

Producción de pavo se redujo un 84,7% y bajaron importaciones

En Odepa esperan que este año la producción nacional se mantenga en niveles bajos, pues a la fecha lo internado está incluso por debajo de 2025.

Matías Gatica Lindsay

En 2025 la producción nacional de carne de pavo alcanzó 12.268 toneladas, lo que representa una disminución de 84,7% en comparación con 2024, según informó la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa). Esto se debe principalmente al cese de la producción de pavos por parte de Sopraval, principal empresa del rubro, a partir de marzo del año pasado.

Desde el organismo indicaron que esto a su vez llevó a un alza del precio de 2024 a 2025, una situación que en 2026 se mantiene. Por ejemplo precisaron que según el Índice de Precios al Consumidor (IPC), la pechuga de pavo sin hueso reportó un alza de 31% en enero 2026 respecto a igual mes de 2025 y 3,9% más alto frente a diciembre 2025. Mismo caso aqueja al trutro corto, que aumentó un 27,7% su precio en ese periodo; y del trutro de ala, que se encareció en un 60% debido a la falta de oferta nacional y al alza de su costo internacional.



La gripe aviar impactó fuerte en las empresas del rubro.

Ante esta situación Odepa señaló que se optó por el camino de la importación, por lo que en 2025 se internaron 8.973 toneladas de esta carne, lo que representó un aumento de un 21% respecto al año anterior, siendo Brasil (con casi un 80%) el país que más envió este producto a Chile, seguido por Estados Unidos.

En base a cifras preliminares, para 2026, hasta febrero, se registraban importaciones por 1.428 toneladas, equivalentes a US\$10 millones. Estas cifras representan una variación de -27,4% en volumen y de 44,2% en valor respecto de igual periodo de 2025.

Odepa comentó que en 2025 no se registró produc-

ción de carne de pavo en las regiones de Arica y Parinacota, Coquimbo y Valparaíso.

Ante este contexto, y en ausencia de señales de reactivación por parte de otros productores, se anticipa que la producción nacional de carne de pavo se mantenga en niveles bajos durante el 2026, de acuerdo al organismo.

Ante la falta de este alimento, y para quienes "buscan variar el consumo de pollo o diversificar su ingesta de carnes blancas", la nutricionista y docente de la Universidad Autónoma, Claudia Barrientos, dijo a este medio que "la recomendación principal es volcarse hacia las proteínas de origen marino", y privilegiar "el consumo de pescados, los cuales aportan proteínas de calidad, son bajos en grasas saturadas y ofrecen un beneficio cardiovascular único gracias a su contenido de ácidos grasos omega-3".

"Asimismo, una alternativa altamente nutritiva y económica es la incorporación de legumbres como lentejas, garbanzos y porotos, proteína de alto valor biológico y que permite incorporar a la población vegana", agregó.