajolote en México

Año	Inventario (miles cb)	Sacrificios (miles cb)	En pie ¹			En canal ²				
			Peso (kg/ cb)	Prod. (miles ton)	PMP (\$/ kg)	Valor prod. (mill \$)	Peso (kg/ cb)	Prod. (miles ton)	PMP (\$/ kg)	Valor prod. (mill \$)
1998	4,718.7	3,760.0	7.6	29.0	15.6	452.7	6.0	22.4	21.9	490.4
1999	4,863.6	3,736.3	7.9	29.4	16.7	490.8	6.1	23.0	24.2	555.2
2000	4,934.1	3,893.4	7.7	30.0	18.5	554.7	6.0	23.5	26.4	619.0
2001	4,976.8	3,979.8	7.7	30.8	19.8	610.3	6.1	24.3	28.7	695.9
2002	4,928.1	4,409.1	7.8	34.4	19.4	668.0	6.1	26.9	28.8	775.9
2003	4,806.3	4,354.2	7.7	33.3	19.3	641.3	5.8	25.4	28.4	721.7
2004	4,770.4	3,904.7	7.9	30.9	20.6	634.5	6.2	24.4	30.7	747.7
2005	4,450.6	3,873.3	8.0	30.9	20.7	638.0	6.1	23.8	30.9	735.4
2006	4,587.5	3,584.0	7.8	28.0	21.0	587.2	6.0	21.4	30.3	647.9
2007	4,289.5	3,549.1	8.2	29.0	23.4	680.4	6.1	21.7	34.1	739.3
2008	4,203.7	3,872.5	8.3	32.0	25.3	809.6	6.2	23.8	36.7	874.1
2009	4,119.6/e	3,468.2	8.1	28.3	28.8	812.7	6.0	20.9	39.6	827.5
2010/e	4,202.0	3,628.4	8.1	29.6	32.0	944.9	6.0	21.8	43.4	947.0

Fuente: Elaboración con base en datos de SIAP- SAGARPA.

PMP: Precio Medio al Productor, 1/ Ave viva, 2/ Ave una vez desangrada, desplumada, eviscerada y desprovista de la cabeza y las patas, e/ cifras estimadas

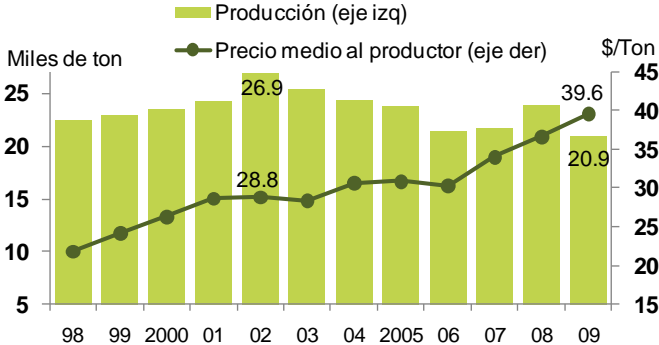


Monografía del Guajolote o Pavo

Entre el año 1998 y 2002 se registró un incremento en la producción de carne en canal de guajolote de 18.6%, alcanzando en 2002 la máxima producción registrada en nuestro país de 26,909 toneladas, con 4.4 millones de guajolotes sacrificados.

Para el año 2010, de acuerdo con los pronósticos del Sistema de Información Agroalimentario y Pesquero (SIAP) de la SAGARPA, se espera una producción de carne de guajolote de 21,839 toneladas (cerca de 3.6 millones de aves sacrificadas), lo que significaría un incremento de 4.6% respecto al año 2009.

Producción de Guajolote en México



Fuente: Con base en datos de SIAP-SAGARPA.

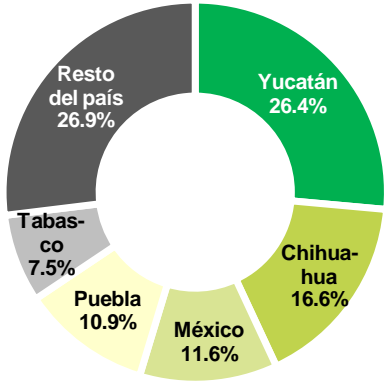
En 2009 los cinco principales estados productores concentraron cerca del 73.1% de la producción de carne de guajolote. El primer estado productor fue Yucatán, con el 26.4% de la producción, que alcanzó las 5,520 toneladas. Este estado ha incrementado su producción en 72.3% desde 2002, desplazando a Chihuahua al segundo lugar de producción, mismo que en 2009 produjo el 16.6% del total (3,469 ton) y que, contrario a Yucatán, ha disminuido su generación de carne en 49.6% desde 2002. Es importante señalar que antes de 2004, Sonora era el principal estado productor de la República, sin embargo, fue decreciendo su producción y no se reportan datos para esta entidad desde el año 2007.

Después de ese año la producción ha bajado hasta alcanzar en 2009 las 20,875 toneladas, con 3.5 millones de cabezas sacrificadas, lo que significó una disminución de 22.4% en la producción de esta ave con una tasa media anual de crecimiento (TAMC) negativa de 3.6%.

Los estados de México, Puebla y Tabasco ocuparon respectivamente el tercer, cuarto y quinto lugar en producción de carne de guajolote en canal en 2009, con el 11.6% (2,425 ton), 10.9% (2,281 ton) y 7.5% (1,557 ton) de la producción total. Estos estados incrementaron su producción entre 2002 y 2009 en 71.4%, 18.0% y -21.0% cada uno.

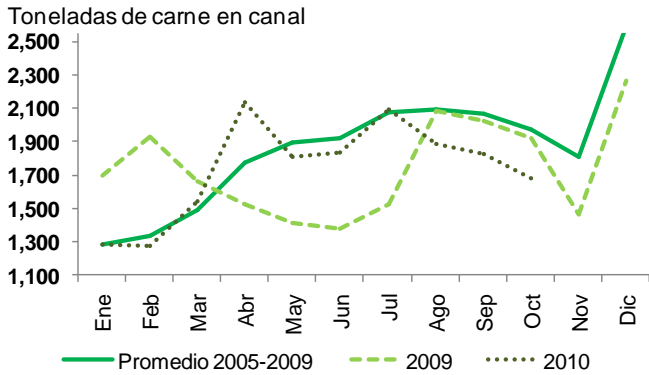
Esta baja producción se ha explicado, por una parte, por la demanda altamente estacional de la carne de guajolote, que se centra en las fiestas decembrinas y fiestas familiares, así como por la demanda industrial de cortes específicos que en su mayoría se cubre con productos importados, más diversos y a menor precio.

Principales Estados Productores de Guajolote en México en 2009



Fuente: Con base en datos de SIAP-SAGARPA.

Estacionalidad de la Producción Meleagrica



Fuente: Con base en datos de SIAP-SAGARPA.



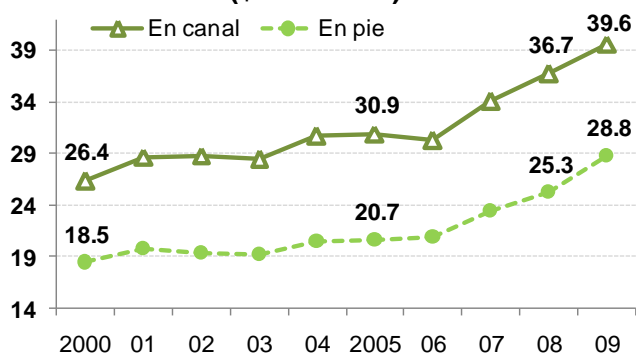
Monografía del Guajolote o Pavo

Actualmente, las principales empresas productoras que comercializan en el país, además de los estrictos controles de calidad y sanidad, procesan su producción en Rastros Tipo Inspección Federal. Esta certificación garantiza la inocuidad y calidad sanitaria de los cárnicos permitiendo una mejor movilización del producto dentro del país y posibilitando la exportación.

Precios

El precio del guajolote varía según su venta sea en pie o en canal. La carne en canal refleja un mayor valor agregado debido al proceso que implica. Entre el precio del guajolote en pie y en canal existe un margen de entre el 40% y 50%.

Precio Medio al Productor de Guajolote (\$/Tonelada)



Fuente: Con base en datos de SIAP-SAGARPA.

El precio medio al productor se incrementó entre el año 2000 y 2006 en 13.3% para el guajolote en pie y 14.9% para el canal, sin embargo, en los tres años siguientes, 2006 a 2009, el precio tuvo un crecimiento de 37.1% y 30.8% respectivamente.

El principal costo de producción para este sector es el alimento de las aves, el cual tiene una alta relación con los precios internacionales de los granos forrajeros. El aumento del precio de los granos durante la crisis alimentaria en 2008 impactó en el costo de producción, disminuyendo los márgenes de ganancia de los productores y encareciendo el producto ofrecido al consumidor. Los precios continúan altos, situación por la que parte de la demanda aún no se ha recuperado, dado que este alimento se ha sustituido en las

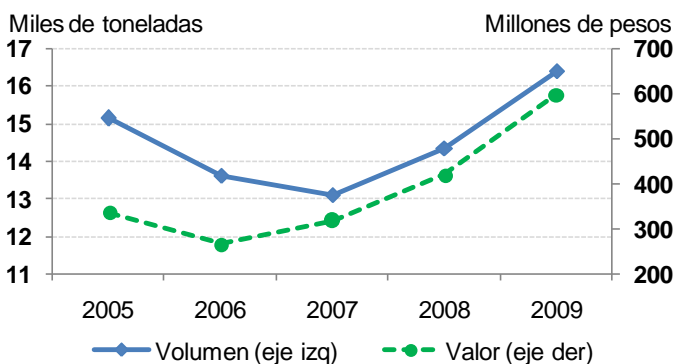
fiestas decembrinas por otro tipo de carnes, como la de cerdo y pescado.

Manufactura

La carne de guajolote tiene un alto contenido de proteínas y bajos niveles de colesterol por lo que se ha convertido en uno de los alimentos preferidos por los consumidores en el mercado de carnes frías y embutidos, que tienen venta todo el año, a diferencia del consumo estacional del pavo entero ahumado, horneado o natural. Este grupo de consumo de productos elaborados de pavo es muy dinámico y es mayoritariamente abastecido a través de la importación de piezas o preparaciones y conservas de esta carne.

En México, la manufactura alimenticia dedicada a los cortes deshuesados de carne de pavo representó cerca del 5.5% respecto al valor total de los cortes y empacados de carne en 2009. Esto es, en 2009 la producción ascendió a cerca de 16 mil toneladas con un valor de 598 millones de pesos. Esta actividad tuvo entre 2005 y 2009 un crecimiento en volumen manufacturado de 8.3% y un crecimiento en valor de 77.8%

Manufactura de cortes deshuesados de pavo



Fuente: Con base en datos de INEGI.

En relación con las manufacturas de conservas y embutidos de pavo, la producción nacional disminuyó en cerca de un 90% de 1997 a 2008. En este último año la producción apenas ascendió a 1,245 ton con un valor de 59.6 millones de pesos.

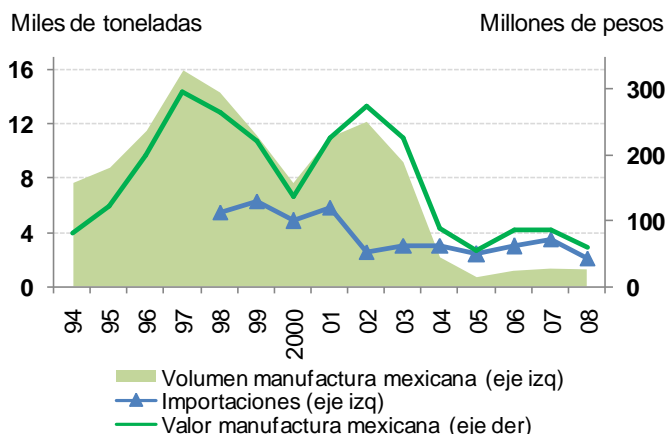
Aunque las importaciones de preparaciones y conservas de pavo también han disminuido desde los noventa, éstas son mayores que la producción nacional desde 2004. En 2008 fueron 67%



Monografía del Guajolote o Pavo

mayores a la producción nacional, alcanzando 2,082 toneladas.

Manufactura mexicana e importaciones de conservas y embutidos de pavo

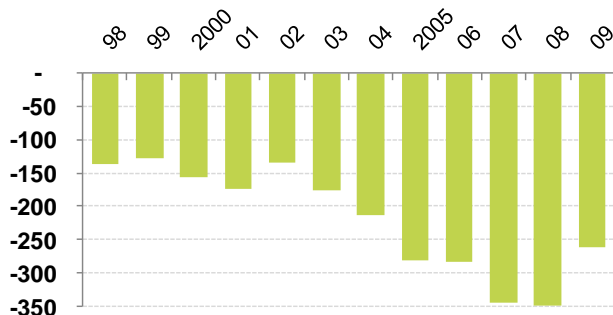


Fuente: Con base en datos de INEGI.

Comercio

México es un importador neto tanto de pavo vivo (en pie), como de carne (fresca o congelada) y de preparados y conservas de pavo. En 2009 se tuvo un saldo negativo de la balanza comercial de 260 millones de dólares, monto que representó 700 mil guajolotes en pie, 143 mil toneladas de carne de pavo y 959 toneladas de preparaciones y conservas.

Saldo de la Balanza Comercial de Guajolote o Pavo (millones de pesos)



Fuente: Con base en datos de INEGI. El saldo se obtuvo de la resta de las exportaciones y las importaciones de las sub-partidas 01.05.12 Pavos (gallipavos) vivos de peso inferior o igual a 185 gr, 02.07.24 Pavo sin trocear fresco o refrigerado, 02.07.25 Pavo sin trocear congelado, 02.07.26 Trozos y despojos frescos o refrigerados de pavo, 02.07.27 Trozos y despojos congelados de pavo y 16.02.31 Preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre de pavo.

Comercio Exterior de Guajolote o Pavo (miles de toneladas)

Año	Vivo ^{1/}		Preparaciones y conservas		Entero o troceado fresco o refrigerado		Entero o troceado congelado	
	X	M	X	M	X	M	X	M
1998	-	1.53	0.12	5.53	0.10	26.62	0.31	80.89
1999	-	1.52	0.11	6.35	0.01	35.72	3.60	81.43
2000	-	2.17	0.52	4.84	0.05	49.42	7.86	82.97
2001	-	2.10	0.43	5.86	0.64	60.19	7.01	80.93
2002	-	7.51	0.20	2.57	-	71.39	6.30	66.32
2003	-	1.97	0.00	3.01	0.00	89.38	0.48	60.56
2004	-	1.72	0.00	3.02	-	80.10	0.00	55.85
2005	-	1.08	0.00	2.41	-	119.84	0.00	57.39
2006	-	2.20	0.03	2.96	-	121.26	0.00	58.38
2007	-	1.90	0.04	3.48	-	129.10	0.02	63.15
2008	-	1.48	0.08	2.08	0.02	136.03	-	58.69
2009	-	0.70	0.15	1.11	-	93.28	-	49.62
2010/e	-	0.66	0.77	1.67	-	106.14	-	39.03

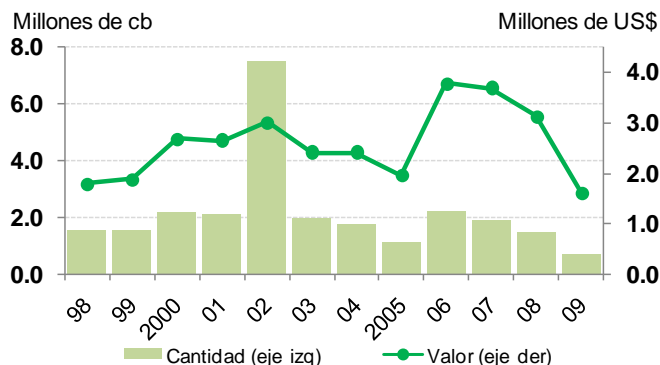
Fuente: Con base en datos de INEGI. 1/ En este caso se refiere a cabezas.

Guajolote o Pavo Vivo

México importa guajolote en pie y no tiene registradas exportaciones de este producto entre 1998 y 2009. La totalidad de las importaciones provino de los Estados Unidos en 2008 y 2009, en 2007 también se registraron importaciones provenientes de Chile, aunque representaron una mínima parte.

En 2002 se registró la mayor cantidad de importaciones de pavo vivo, la cual llegó a 7.5 millones de cabezas con un valor de 3 millones de dólares, en contraste, en 2009 únicamente se importaron cerca de 700 mil cabezas con un valor de 1.6 millones de dólares. Entre 2006 y 2009 la tasa anual de importaciones decreció en 31.8% anual.

Importaciones de Guajolote Vivo



Fuente: Con base en datos de INEGI. Datos de la sub-partida 01.05.12 Pavos (gallipavos) vivos de peso inferior o igual a 185 gr.



Monografía del Guajolote o Pavo

En años anteriores, la importación de pavo vivo se orientaba fundamentalmente al pie de cría, aves reproductoras en su mayoría, de las cuales se obtenía pavo para engorda que permitía una cierta integración de la cadena. Sin embargo, hoy en día la importación se centra en el pavo para engorda.

Carne de Pavo

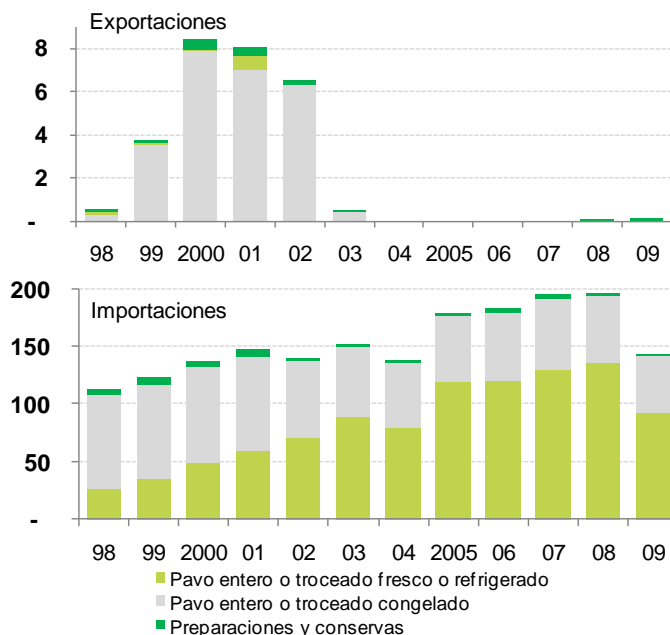
Las importaciones de carne de pavo tuvieron su punto más alto en el año 2008, en que se importaron 195 mil toneladas con un valor de 336 millones de dólares. Hasta ese año la tasa media de crecimiento de las importaciones de carne de pavo alcanzó el 4.9% anual (2000-2008), sin embargo en 2009 se registró una caída de 26.6%, alcanzando cerca de 143 mil toneladas de carne de pavo, con un valor de 254 millones de dólares.

Las importaciones de carne de pavo provienen en su mayoría de Estados Unidos (cerca del 97%) y el restante proviene de Chile.

En 2009 las importaciones constaron en un 62.3% de trozos y despojos frescos o refrigerados de pavo, en un 29.5% de trozos y despojos congelados, en un 5.3% de pavo sin trocear congelado y en un 3.0% de pavo sin trocear fresco o refrigerado, es decir, un 91.8% se refiere a pavo en trozos y no entero, aunque esta proporción ha venido cambiando, ya que en el año 2000 esta alcanzaba el 97.5% de las importaciones. Asimismo el 65.3% de las importaciones se refiere a carne fresca o refrigerada y el restante 34.7% a carne congelada, lo cual muestra un cambio en los hábitos de consumo, ya que antes de 2002 la tendencia era opuesta, rebasando las importaciones de carne congelada a las de carne fresca.

Las exportaciones de carne de pavo por parte de nuestro país no son importantes, la mayor cantidad exportada se registró en el año 2000 con cerca de 8 mil toneladas con un valor de 8 millones de dólares, correspondiendo en un 98% a trozos y despojos congelados. Después de ese año las exportaciones fueron disminuyendo hasta que a partir de 2004 empezaron a ser casi nulas. Las exportaciones tienen como único destino los Estados Unidos.

Exportaciones e Importaciones de Pavo (miles de toneladas)



Fuente: Con base en datos de INEGI. Datos de las sub-partidas 02.07.24 Pavo sin trocear fresco o refrigerado, 02.07.25 Pavo sin trocear congelado, 02.07.26 Trozos y despojos frescos o refrigerados de pavo, 02.07.27 Trozos y despojos congelados de pavo y 16.02.31 Preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre de pavo.

Preparaciones y Conservas de Pavo

Las importaciones correspondientes a este rubro han disminuido en 82.5% desde el año 1999 al 2009. En 1999 se registró la mayor cantidad importada (6 mil toneladas con un valor de 14.4 millones de dólares), mientras que en 2009 se registró la menor cantidad de importación en 10 años (poco más de mil toneladas por un valor de 4.5 millones de dólares). Las importaciones provienen principalmente de Estados Unidos en cerca de un 90%, prácticamente todo el resto proviene de Chile, aunque existen pequeñas compras a Canadá.

En el caso de las exportaciones, éstas no representan una cantidad importante, ya que han fluctuado entre 9 kg exportados en 2003 hasta 523 toneladas en el año 2000. En 2009 estas alcanzaron 147 toneladas con un valor de 342 mil dólares, lo que representó un incremento de casi 90% respecto al año 2008. El destino principal de



Monografía del Guajolote o Pavo

este tipo de exportaciones es Estados Unidos en cerca de 99% y el resto se envía a países como Guatemala, Cuba y Japón.

Otros productos

Existen sub-partidas genéricas en las cuales se incluyen productos de pavo, pero que se encuentran mezcladas con productos de otras especies animales, por lo que no es posible un análisis a detalle. Este es el caso de las fracciones 02.10.99.03 Aves saladas o en salmuera y 02.10.99.99, última a través de la cual se importan guajolotes o pavos ahumados. De la misma forma las fracciones 16.01.00.01, 16.02.00.01 y 16.02.20.01 de Preparaciones y conservas.

Precio asociado a las importaciones

El precio de los productos congelados de pavo que son importados en nuestro país tienen en general un mayor valor que aquellos productos que son frescos o refrigerados, aunque esta brecha ha disminuido entre los pavos enteros y ha aumentado tratándose de pavo en trozos. Asimismo, las preparaciones y conservas de pavo, al ser productos de la manufactura de alimentos tienen un mayor valor que la carne sin procesar, su precio puede alcanzar el doble o incluso el triple de ésta.

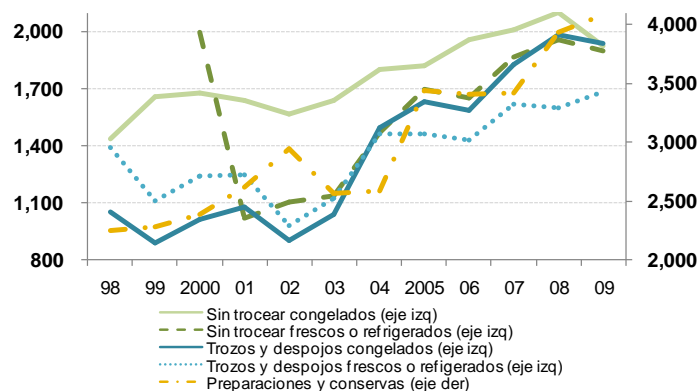
Precios Asociados a las Importaciones de Pavo (Dólares por tonelada)

Año	Vivo ^{1/}	Preparaciones y conservas	Sin trocear (entero)		Trozos y despojos	
			Congelado	Fresco o refrigerado	Congelado	Fresco o refrigerado
1998	1.2	2,251.0	1,435.6	1,218.0	1,050.6	1,390.6
1999	1.2	2,277.2	1,660.5	-	887.7	1,112.3
2000	1.2	2,391.2	1,677.3	2,000.0	1,010.9	1,239.9
2001	1.3	2,615.1	1,637.3	1,022.3	1,078.6	1,249.4
2002	0.4	2,944.9	1,567.1	1,106.6	900.0	980.4
2003	1.2	2,563.4	1,639.6	1,136.9	1,037.1	1,126.6
2004	1.4	2,586.6	1,804.3	1,468.1	1,494.2	1,460.5
2005	1.8	3,442.9	1,821.7	1,695.9	1,629.1	1,466.0
2006	1.7	3,408.9	1,958.5	1,653.0	1,587.7	1,431.6
2007	1.9	3,420.4	2,009.9	1,865.2	1,826.2	1,621.3
2008	2.1	3,928.6	2,104.2	1,955.2	1,983.3	1,599.1
2009	2.3	4,080.7	1,927.7	1,902.6	1,938.2	1,684.7

Fuente: Con base en datos de INEGI. Los precios se obtuvieron dividiendo el valor de las importaciones entre la cantidad de las mismas respecto a los datos de las sub-partidas 01.05.12, 02.07.24, 02.07.25, 02.07.26, 02.07.27 y 16.02.31
1/ En este caso el precio se refiere a Dólares por cabeza.

El precio del pavo sin trocear (entero) no ha crecido al mismo ritmo que el pavo en trozos o los despojos de este, ya que entre el año 2000 y 2009, mientras que el primero tuvo un incremento de 14.9% para el tipo congelado y un decremento de 4.9% para el fresco o refrigerado, en el caso de la carne de pavo en trozos el incremento fue de 91.7% en el tipo congelado y de 35.9% para el fresco o refrigerado.

Gráfica del Precio de las Importaciones de Pavo (Dólares por tonelada)



Fuente: Con base en datos de INEGI.

En el caso de las preparaciones y conservas, en el periodo indicado alcanzaron un incremento en su precio de un 70.7%, mientras que el pavo vivo alcanzó un aumento de 86.6%.

Consumo Aparente y Seguridad Alimentaria

El consumo aparente de pavo en nuestro país tuvo un crecimiento de casi 50% entre el año 2000 y 2008. En el último año mencionado se encontraba en cerca de 218 mil toneladas. En 2009 el consumo aparente se redujo en 25.1% encontrándose en 164 mil toneladas.

La reducción en 2009 tiene que ver con la crisis financiera, que afectó internacionalmente los precios de los insumos, encareciendo productos como el pavo y disminuyendo la demanda. Se espera que en 2010 el consumo crezca en un 2% aproximadamente para alcanzar 167 mil toneladas.



Diciembre 2010

Dirección General Adjunta de Planeación Estratégica y Análisis Sectorial
Dirección Ejecutiva de Análisis Sectorial

Monografía del Guajolote o Pavo

Consumo Aparente de Carne de Pavo e Índice de Seguridad Alimentaria (miles de toneladas)

Año	Produc- ción	Comercio Exterior		Oferta nacional 1/	Consumo aparente ^{2/}	Consumo per cápita (kg)	Índice de Seg. Aliment. ^{3/}
		Import.	Export.				
2000	23.5	132.4	7.92	155.9	148.0	1.5	10.5%
2001	24.3	141.1	7.65	165.4	157.7	1.6	10.5%
2002	26.9	137.7	6.30	164.6	158.3	1.6	13.0%
2003	25.4	149.9	0.48	175.3	174.8	1.7	14.2%
2004	24.4	136.0	0.00	160.3	160.3	1.6	15.2%
2005	23.8	177.2	0.00	201.0	201.0	1.9	11.8%
2006	21.4	179.6	0.00	201.0	201.0	1.9	10.6%
2007	21.7	192.2	0.02	214.0	213.9	2.0	10.1%
2008	23.8	194.7	0.02	218.5	218.5	2.0	10.9%
2009	20.9	142.9	-	163.8	163.8	1.5	12.7%
2010/e	21.8	145.2	-	167.0	167.0	1.5	13.1%

Fuente: Con base en datos de SAGARPA, INEGI y Secretaría de Economía. Las exportaciones e importaciones se obtuvieron de la de las sub-partidas 02.07.24, 02.07.25, 02.07.26 y 02.07.27. 1/ Producción + Importaciones, 2/ Producción + Importaciones - Exportaciones, 3/ Índice de Seguridad Alimentaria = $(1 - (\text{Importaciones}/\text{Consumo aparente})) \times 100$

El consumo per cápita de la carne de pavo en México (sin procesar, es decir, sin incluir preparaciones o conservas como los embutidos y pastas) es de cerca de 1.5 kg por habitante hoy en día, mientras que entre 2007 y 2008 alcanzó 2 kg.

Consumo Aparente de Carne de Pavo (miles de toneladas)



Fuente: Con base en datos de SAGARPA, INEGI y Secretaría de Economía. Las exportaciones e importaciones se obtuvieron de la de las sub-partidas 02.07.24, 02.07.25, 02.07.26 y 02.07.27.

Otra situación que define el mercado de esta ave en nuestro país, es que del consumo aparente nacional calculado en 2009, un 12.7% correspondió a producción nacional, mientras que el restante 87.3% provino de importaciones, por lo que nuestro país se encuentra en dependencia alimentaria en este tipo de carne de ave. Esta situación nos hace vulnerables a las condiciones internacionales, particularmente de Estados Unidos, que es nuestro principal proveedor.

Contexto Internacional

La carne de guajolote es la quinta mayormente producida en el mundo y representa el 2.0% de un total de 280 millones de toneladas de carne producidas anualmente. En los primeros lugares se ubican la carne de cerdo (37.4%), pollo (28.1%), carne de res (22.2%) y carne de borrego (3.0%).

Producción

De acuerdo con cifras de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés), la producción mundial de carne de pavo fue de 5.6 millones de toneladas en 2008, lo que representa un incremento de 23.7% respecto a la producción en el año 1995 y de 10.5% respecto al año 2000. Para el año 2009 las cifras preliminares muestran una disminución en la producción de 5.1%, para alcanzar los 5.3 millones de toneladas.

Es importante notar el hecho de que antes del año 2003 se tenía crecimiento en la producción de esta ave y en ese año se tuvo una disminución de 4.6%, situación que refleja el cierre de operaciones de algunos países debido a la presencia de la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad, lo cual afectó la producción avícola en todo el mundo. En México también podemos apreciar ese declive en la producción en el año 2003.

Producción y Comercio Mundial de Pavo (Miles de toneladas)

Año	Inventario (mill cb)	Sacri- ficios (mill cb)	Produc- ción carne	Exporta- ciones	Importa- ciones
1990	439.5	561.5	3,717.2	243.4	198.8
1995	452.1	639.0	4,528.9	586.4	472.3
2000	537.9	667.4	5,071.0	902.8	774.0
2001	543.3	676.7	5,234.8	921.7	859.2
2002	546.1	678.1	5,409.3	944.3	932.2
2003	522.6	650.8	5,125.0	884.1	945.8
2004	521.3	652.3	5,187.9	919.7	810.9
2005	511.6	639.5	5,161.2	930.9	888.3
2006	550.6	639.9	5,166.6	880.5	883.4
2007	526.5	659.5	5,357.3	884.6	934.3
2008	569.9	662.7	5,603.9	939.1	911.9
2009/p	548.9	633.4	5,319.7	N/D	N/D

Fuente: Con base en datos de la FAO.

El ritmo de crecimiento de la carne de pavo entre el año 2000 y 2009 fue de 0.5% anual. Aunque otro



Monografía del Guajolote o Pavo

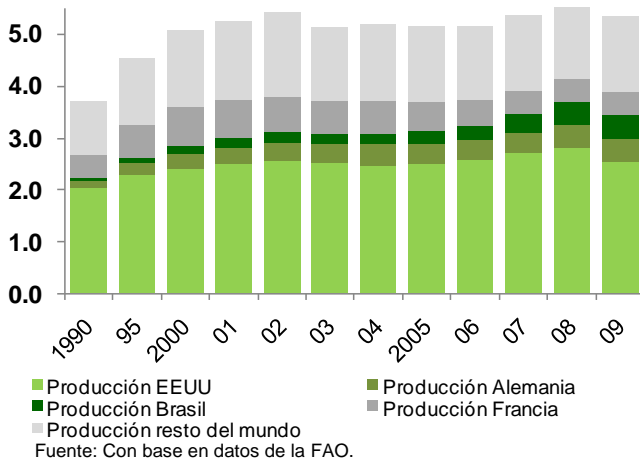
tipo de carnes han tenido un mejor desempeño, caso de la carne de pollo cuya TMAC en ese periodo fue de 3.5%, en la carne de cerdo fue de 1.9% y en la carne de res de 1.1%.

El inventario de estas aves a nivel mundial fue de 570 millones de guajolotes en el 2008, mientras que en el 2009 llegó a 549 millones, lo que significa una disminución de 3.7%

Principales Países Productores

Los principales productores de carne de pavo en el mundo son en orden de importancia: Estados Unidos, que en 2008 tuvo una participación del 50.6% de la producción mundial, Alemania con el 7.9%, Brasil, con el 7.8% y Francia con el 7.6%. Para 2009 se espera que Estados Unidos reduzca su participación a 48.3% y que los otros países la incrementen en cerca de 0.5%.

Producción de Carne de Pavo en el Mundo, Principales Países (millones de ton)



El crecimiento más dinámico en producción lo ha tenido Brasil, que entre el año 2000 y 2009 tuvo una TMAC de 13.8%. Por su parte, Alemania tuvo un tasa de 4.6%, EEUU de 0.7% y Francia ha decrecido a un ritmo de 5.8% anual.

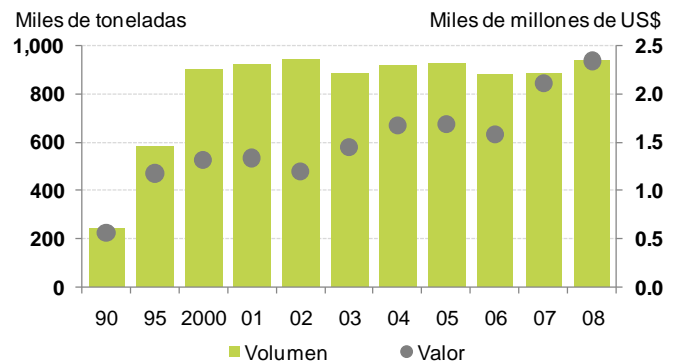
Comercio Mundial

En el mundo se comercian alrededor de 940 mil toneladas de carne de pavo, lo que representa un 16.8% de la producción de carne de pavo mundial. Asimismo, son comerciados 66 millones de

guajolotes vivos, que representan un 11.7% del inventario de estas aves a nivel internacional.

En 2008 las **exportaciones** de carne de pavo a nivel mundial alcanzaron 939 mil toneladas con un valor de 2,337 millones de dólares, mientras que las exportaciones de guajolote vivo llegaron a 66.5 millones de cabezas con un valor de 244 millones de dólares.

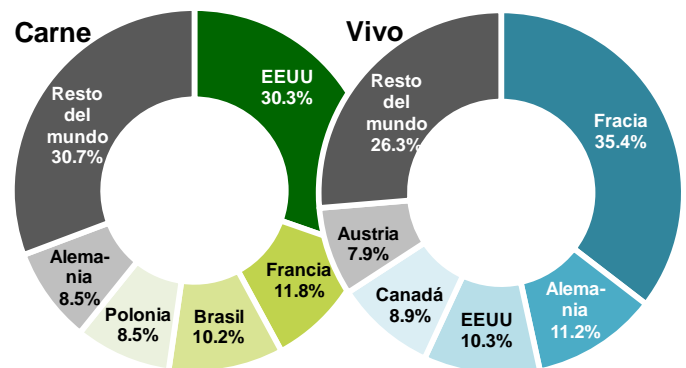
Exportaciones de Carne de Pavo



Principales Países Exportadores

Las exportaciones de carne de pavo han crecido en 4.0% entre el año 2000 y 2008, en tanto que su valor ha aumentado en 77.7%. Los principales países exportadores fueron en 2008: Estados Unidos, Francia, Brasil, Polonia y Alemania, que en conjunto exportaron el 69.3% de la carne de pavo en el mundo.

Principales Exportadores de Pavo, 2008



Las exportaciones de guajolote vivo han crecido en 13.4% entre el año 2000 y 2008, en tanto que su



Monografía del Guajolote o Pavo

valor ha aumentado en 157.3%. Los principales países exportadores fueron en 2008: Francia, Alemania, Estados Unidos, Canadá y Austria, que en conjunto exportaron el 73.7% del pavo vivo mundial.

Las **importaciones** de carne de pavo a nivel mundial alcanzaron 912 mil toneladas en 2008, con un valor de 2,390 millones de dólares, mientras que las importaciones de guajolote vivo llegaron a 57.9 millones de cabezas con un valor de 280 millones de dólares.

Principales Países Importadores

Las importaciones de carne de pavo han crecido en 17.8% entre el año 2000 y 2008, en tanto que su valor ha aumentado en 120.2%. Los principales países importadores fueron en 2008: México, Alemania, Rusia, China y Holanda, que en conjunto importaron el 49.0% de la carne de pavo en el mundo.

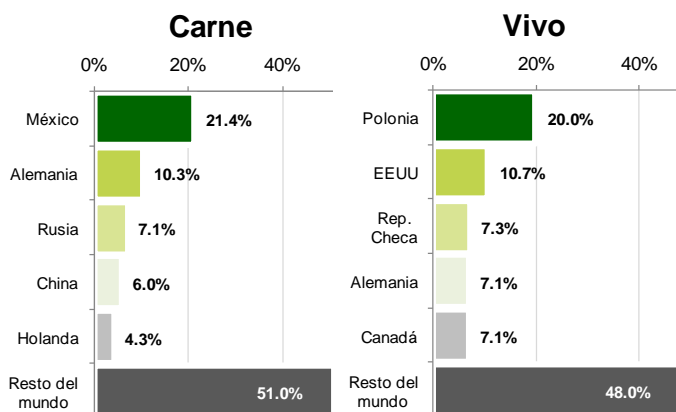
Nota: Las diferencias entre cantidad y valor de las exportaciones e importaciones de productos en el mundo, son por lo regular pequeñas, y se deben a varios factores, tales como el desfase entre la expedición de los productos desde el país origen y su llegada al país importador, así como el uso de una clasificación diferente del mismo producto por parte de los países exportadores e importadores. Del mismo modo, los valores difieren porque las exportaciones se valúan generalmente en el punto de exportación (Free on Board, FOB) y las importaciones incluyen el seguro y flete al punto de importación (Cost, Insurance and Freight, CIF).

Perspectiva

En vista de la dependencia de nuestro país respecto al consumo de importación de productos cárnicos y preparaciones de guajolote, sobre todo de piezas de carne, así como de la limitada capacidad de la planta productiva nacional para hacer frente a la demanda nacional bajo condiciones de rentabilidad, podemos prever que en los próximos años las importaciones de carne de guajolote y sus productos se mantendrán elevados.

Asimismo, las exportaciones se mantendrán muy limitadas y no significativas. Es probable que debido a cuestiones de abasto y precios altos, los consumidores busquen sustitutos a la carne de pavo, como lo es la carne de cerdo y pescado.

Principales Importadores de Pavo, 2008

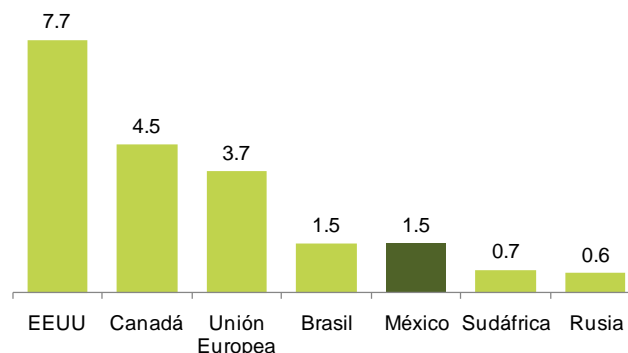


Fuente: Con base en datos de la FAO (volumen de exportaciones).

México es el principal importador de carne de guajolote a nivel mundial, con el 21.4%, posición que mantiene desde 2003, año en que desplazó a Rusia.

Las importaciones de guajolote vivo en el mundo han crecido en 53.4% entre el año 2000 y 2008, en tanto que su valor ha aumentado en 272.3%. Los principales países importadores fueron en 2008: Polonia, EEUU, Rep. Checa, Alemania y Canadá, que en conjunto importaron el 52.0% del pavo vivo.

Consumo Per Cápita de Carne de Pavo, 2009



Fuente: Con base en datos de USDA. En el caso de México se usaron datos de SIACON e INEGI.



Monografía del Guajolote o Pavo

Consumo per cápita

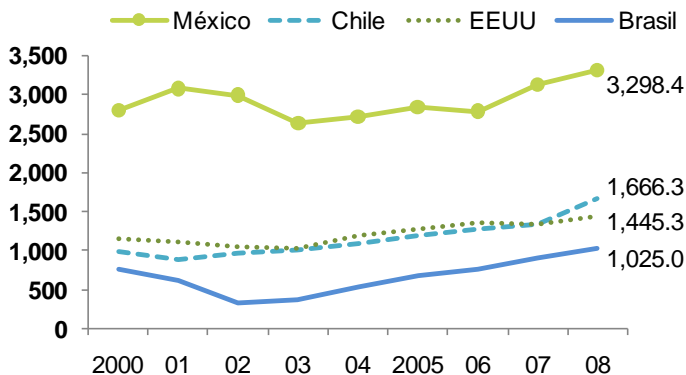
De acuerdo con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés), el consumo per cápita más alto de carne de pavo en el mundo corresponde a EEUU con 7.7 kg por persona en 2009, Canadá se encuentra en segundo lugar con 4.5 kg, la Unión Europea se encuentra en tercer lugar con 3.7 kg, Brasil en cuarto con 1.5 kg y en el caso de México encontramos que esta medida es de 1.5 kg por persona, según los datos nacionales.

Es importante mencionar que Estados Unidos es el principal productor y exportador mundial de carne de pavo, además de que Brasil y Chile ocupan respectivamente el tercer y octavo lugar en producción, mientras que México ocupa el lugar número 21. Asimismo Brasil y Chile han mostrado un alto dinamismo desde el año 2000, creciendo a una TMAC de 13.8% y 6.4% cada uno, y aunque EEUU no ha mostrado tal aumento también ha crecido a una tasa de 0.7%, mientras que México disminuyó su producción de carne entre el año 2000 y 2009 a un ritmo de 1.3% anual.

Precios internacionales

Como puede observarse en la gráfica posterior, los precios de la carne de pavo mexicano son más altos que los precios de nuestros principales proveedores (EEUU y Chile) y que los de Brasil. Los precios mexicanos en 2008 llegaron a ser el doble respecto a los dos primeros países mencionados y cerca del triple respecto a los brasileños. Lo anterior muestra la poca competitividad que existe respecto a la comercialización de pavo nacional, ocasionando que las exportaciones mexicanas sean prácticamente nulas y que importemos más del 85% de la carne de pavo que es consumida en el territorio.

**Precio Internacional de la Carne de Pavo
(Dólares por tonelada)**



Fuente: Con datos de la FAO para precios de Estados Unidos, Chile y Brasil. En el caso de México se usó el precio medio al productor de SIACON y datos de BANXICO para la conversión a dólares (tipo de cambio FIX).