

## Pavo y cerdo, los principales ingredientes en las cenas decembrinas

- En el último año el consumo de pavo y cerdo fue de 173 mil y 2.4 millones de toneladas, respectivamente
- La industria de alimentos para animales ha permitido optimizar la producción de ambas especies

**Ciudad de México, a 19 de diciembre de 2019.-** En las mesas mexicanas, el pavo y el cerdo son dos de los ingredientes esenciales en las cenas navideñas. La primera especie destaca por su bajo contenido de grasa y colesterol, por lo que se considera un alimento ligero, y la segunda es fuente de vitaminas, minerales y proteínas.

Datos del Consejo Mexicano de la Carne (Comecarne) y de la Organización de Porcicultores del País (OPORPA) destacan que en el último año el consumo de pavo superó los 173 mil toneladas, en tanto el de cerdo fue de 2.4 millones de toneladas. En ambos casos hay un crecimiento constante.

Por su parte, el Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria del Poder Legislativo<sup>1</sup> destaca que 6 de cada 10 mexicanos, incluyen en su dieta alimentos avícolas como pollo, huevo y pavo, por lo cual este sector es considerado dentro de la estrategia de seguridad alimentaria ya que contribuye en un 55.0 % a la aportación de proteína; la carne de pollo tiene una participación del 38.4% y del huevo con 17.0%, seguidos por la leche de vaca (19.0%), carne de res (15.8%) y carne de cerdo (8.0%).

En este sentido, la innovación de las empresas productoras de alimentos balanceados para animales ha permitido optimizar la producción alimentaria de origen animal; en 1950 se necesitaban 5.5 kilos de estos insumos para producir un kilo de cerdo, y hoy se requieren 2.5 kg.

“La nutrición y salud animal de estas dos especies es uno de los factores clave para garantizar la seguridad alimentaria y progreso de esta industria, ya que contribuye a la salud humana al proporcionar proteína de calidad para su consumo en esta temporada decembrina,” comenta Genaro Bernal, Director General del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal (CONAFAB).

---

<sup>1</sup> [http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/13/47Industria\\_Avicola\\_M%C3%A9xico.pdf](http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/13/47Industria_Avicola_M%C3%A9xico.pdf)



En el caso del pavo las proteínas que aporta, están formadas por aminoácidos considerados esenciales, pues nuestro cuerpo no es capaz de fabricarlos por sí mismo, debemos proporcionárselos con los alimentos, además contiene vitaminas del grupo B como la B3, B6 y B12. Estas ayudan a mantener sanas las neuronas, favorecen el metabolismo y aumentan la producción de glóbulos rojos.

Respecto al cerdo, los cortes magros presentan un bajo aporte de calorías y un moderado aporte de grasa y contiene vitaminas B1, B2, B3, B5, B6 y B12, que son beneficiosas para el crecimiento y desarrollo saludable de niños y adultos.

Los principales productores de carne de cerdo son: Jalisco, Sonora, Puebla, Yucatán y Veracruz. De pavo son Yucatán, Puebla, Estado de México, Veracruz, Tabasco, Hidalgo y Chihuahua.

\*\*\*\*

***Acerca de Conafab:***

El Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C. (Conafab) es un organismo que representa a empresas nacionales e internacionales que invierten en la investigación y desarrollo de alimentos inocuos que contribuyan a la seguridad alimentaria. Para mayor información visite: [www.conafab.org](http://www.conafab.org) Twitter: @Conafab

**Contacto para prensa:**

Gabriela Núñez

PRP México

Tel. 5395-9077 / 88

[gabriela.nunez@prp.com.mx](mailto:gabriela.nunez@prp.com.mx)