

Descartan el pavo para Navidad por altos precios

Las familias mexicanas buscan opciones más económicas para sus cenas de temporada ante el precio de esta ave, que alcanza hasta los mil 800 pesos en tiendas y mercados. Romeritos y Bacalao, son una opción más económica. Desde 2014, el consumo de pavo cayó 27.8% en el país, de acuerdo con expertos **MÉXICO P. 5**



“ESTÁ MUY CARO, NO NOS ALCANZA”, AFIRMAN

SIN PAVO, LA CENA ESTA NAVIDAD

AHORRO. DEBIDO A LOS ALTOS PRECIOS DE ESTA AVE, CIUDADANOS BUSCAN OPCIONES MÁS ECONÓMICAS, COMO ROMERITOS O BACALAO PARA COMPARTIR EN FAMILIA

HUGO SALVADOR Y EMANUEL MENDOZA

Ante los altos costos de productos como el pavo, platillo tradicional de la cena navideña, ciudadanos buscarán alternativas para disfrutar de la Navidad en compañía de familiares y amigos.

Desde 2014, el consumo de pavo en nuestro país cayó hasta 27.8%, ya que los mexicanos han preferido la ingesta de otros alimentos durante el fin de año, señaló el Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (GCMA).

“Nosotros no acostumbramos a cenar pavo, no nos alcanza”, cuenta Jorge, quien realizaba la compra de su despensa en el Walmart Ciudad Jardín, en el municipio de Nezahualcóyotl, Estado de México.

“Seguramente prepararemos romeritos o pozole, es más económico”, agregó Jorge.

En este supermercado, el pavo tiene un costo de 310 pesos por kilogramo, por lo que el precio total del pavo completo alcanza los mil 880 hasta los mil 904 pesos.

Mientras que la pierna cuesta 184 pesos, que resulta en 638.48 pesos la presentación a la venta. También está a la venta la pierna rellena de cerdo, preparada con nuez de la india y rebanadas de piña, con lo que el producto tiene un costo final de 899.39 pesos.

Otras carnes como el lomo ahumado tienen un costo de 592 pesos el kilo, que en la presentación de la tienda cuesta 1835.20 pesos al

cliente.

Las alternativas son romeritos con mole, a 150 pesos la presentación, así como bacalao preparado, a 300 pesos la caja.

“A mis hijos y sobrinos les gusta mucho el pavo, apenas llega diciembre y ya preguntan por él; así que con el aguinaldo haremos el esfuerzo de prepararlo entre varios hermanos”, dijo Alejandro a **24 HORAS**, también en el Walmart de Nezahualcóyotl.

En Gran Sur, en la alcaldía Coyoacán, Ángeles también busca ahorrar para la cena navideña. “Desgraciadamente la situación económica actual ya no nos invita a esas grandes celebraciones de antaño, donde había el pavo, los raviolos, los canelones, la ensalada de Nochebuena... Ya no puede ser así por qué porque vivimos al día. Entonces qué es lo que hay que hacer ahora para optimizar el gasto, entre todos nos cooperamos para realizar una cena modesta que rinda para todos”.

En los mercados públicos, la situación es similar; en el mercado de San Juan, en la alcaldía Cuauhtémoc, de la Ciudad de México, el costo del pavo natural es de 180 pesos el kilo, por lo que el pavo completo tiene un costo de aproximadamente 1,100 pesos, según el tamaño.

“Está muy caro, no nos alcanza. Prepararemos un pequeño guisado, al fin somos poquitos”, dijo Karen, una habitante de esta alcaldía, después de que escuchó el costo del ave en un local de este mercado.



ANÁLISIS

Es por accesibilidad que los ciudadanos han preferido otros sustitutos con mejor precio como la pierna, el lomo, el pollo rostizado o algún otro alimento, aseguró Juan Carlos Anaya, presidente del GCMA.

Al dar a conocer un análisis sobre la producción del ave para consumo humano en México, Anaya anticipó que nuestro país logrará un alza de 1% este año logrando 18.8 mil toneladas métricas de pavo, contra las 18.6 mil que se alcanzaron durante 2022.

Explicó que se ve un mejor pronóstico para el mercado nacional esta temporada decembrina, después de que se registrara escasez en Estados Unidos por una serie de brotes de gripe aviar que disminuyó el número de pavos en aquel país.

La consultoría especializada en agroalimentos destacó que la producción mundial estimada del último año fue de 5.8 millones de toneladas métricas y se espera que 2023 se logre crecer un 1.4% para llegar al menos a 5.9 millones de pavos.

Se especificó que en el mundo Estados Unidos abonó con 44% del guajolote, Brasil con un 10%, Alemania un 8% y México con apenas un 0.3% del total de las ventas en todo el orbe.

En el caso de los precios, el Grupo Consultor de los Mercados Agrícolas registró que entre enero de 2021 y agosto de 2022, los precios de importación del pavo tuvieron una tasa media de crecimiento mensual de 5%.

“El precio máximo fue de 4.5 dólares por kilo en agosto del año pasado, pero en lo posterior la alta demanda y la falta de producto lo han elevado un estimado de 7%”, reveló Juan Carlos Anaya.

Y es que además de los brotes de gripe aviar, este producto ha sido afectado también por la extensión de la guerra en Ucrania y las sanciones a Rusia que ocasionaron una alza internacional de los precios de las materias primas, además de la alta inflación que se vive en gran parte del mundo, dijo el especialista en alimentos.

En el caso de México, Yucatán se posicionó como el principal productor de esta proteína y junto con Puebla, el Estado de México, Veracruz y Tabasco alcanzan el 67% de guajolotes.

TESTIMONIOS

 Nosotros no acostumbramos a cenar pavo, no nos alcanza. Seguramente prepararemos romeritos o pozole, es más económico”

JORGE

Ciudadano

 A mis hijos y sobrinos les gusta mucho el pavo, apenas llega diciembre y ya preguntan por él; así que con el aguinaldo haremos el esfuerzo de prepararlo entre varios hermanos”

ALEJANDRO

Ciudadano

 Desgraciadamente la situación económica actual ya no nos invita a esas grandes celebraciones de antaño, donde había el pavo, los ravioles los canelones, la ensalada de Nochebuena... Ya no puede ser así porque vivimos al día”

ÁNGELES

Ciudadana



AVE NACIONAL

- **La producción nacional** de carne de pavo se estima en poco más de 15 mil toneladas anuales
- **Yucatán** es el principal productor de pavo a nivel nacional, con 24% del total
- **En 2022** la producción alcanzó 18 mil 600 toneladas, pero el consumo en el país rebasa las 138 mil toneladas
- **La cría del pavo** toma de 14 a 16 semanas, por lo que su engorde para Navidad comienza desde septiembre



TODOLISTO. En mercados y supermercados los pavos ya están a la venta para quienes planean servirlo en sus cenas navideñas.



FOTOS: HUGO SALVADOR



