

CARACTERIZACIÓN DEL SISTEMA DE EXPLOTACIÓN DEL *Meleagris gallopavo* EN EL CENTRO Y SUR DE YUCATÁN, MÉXICO

CHARACTERIZATION SYSTEM OPERATING IN THE *Meleagris gallopavo* CENTRAL AND SOUTHERN YUCATAN, MEXICO

Contribución a la caracterización del pavo local (*Meleagris gallopavo*)

Canul S.M.^{1*}, Sierra V.A.¹, Durán S.L.², Zamora B.R.¹, Ortiz, O.J.¹, Mena D.O.²

¹Profesor investigador del Instituto Tecnológico de Conkal (ITC). Km. 16.3 Antigua carretera Mérida-Motul. Conkal, Yucatán (México).

*ade_solis44@hotmail.com.

²Estudiante de pregrado de la licenciatura en Biología. ITC.

Abstract

The local turkey of Mexico is characterized as backyard family consumption purposes. In Yucatan, has increased production of double breast of turkey and has endangered the backyard breeding and production. They study the system of exploitation of local turkey. We used a sample survey of 70 families from central and southern parts of the state. The questions were related to general information about the producer and the husbandry of turkeys. To analyze the data using descriptive statistics. 86% of producers were peasant Mayan women, aged between 45 and 53 years, basic studies have finished and all use a backyard production system, this activity will represent an additional source of income in 86.25% of cases. The most common type of power in both areas was the combination of commercial feed, whole corn and kitchen waste. The disease was the most frequent and most fowl pox vaccine not as a preventive measure. No genealogical records are not productive. The selection of turkeys is carried out visually. The marketing of turkeys in both areas during the month of December, and are used for consumption of five bucks per year per family. All Producer (s) are interested in receiving technical assistance to improve their production system

Palabras clave:

Pavo Local
Traspatio
Recurso
Zoogenético

Keywords:

Turkey Creole
Backyard
Animal Genetic
Resources

Resumen

El pavo local de México se caracteriza por ser de traspatio con fines de autoconsumo familiar. En Yucatán se ha incrementado la producción de pavos de doble pechuga y se ha puesto en peligro la cría y explotación de traspatio. Se estudió el sistema de explotación del pavo local. Se aplicó un modelo de encuesta a 70 familias de las Zonas Centro y Sur del estado. Las preguntas estuvieron relacionadas con los datos generales del productor y el manejo zootécnico de los pavos. Para el análisis de los datos se utilizó estadística descriptiva. El 86% de los productores fueron mujeres mayas campesinas, con edades comprendidas entre 45 y 53 años, no cuentan con estudios básicos terminados y todas utilizan un sistema de producción de traspatio, esta actividad les representa una fuente de ingresos adicional en el 86.25% de los casos. El tipo de alimentación más común en ambas zonas fue la combinación de alimento comercial, maíz entero y residuos de cocina. La enfermedad más frecuente fue la viruela aviar y la mayoría no vacuna como medida preventiva. No llevan registros genealógicos ni productivos. La selección de sus pavos la realizan de manera visual. La comercialización de los pavos en ambas zonas se realiza en el mes de diciembre, y se utilizan para autoconsumo de cinco pavos por año por familia. Todas las productoras(es) están interesadas en recibir asesoría técnica para mejorar su sistema de producción

Introducción

El guajolote fue uno de los primeros animales domesticados en México y está muy compenetrado en la cultura mexicana, el guajolote doméstico (*Meleagris gallopavo*) se derivó del guajolote silvestre, se piensa que el factor determinante pudo haber sido el paulatino desarrollo de la agricultura en zonas donde se acercó a las poblaciones en busca de agua y comida. En los actuales estados de Yucatán, Tabasco, Quintana Roo y la mitad oriental de Chiapas de la República Mexicana, y en mayor parte de Guatemala, Honduras y Belice floreció la

cultura maya. Su principal cultivo era el maíz y pudieron ser los primeros domesticadores del guajolote, los cuales los convertiría en originarios de la avicultura mexicana. (Reséndiz, 2006). Los pavos mexicanos fueron llevados a Europa inmediatamente después de la conquista, y su difusión fue muy rápida. Los colonos llevaron pavos desde Europa hacia el Este de Norteamérica al comienzo del siglo XVII. Dichas aves se cruzaron con el pavo salvaje del este (*M.g. silvestri*) resultando la raza bronceada América, base del actual pavo comercial (Crawford, 1992; Sponenberg, 2003). Expediente de inicio de la conquista española indican que los pavos eran utilizados en esa época para la producción de carne. La producción de carne de guajolote o pavo, es una de las actividades ganaderas con mayor tradición en México, ya que la cría de esta ave data de la época precolombina y de hecho se hace referencia a que esta es una aportación de México para el mundo, ya que esta especie ya se explotaba antes de la llegada de los españoles quienes la llevaron a Europa y de ahí difundir su consumo. Independientemente de que México la aportó al mundo existe escasez de información acerca de las características poblacionales regionales de esta ave y su explotación (Villamar, 2006).

Material y métodos

El muestreo consistió en entrevistar a productores de pavos locales con experiencia, este se realizó en los meses de enero, febrero y marzo 2011. Para esto se dividió al Estado en zonas centro y sur, ubicando 6 municipios en los cuales se realizó un muestreo dirigido; es decir, no se realizó una selección al azar de los productores, sino que fueron identificados previamente, en total se realizaron 70 entrevistas. Previamente al muestreo se elaboró el modelo de encuesta conformada por un total de 76 preguntas divididas en siete aspectos: Datos generales del productor, información productiva, manejo general, nutrición, sanidad, reproducción, mejoramiento genético, comercialización y asesoría técnica, en dicha encuesta también fueron considerados algunos de los datos sugeridos por la FAO DAD-IS, como marco general para el estudio de los pavos. Los resultados de las encuestas se capturaron en una base de datos en el programa Microsoft Excel y posteriormente se determinaron porcentajes, frecuencias absolutas y relativas.

Resultados y discusión

En el centro y sur de Yucatán el 86.5 % de las personas que cuidan y producen al pavo local son mujeres con edad de entre 43 y 53 años, estas no cuentan con estudios básicos terminados en el 64% de los casos, estos resultados son similares a los reportados en la costa de Oaxaca en donde se encontró que en un 64.79% de los casos son las amas de casa las encargadas del cuidado de los animales, (Camacho *et al.*, 2006) situación similar se reporta en Kapola Puebla (Estrada *et al.*, 2006). En ambas zonas todas las productoras (es) utilizan un sistema de producción de traspatio, y esta actividad les representa una fuente de ingresos adicional en el 86.25% de los casos. Estos resultados concuerdan con estudios realizados en el Estado de Michoacán, Puebla y Oaxaca donde se menciona que el sistema de producción predominante del pavo local es el traspatio (López *et al.*, 2008), (Estrada; *et al.*, 2006) (Camacho *et al.*, 2006). El mayor porcentaje de alimentación que reciben los pavos locales en la zona sur y centro del estado de Yucatán consiste en la combinación de alimento comercial, maíz entero y residuos de cocina como se observa en las tablas I y II. Las enfermedades más comunes en ambas zonas son la viruela y las enfermedades respiratorias tablas III y IV respectivamente. Tanto en la zona sur como centro el 83.9% de los productores (as) no vacuna como medida preventiva, de igual forma en ambas zonas el 86.5 % de las productoras (es) no llevan registros genealógicos ni productivos, la selección de sus pavos se realiza de manera visual en el 51.86 % de los casos, mientras que un 48.14% restante no selecciona. En la zona sur y centro el fin de la explotación fue de ciclo completo, es decir comercializa pavos para pie de cría y engorda en un 71.42% , los productores comercializan a finales de año (diciembre) en promedio 5 pavos en ambas zonas y utilizan sus pavos para autoconsumo en por lo menos 5 pavos por productor por año, con respecto a la comercialización en el Estado de Michoacán los resultados son más elevados ya que se reporta que 8 de cada 10 aves son destinados a la comercialización, sin embargo en autoconsumo los resultados son más bajos ya que en el mismo estudio se reporta que de cada 10 animales solo el 1.1 % se destinan para autoconsumo, (López *et al.*, 2008), de igual forma en el Estado de Oaxaca se reporta que el destino de la producción del guajolote de traspatio es principalmente para autoconsumo (Camacho *et al.*, 2006). Existe un interés en recibir asesoría técnica 90.2% en ambas zonas .

Tabla I. Tipo de alimentación en los pavos locales de la zona Sur (*Type of feeding in the local turkeys the South*)

Tipos	fa	fi
Alimento Comercial	3	6.25%
Maíz Entero	7	14.58%
Combinación	38	79.16%
TOTAL	48	100%

*Combinación = Alimento comercial +maíz entero mas residuos de cocina. fa.= frecuencia absoluta fi = relativa. Combination: Food commercial + Corn entire kitchen waste. fa: Absolute frequency. fi: relative frequency.

Tabla II. Tipo de alimentación en los pavos local de la zona centro (*Type of feedig in the local turkeys the central*)

Tipos	fa	fi
Alimento Comercial	1	4.50%
Maíz Entero	2	9.09%
*Combinación	19	86.36%
TOTAL	22	100%

*Combinación = Alimento comercial +maíz entero mas residuos de cocina. fa.= frecuencia absoluta fi = relativa. Combination: Food commercial + Corn entire kitchen waste. fa: Absolute frequency. fi: relative frequency.

Tabla III. Enfermedades más frecuentes en pavos locales en al zona sur (*Most frequent diseases in local turkeys in the southern*)

Enfermedad	fa	fi
Viruela	27	58.69%
Enfermedades Respiratorias	12	26.08%
Diarreas	6	13.04%
Ectoparásito	1	2.17%
TOTAL	46	100%

fa: frecuencia absoluta. fi: frecuencia relativa fa: frequency. fi: relative frequency

Tabla IV. Enfermedades más frecuentes en pavos locales en al zona centro (*Most frequent diseases in local turkeys in the center*)

Enfermedad	fa	fi
Viruela	18	81.81%
Enfermedades Respiratorias	3	13.63%
Diarreas	1	4.54%
TOTAL	22	100%

fa: frecuencia absoluta. fi: frecuencia relativa fa: frequency. fi: relative frequency

Conclusiones

En ambas zonas del Estado de Yucatán la producción del pavo local es una actividad que forma parte de la cultura de las comunidades indígenas, esta actividad la realizan en el traspatio y les sirve como un ahorro familiar, cada familia tiene en promedio anual 10 animales adultos los cuales son cuidados por las mujeres, estas los alimentan con maíz, alimento balanceado y restos de cocina, la enfermedad que más les afecta es la viruela, el mes en que más animales comercializan es en diciembre. Las productoras no llevan ningún registro de sus animales, pero en la zona sur sí los identifican con sistemas tradicionales (marcas en la cabeza, ala y pata) para evitar que se pierdan. Finalmente aunque la mayoría está interesada en recibir asesoría técnica para mejorar su sistema de producción, no cuentan con ella por falta de personal interesado en esta actividad. Se recomienda seguir con el muestreo para comparar el sistema en las diferentes regiones en que esta dividió el Estado.

Bibliografía

- Camacho, E. M, Lira T. I, Ramírez C. L, López P. R, Arcos G.J. (2006). La avicultura de traspatio en la Costa de Oaxaca, México. *Ciencia y Mar*.28:3-11.
- Crawford, R.D .1992. Introducción desde América y difusión en Europa de pavos domesticados (*Meleagris gallo pavo*). *Archivos de Zootecnia* 41 (extra): 307-314.
- Estrada M. A, Rodríguez, H.J, Cansino V.M, Hernandez Z.J. El conocimiento local en la cria de pavos. En: *Uso de los recursos zoogenéticos: los pavos*. 2006. Reséndiz R editores Benemérita Universidad Autónoma de Puebla;:41 – 55.
- López, Z. R, Monterubio .R .T, Cano C.H, Chassin N.O, Aguilera R.U, Zavala P. M. 2008 caracterización del sistema de producción del guajolote (*Meleagris gallopavo gallopavo*) de traspatio en las regiones fisiográficas del estado de Michoacán México. *Técnica Pecuaria México*. 46 (3):303-316.
- Reséndiz R.M.(2006). Antecedentes históricos del guajolote en México. En *uso de los recursos zoogenéticos: los pavos*. Resendis R editores Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla. 25-39.
- Sponenberg, D.P.; Marjorie, B.; Jonson, P.; Smith E.; Goga R.; Pierson, F.; Gómez , J.M. 2003. La conservación del pavo en los estados unidos en: *IV Simposium Iberoamericano sobre la conservación y utilización de los recursos zoogenéticos*. Recife, Brasil
- Villamar A.L, Guzmán V.H. 2007. Situación actual y perspectiva de la producción de carne de guajolote (pavo) en México. 2006. *Clarides Agropecuarias*: 161P 60.