

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA  
PERUANA  
FACULTAD DE ZOOTECNIA**



**III PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL**

**MONOGRAFÍA**

**"EVALUACIÓN DEL CONSUMO DE CARNE DE POLLO EN LA  
POBLACIÓN DE YURIMAGUAS EN EL AÑO 2013"**

**PRESENTADA POR:  
BACH. OMAR ALEXANDER DÁVILA DÍAZ**

**PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE:  
INGENIERO ZOOTECNISTA**

**YURIMAGUAS - LORETO - 2014**



**UNAP**

Universidad Nacional de la Amazonía Peruana  
**FACULTAD DE ZOOTECNIA**

**III PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL**

**ACTA DE SUSTENTACIÓN**

Monografía titulada "EVALUACIÓN DEL CONSUMO DE CARNE DE POLLO EN LA POBLACIÓN DE YURIMAGUAS EN EL AÑO 2013" aprobada en sustentación pública el día 22 de Febrero del 2014.

Para optar el Título Profesional de:

**INGENIERO ZOOTECNISTA**

Presentado por el Bachiller:

**OMAR ALEXANDER DÁVILA DÍAZ**

Esther Ruiz de Del Águila  
Lic. Ciencias Biológicas  
CBP: 527

Lourdes Mariela van Heurck de Romero  
MSc. Ingeniero Zootecnista  
CIP: 35133

Jorge Cáceres Coral  
Ingeniero Zootecnista  
CIP: 123634

Marco Antonio Mathios Flores  
Ingeniero Zootecnista  
CIP: 72192

## **DEDICATORIA**

Dedico a mis padres, Omar Guido y Elia Luz por el apoyo, sacrificio y esfuerzo que hicieron a lo largo de mi formación profesional

A mis hermanos Xiomar, Belú y Nicolás, que siempre están conmigo apoyándome. A mis sobrinos Katlleem Paola, Paris Britany, que con sus ocurrencias nos da alegría. También a mi sobrino recién nacido Marco Aurelio, que con su llegada unió más la familia.

De igual manera dedico a Evelyn, quien me da ánimo cada día para superar los obstáculos de la vida y así seguir adelante. Y de manera muy especial a mi querido hijo Diego Alexander Dávila Muñoz es la razón de mi vida.

## **AGRADECIMIENTO**

A la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana (UNAP) Facultad de Zootecnia, mi alma mater, por haberme acogido en sus claustros y darme la formación académica apropiada para mi realización profesional.

A los catedráticos de la Facultad de Zootecnia de la UNAP por las enseñanzas brindadas dentro y fuera de las aulas. Al Ing., Mg. Marco Antonio Mathios Flores, por su valioso apoyo y asesoramiento permanente en la elaboración de presente trabajo monográfico.

A mis primos, Abraham y Orlando, porque estuvieron apoyándome a continuar con este proyecto y quienes también se involucraron en las actividades del presente trabajo monográfico.

A los miembros del Directorio del "III Programa de Actualización Académica y Profesional", por haber hecho efectivo su realización.

**INDICE**

	Pág.
I. INTRODUCCIÓN.....	10
II. OBJETIVOS.....	11
III. REVISIÓN DE LITERATURA.....	12
IV. MATERIALES Y MÉTODOS.....	35
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	38
VI. CONCLUSIONES.....	42
VII. RECOMENDACIONES.....	43
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	44
IX. ANEXO.....	54

**LISTA DE TABLAS**

	Pág.	
Tabla 1	Consumo de alimentos en España. Según niveles de ingresos de ingresos (ENNA-3) (gr/persona y día)	15
Tabla 2	Mejoramiento en el ritmo de crecimiento de pollos de carne	21
Tabla 3	Colocación de pollos BB línea de carne por departamento	28
Tabla 4	Distribución del número de personas encuestadas por Barrios y Asentamientos Humanos de la ciudad de Yurimaguas	55
Tabla 5	Nivel de consumo de carne de pollo en la población.	60
Tabla 6	Frecuencia de consumo de carne de pollo	60
Tabla 7	Tipos de cortes de carne pollo que consume la población.	61
Tabla 8	Principales lugares de comercialización de la carne de pollo	61

## LISTA DE GRAFICOS

	Pág.
Grafico 1 Nivel de consumo de carne de pollo en la población	38
Grafico 2 Frecuencia de consumo de carne de pollo en la población	39
Grafico 3 Tipos de corte de carne de pollo que se consume regularmente.	40
Grafico 4 Principales lugares de comercialización de la carne de pollo	41

**LISTA DE ANEXOS**

	Pág.	
Anexo I	Distribución de número de personas encuestadas	55
Anexo II	Modelo de ficha de encuesta aplicada en el estudio	56
Anexo III	Plano de la ciudad de Yurimaguas	57
Anexo IV	Tipos de cortes de la carne de pollo	58
Anexo V	Tabla 5 Nivel de consumo de carne de pollo en la población	60
	Tabla 6 frecuencia de consumo de carne de pollo	60
	Tabla 7 Tipos de cortes de carne pollo que consume la población.	61
	Tabla 8 Principales lugares de comercialización de la carne de pollo	61
Anexo VI	Fotografías	62



## **RESUMEN**

El presente trabajo monográfico se realizó en la ciudad de Yurimaguas, provincia de Alto Amazonas, departamento de Loreto, con la finalidad de evaluar el consumo de carne de pollo en la población de Yurimaguas en el año 2013. La metodología empleada consistió en una encuesta semiestructurada aplicada a una muestra al azar de 202 individuos, miembros de hogares de una población total de 62 470. Los resultados obtenidos fueron: el (88%) de los pobladores consume carne de pollo; la mayor frecuencia de consumo, 3 veces a la semana (67%); la pechuga el tipo de corte de mayor demanda (42%) y el mercado de abastos el lugar de comercialización de mayor afluencia (59%).

## **I. INTRODUCCION**

A lo largo de la historia del hombre, el consumo de alimentos de origen animal ha tenido importantes repercusiones nutricionales y culturales y dentro de este amplio grupo, la carne de pollo ha jugado un papel primordial, es uno de los ingredientes básicos en la cocina de numerosos grupos de poblaciones.

Es un alimento de alto valor nutritivo, apetecible, gastronómicamente muy versátil, fácil de preparar y también económico. El consumo de carne de pollo ha ido aumentando progresiva y paralelamente a los cambios relacionados con la industrialización, urbanización y con el desarrollo económico y social que se han producido en las últimas décadas y, de hecho, este se considera uno de los mayores cambios en los hábitos alimentarios de la población de los países desarrollados.

Esta monografía pretende evaluar el consumo de carne de pollo en la población de Yurimaguas y aportar información que fomente el desarrollo de la actividad avícola, trayendo mejoras que satisfagan al consumidor y en especial a la población yurimagüina.

## II. OBJETIVO

- Evaluar el consumo de carne de pollo en la población de Yurimaguas en el año 2013.

### Objetivos Específicos

- Determinar el nivel de consumo de carne de pollo en la población.
- Determinar la frecuencia de consumo de carne de pollo en la población.
- Identificar los tipos de cortes de carne de pollo que consume la población.
- Identificar los principales lugares de comercialización de carne de pollo.

### **III. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA**

#### 3.1 Antecedentes

##### 3.1.1. Estudios relacionados con el consumo de carne de pollo

Arenas (2011), señala en un estudio realizado en la Zona Metropolitana del Valle de México, obtuvo que el 96,6% de los entrevistados consumen carne de pollo, 3,4 % representa a los que no, de los cuales el 45,98% tiene un consumo bajo de 1 a 8 veces al mes, en tanto que el 43,20% un medio de 9 a 16 y manifiesta que la adquisición de la carne en mercados públicos (31,6%), pollerías del barrio (24,32%) y tiendas de autoservicios (16,82%) para todos los estratos de consumidores, así como para los niveles de ingreso bajo y medio son relevantes y significativas para la diferenciación por estratos de consumidores y niveles de ingreso, como lo manifestaron las pruebas estadísticas del estudio.

Puricelli (2011), en un estudio realizado, menciona que la carne bovina fue desde 1960 hasta 1978, la más consumida del mundo, participando en un 43,3%, seguida por la carne porcina en un 42,8% y en un 13,9% por la aviar. A partir de ese año y hasta fines de la década del '90, la carne porcina tomó el liderazgo en el consumo mundial de carnes, seguido por la carne bovina, y luego por la carne aviar.

A partir del año 2001, si bien el consumo de carne porcina mantuvo su liderazgo, la carne aviar superó el consumo de carne bovina, con un incremento acelerado, creciendo en sólo 10 años un 42%.

Schnettler M., et, ál, (2008), en estudios realizados en las Regiones del Bio-Bio y La Araucanía Chile, mencionan que el consumo de carne de pollo es de (97,8%) y en cuanto a las frecuencia del consumo son las siguientes: diario (5,5%), tres veces por semana (23,8%), 1 vez por semana (64,2%) y ocasional (6,5%), encontrándose que las características socio demográficas son un factor determinante al momento de adquirir los alimentos de carne; teniéndose que la carne de pollo y la carne de bovino son consumidas en gran proporción, pero la frecuencia de consumo de carne bovino es mayor.

Roppa (2007), expresa que en él 2006, el consumo mundial de carne corresponde a un promedio de 40,3 kg por persona. La carne de cerdo era la más consumida, con 15,9 kg por persona, lo que representa un 39,5% del total. En segundo lugar está la carne de aves de corral en 12,6 kg, 31,3%, la carne de bovino mostró un 9,9 kg, 24.5% y caprina 1,9 kg. 4.7%.

Quintero, Ch. (2007), en una investigación realizada en la ciudad de Valdivia Chile, encontró que casi la totalidad de los consumidores encuestados

manifestaron consumir carne de pollo (99,1%) y vacuno (98,3 %). Sin embargo, al determinar la frecuencia de consumo de los distintos tipos de carne, la carne de vacuno resultó ser la que se consume con mayor frecuencia con un 44,6 % de hogares que la consumen diariamente o al menos tres veces por semana; seguida a ésta se encuentra la carne de pollo con un 3,4 % de hogares que la consumen diariamente, 38% (3 veces por semana) y 49% (1 vez por semana). Respecto a la preferencia en el consumo, el 93,8 % manifestó preferir la carne de vacuno. La carne de pollo fue preferida por el 73,8 % de los consumidores.

Carbajal, A.(2005), en trabajos realizados en España, las recomendaciones actuales indican que la frecuencia de consumo de carnes magras y aves debe ser de 3 a 4 veces por semana (1 ración equivale a 100-125 g). Los alimentos que aportan el 95% de la energía total consumida son 115. Entre los 16 primeros se encuentran la carne de pollo (7), la carne de res (13) y la carne de cerdo (16). Cuando se analiza la valoración subjetiva de la situación económica del hogar (superior a la media, en la media, inferior a la media y pobre). La cantidad de carne consumida, considerando los dos grupos extremos es, sin embargo, similar (168 g), pero no el tipo: los que valoran su situación económica como pobre comen mas carne de pollo (63,1 vs. 44,7 g/día) y de

cerdo (28,3 vs. 18,5 g/día) y menos cordero (7,2 vs. 13,0 g/día) y vacuno (19,0 vs. 40,0 g/día).

Tabla 1 Consumo de alimentos en España. Según niveles de ingresos (ENNA-3) (gr/persona y día)

	CUARTILAS DE INGRESOS			
	Primera	Segunda	Tercera	Cuarta
Total de carne	196	195	187	177
*Vacuno	25,8	30,0	32,8	36,0
*Pollo	70,6	61,5	56,9	49,1
*Cerdo	32,0	32,5	28,1	24,5
*Cordero	13,8	12,3	12,3	14,0
*Embutidos	37,1	39,9	39,6	38,0
Huevos	38,9	35,7	34,8	33,5

Fuente: Carbajal, A. 2005

Schnettler y col (2004), en estudios realizados en Santiago y ciudades de la zona sur de Chile; indican que los atributos valorados por los consumidores en la selección de carne bovina y otras carnes en supermercados son blandura, sabor, precio, tenor magro de la carne y jugosidad, con un 30,8%, 30,0%, 24,5%, 8,6% y 5,7% respectivamente y que otros atributos como el envase que es quizás el sexto a elegir, son excluidos del análisis de prioridades.

Maino et, ál, (2000), en investigaciones realizados en Santiago de Chile, con relación con los hábitos de compra de las diferentes carnes como el vacuno, el pollo y el cerdo, los consumidores prefieren los supermercados más que las carnicerías de barrio para

realizar dichas compras. Al respecto en el período 1996-97, las ventas de carnes a través de supermercados alcanzaron a un 57%, en tanto las carnicerías solamente representaron un 34 % y con una tendencia decreciente.

UNA (2002), en una investigación realizada al norte de México acerca de los hábitos alimenticios, manifiesta que la frecuencia de compra de pollo en las ciudades fronterizas arrojó que el 59% compra pollo cada semana; 24% dos veces a la semana; 15% cada 15 días; 1% diario y 1% otras frecuencias. En cuanto a las piezas de mayor preferencia para el consumo: el 59% de los encuestados prefirió la pierna y el muslo, 18% la pechuga, 18% las piernas, 4% los muslos y 1% las alas. En materia de comercialización el pollo se vende de la siguiente manera: un 31% vivo, 28% pollo tipo mercado público; 26% tipo rosticero; 8,5% en piezas; 5% tipo supermercado y 1.5% con algún valor agregado. Las piernas y los muslos que son los de mayor preferencia en el público mexicano son los que menos gustan al consumidor estadounidense que consume pechuga y alas de pollo.

El MINAG, (2011), publicó que la producción de carne de ave ha seguido una tendencia creciente en los últimos años debido a su mayor oferta, facilidad de preparación y a su menor costo comparado con otras carnes, llegando al 2006 a 801,201 toneladas).



Aguilar (1985), menciona que el Perú es uno de los países donde se aprecia más claramente el encarecimiento de la carne vacuna en comparación con el pollo, debido al cambio tecnológico experimentado por la avicultura. Entre 1960 y 1983, el precio relativo de la carne vacuna respecto al pollo pasó de 0.55 a 1.87; respecto al pescado, de 0.86 a 0.98, respecto a la carne ovina, de 1.15 a 1.40. Adicionalmente según cifras del Instituto Nacional de Estadísticas (citadas por Aguilar, 1985) el único consumo que se incrementó en el mismo periodo fue de la carne de pollo, al lograr casi triplicarse de 4.4 a 11.0 kg/habitante/año.

APCDC (2009), presenta un informe técnico que analiza dentro del sector avícola variables tales como precios de los principales insumos (maíz, soja, sorgo, alimento), los costos de producción, el número de empresas presentes en el mercado, se estiman índices de concentración, la dispersión de precios de las empresas avícolas a minoristas, el margen de comercialización y dispersión de precios de las cadenas de supermercados y las principales barreras al mercado de producción y venta de carne de ave.

### 3.2 Marco Teórico

Reseña histórica del consumo de carne de pollo en el Perú

Por la década de los 40', el consumo per cápita de carne de pollo era inferior a 1kg/per./año, el desarrollo de esta actividad no era exclusiva, los productores la realizaban en forma marginal y básicamente para autoconsumo. Su alimentación se basaba en residuos caseros, hierbas entre otros, cabe destacar que en 1938 se crea la Asociación Peruana de Avicultura (APA), institución gremial que desde entonces lidera el desarrollo avícola peruano. (MINAG, 2011)

A partir de fines de la década del 50' que se inicia una pequeña avicultura intensiva, aparecen las primeras granjas especializadas, comienza la producción de alimentos balanceados y se utilizan razas especializadas en producción de carne (Rhode Island, New Hampshire, Cornish). (MINAG, 2011)

Es por esta época que se importan las primeras maquinas incubadoras semiautomáticas, lográndose niveles productivos equivalentes a 1.5 kg de pollo/peso vivo a los 90 días. El crecimiento de la industria avícola se inicia a partir de la década de los 60' siendo su desarrollo especializado y diferenciado para cada uno de los procesos. La

incubación y la granja de reproductores estaban en manos de algunos empresarios, siendo distintos los propietarios de las granjas de engorde y los de la elaboración de alimentos balanceados. (MINAG, 2011)

A fines de esta época la edad de venta de pollo era de 70 días con un peso vivo de 1.9 Kg. Incrementándose el consumo per capita a 1.8 Kg. de carne de pollo/año. Un factor que contribuyó a la ampliación de producción de pollos, dado que podían ser criados en espacios relativamente pequeños y por la necesidad de tener proteína barata para consumo del poblador, fue el proceso de Reforma Agraria, que afectó a la agricultura y a la ganadería extensiva del país. En la época de los 70's se impone el periodo de veda al consumo de carnes rojas por 15 días al mes logrando la producción de carne de aves incrementar de 58 mil tm. a 130 mil tm. Llegándose a consumir 4.5 Kg. de carne de pollo/año, llegando el peso vivo a superar el 2.100 Kg. y reduciendo a 60 días el proceso productivo. A mediados de los 70 se produce una gran crisis avícola por la devaluación del 50%, caída de la demanda por debajo del 50% y aumento brusco del 100% en los costos de producción. Por estos años existía el mercado controlado con precios oficiales viéndose los productores obligados a vender a precios por debajo de los oficiales, quebrando gran parte del sector, produciéndose en la industria avícola un cambio drástico para su

supervivencia generándose las primeras integraciones verticales y horizontales, en donde las empresas avícolas, productoras de alimentos balanceados se agrupan a fin de manejar y controlar las fases productivas de todo el proceso desde granjas de abuelos y reproductores, plantas de incubación, granjas de engorde, plantas de beneficio y de alimentos balanceados así como empresas de comercialización y distribución. Elevando con este tipo de organización los niveles de eficiencia productiva y consolidando al sector en menor número de empresarios. (MINAG, 2011)

Es a partir de 1980 y como resultado de mejores niveles de eficiencia productiva y de mayor capacidad adquisitiva que el consumo avícola se incrementa drásticamente (21, 27 y 12% para el período 80/82). Alcanzando un consumo per capita de 8.3 Kg. de carne de pollo/año. Sin embargo una nueva crisis al final del año 1988 afectó drásticamente al sector avícola. (MINAG, 2011)

En 1990 los indicadores productivos logrados son comparables con los de países más tecnificados, sin embargo nuestro sistema de comercialización y distribución se mantenía muy atrasado, el 75% de los pollos eran beneficiados y vendidos en forma artesanal, fomentando el comercio informal, alta intermediación, especulación de precios, contaminación

sanitaria y otros. Por estos años el consumo de pollo llegaba a los 11.4 Kg/año, la edad de venta alrededor de 50 días y el peso vivo 2.300 Kg. (MINAG, 2011)

Tabla 2 Mejoramiento en el ritmo de crecimiento de pollos de carne

MEJORAMIENTO EN EL RITMO DE CRECIMIENTO DE POLLOS DE CARNE	
112 días (46 sem)	= 2 Kg. (1955)
70 días (10 sem)	= 2 Kg. (1960)
57 días (8.2 sem)	= 2 Kg. (1970)
49 días (7 sem)	= 2 Kg. (1985)
44 días (6.2 sem)	= 2 Kg. (1990)
38 días (5.5 sem)	= 2 Kg. (1999)

Fuente: MINAG, 2011

Dado el crecimiento económico del país a inicios de la década, este repercutió en el desarrollo de la industria avícola a base de financiamiento bancario, pero el sector se ve afectado por ingresar a una economía de libre mercado, ya que el estado era el único autorizado para importar insumos, liberando las importaciones sin considerar las distorsiones perjudiciales y la equidad en el intercambio comercial. Se comienza a aplicar el impuesto del IGV a los productos avícolas, aumentando los precios con la consecuente drástica reducción del consumo de carne de pollo (-30%) A fines de la década de los noventa se alcanza un consumo per capita de 21.5 Kg.

de carne de pollo/hab./año, la edad de venta baja a los 50 días y el peso vivo alcanza niveles de 2.5 Kg. producto de uso de líneas genéticas de alto rendimiento así como de procesos tecnológicos y productivos mejorados. (MINAG, 2011)

#### Carne de Pollo

La carne de pollo, es una buena fuente, en cantidad y calidad, de proteína, con cantidades equivalentes a las del resto de las carnes (20-22%). Como media, un 40% de los aminoácidos de la carne son esenciales, por lo que gracias a este perfil, la proteína de la carne puede considerarse de alto valor biológico. La importancia de este hecho radica en que para la síntesis proteica en el organismo humano deben estar presentes todos los aminoácidos necesarios, si falta alguno, la síntesis puede fallar. Por ello, si la proteína ingerida contiene todos los aminoácidos esenciales en las proporciones necesarias para el hombre, se dice que es de alto valor biológico y por tanto completamente utilizable. Por el contrario, si solo tiene pequeñas cantidades de uno de ellos (el denominado aminoácido limitante), será de menor calidad. En general, las proteínas de los alimentos de origen animal tienen mayor valor biológico que las de procedencia vegetal porque su composición en aminoácidos es más parecida a las nuestras. Las proteínas del huevo y de la leche humana tienen un

valor biológico entre 0,9 y 1 (eficacia del 90-100%), por lo que se usan como proteínas de referencia, un concepto teórico para designar a la "proteína perfecta"; el valor biológico de la proteína de carnes y pescados es de 0,75 y 0,8, respectivamente. Pinto y Carbajal, (2003).

La carne de pollo y los huevos juegan un papel importante en la dieta. Son alimentos con una alta densidad de nutrientes y baja densidad energética y no solo son de especial relevancia en la dieta de la población en general, sino también y especialmente en algunos grupos como ancianos, adolescentes, gestantes, personas que realizan dietas hipocalóricas, etc. (Barker, 2003; Castañeda et, ál, 1995a; 1995b).

#### Composición de la carne de pollo

Los principales componentes de la carne de pollo son: agua (70-75%), proteína (20-22%) y grasa (3-10%), cuyas proporciones pueden ser variables dependiendo de la zona anatómica analizada. (Dorado et, ál, 1999; Moreiras et, ál, 2005).

También posee cantidades apreciables de minerales y vitaminas: hierro hemo y zinc de alta biodisponibilidad; tiamina, niacina, retinol y vitaminas B6 y B12, cobre, magnesio, selenio,

cobalto, fosforo, cromo y niquel. (Chizzolini et, ál, 1999).

La cantidad de grasa en la carne de pollo puede variar significativamente dependiendo de la parte consumida, pero es realmente pequeña en las partes magras: 2,8 gr. (por 100 gr. de alimento) en la pechuga y una media de 9,7 gr./100 gr. cuando se trata del animal entero. La mayor parte se encuentra en la piel que puede llegar a tener hasta unos 48 gr. de grasa/100 gr. Este es un aspecto importante a tener en cuenta pues eliminando la piel del pollo como si de la monda de una naranja se tratara, se elimina con gran facilidad la mayor parte de la grasa del pollo. Por este motivo, la mayor parte de los países desarrollados incluyen en sus recomendaciones dietéticas el consumo de pollo, entre otros alimentos, como una alternativa al de carnes mas grasas. (Dapcich et, ál, 2004).

Es también fuente de hierro y cinc de alta biodisponibilidad, aunque en menor cantidad que las carnes rojas, pero de gran importancia si se compara con alimentos de origen vegetal y si se tienen en cuenta las actuales recomendaciones que limitan el consumo de carnes rojas, también fuente de hierro hemo. (Dapcich et, ál, 2004)



Un 30-60% del hierro de la carne es hierro hemo y, en general, un 15-30% de este es bien absorbido y esta absorción esta menos condicionada por otros factores que la del hierro no hemo. Además, la presencia de carne en una comida puede doblar la cantidad absorbida del hierro procedente de otros alimentos de dicha comida. (BNF, 1999)

Cortes o despieces de la carne de pollo: La carne de pollo tiene en su despiece una similitud de cortes y piezas a nivel internacional, así también en su uso, sus cortes, no solo pueden variar en forma sino también en nombres y usos, es decir, ya sea por el propio corte o por el tamaño y/o edad en la que sean sacrificados dichos animales, hay países en los que existen cortes que no se usan o existen en otros sitios, o lleven un nombre y un uso habitual de preparación diferente. (INAC, 2010).

Tipos de corte de carne de pollo:

Pollo Entero: Producto resultante de la faena de aves de la especie *Gallus domesticus*, una vez insensibilizado, desangrado, desplumado y eviscerado; desprovisto de cabeza y patas a nivel de la articulación tibio-tarsiana. Variantes:

\*Sin menudos o menudencias

\*Con menudos o menudencias: Se consideran menudos comestibles: hígado sin la vesícula biliar, corazón, estómago muscular sin mucosa (panza) y porción proximal del codo, las cuales podrán incluirse en la canal higiénicamente envuelta en materiales aprobados.

Cuarto de ave: Es el corte con hueso que resulta de la división de la canal, en dos cuartos delanteros y dos cuartos traseros.

Pechuga: Corte con hueso que comprende esternón y clavícula con los tejidos blandos que lo rodean; variante sin piel.

Suprema de pollo: Corte resultante del deshuesado de la pechuga sin piel.

Alita: Corte con hueso que comprende los tres segmentos de la extremidad superior, desde la articulación escápulo-humeral hasta las falanges.  
Base ósea: húmero, cúbito, radio, metacarpo y falanges.

Muslo-pata o pierna: Corte con hueso que comprende la extremidad inferior, desde la articulación coxo-

femoral hasta la articulación tibio-metatarsiana.  
Base ósea: fémur y tibia; variante sin piel.

Muslo corto o entrepierna: Corte con hueso que comprende la porción proximal de la extremidad inferior. Base ósea: fémur; variante sin piel.

Pata: Corte con hueso que comprende la porción distal de la extremidad inferior del pollo entero. Base ósea: tibia.

Carcasa: Subproducto resultante de la pechuga una vez obtenida la suprema.

Hábito alimentario: Se define como "conjunto de costumbres que determinan el comportamiento del hombre en relación con los alimentos y la alimentación. Incluye desde la manera como se seleccionan los alimentos hasta la forma en que los consumen o los sirven a las personas cuya alimentación está en sus manos. Los hábitos alimentarios son el producto de la interacción entre la cultura y el medioambiente, los cuales se van transmitiendo de una generación a otra". (Behar e Icaza, 1972).

## Población y Producción Nacional

El 80% de la población de aves a nivel nacional se ubicada en la costa, estando el otro 20% distribuido entre la sierra y la selva. Constituyendo Lima más del 50% del total de la región seguido por la Libertad, Ica, Lambayeque y Arequipa. Un indicador que repercute directamente en la producción de carne de pollo es el ingreso de pollos BB a las granjas, en año el 2006 se han colocado más de 367 millones de pollos, de los cuales el 57 % fueron en Lima. MINAG, (2011)

Tabla 3: Colocación de pollos BB línea de carne por Departamentos

Colocación de pollos BB línea de carne según departamento.		
Enero Diciembre 2006 Unidades		
Departamento	Pollos carne	%
Lima	211 528 648	57.45
La Libertad	75 744 988	20.57
Arequipa	32 139 988	8.7
Ancash	9 678 310	2.6
Piura	5 223 789	1.4
Otros	35 087 270	9.5
Total Nacional	368 140 446	100.0

Fuente: MINAG, 2011

A fines del 2002 y durante el 2003 se han efectuado las primeras exportaciones de carne de pollo, cumpliendo con las exigencias zoosanitarias y de calidad existentes en países como Japón, Chile, Alemania (1400 Kg.). Además se ha exportado huevos, pollos bb y huevos incubables (valorizados en 3 millones de dólares). El nivel de importación viene cayendo a un ritmo de más de 10% anual llegando al 2003 a niveles de 3465 TM. Es así que el abastecimiento de carne ave a nivel nacional es cubierto con el 98% de producción propia. MINAG, (2011)

#### Principales Líneas

Las principales líneas comerciales en el sector son:

Pollos de carne:

Cobb: Esta línea se caracteriza por su rápido crecimiento, buena conversión alimenticia, alta viabilidad, alta rusticidad en el manejo y de fácil adaptación a cambios climáticos. Presenta plumaje blanco. Actualmente es la línea más explotada en el Perú, predomina en un 66.0 % a nivel nacional. MINAG, (2011),

Ross: Es una línea precoz, de buena conversión alimenticia, pero son pollos con menor velocidad de

crecimiento que la Cobb Vantress. También se caracteriza por tener una alta rusticidad y adaptabilidad a diferentes climas, su población representa el 27.4 % del total nacional. (MINAG, 2011)

## Realidad y Problemática Del Sector Avícola

### Situación actual

Una de las actividades económicas que ha experimentado un explosivo crecimiento y desarrollo, en las últimas décadas es la actividad avícola, que incluye la producción de carne de aves (pollo, pato, pavo, gallina) y la producción de huevos para consumo (gallina y codorniz). En la actualidad se constituye en la actividad más importante ya que ha experimentado un incremento de 7.7% del valor de la producción en el subsector pecuario entre el periodo comprendido de 2005 y 2006. Además de ser generadora de empleo tiene también alta incidencia en el desarrollo de otras actividades agrícolas o industriales conexas de gran impacto económico para el país. (MINAG, 2011)

La importancia de la actividad avícola y a diferencia de otros productos pecuarios es su alto nivel de desarrollo tecnológico, con continuos avances y mejoras en los indicadores productivos (genética, equipos y alimentación) mostrando un crecimiento

sostenido en los últimos 10 años, llegando en el caso de la carne de pollo pasar de 443,940 toneladas en el año 1997 a 789,571 toneladas en el año 2006.

El sistema productivo imperante en la actualidad es intensivo, organizándose empresarialmente en grandes integraciones que congregan a empresas dedicadas desde los procesos de incubación, producción de reproductores, alimentos balanceados, empresas comerciales y abastecedoras de insumos. Las mismas que por economías de escala y aprovechando sus ventajas comparativas y competitivas han logrado posesionarse del mercado nacional y efectuando los primeros esfuerzos para la exportación. En la actualidad el beneficio de animales en camales bordea el 50% siendo el otro restante vendidos vivos y beneficiados informalmente. En los últimos años se busca la alta competitividad a través de la reducción de costos de producción, uso de economías de escala, mayor volumen de producción por empresa con mayor eficiencia productiva y operativa a fin de poder permanecer en el negocio. Si evaluamos la tendencia de los precios pagados en granja por los pollos vivos de los últimos años (periodo 1998-2003) se puede concluir que la tendencia es decreciente, reduciéndose el promedio anual de 3.44 a 2.77 soles por Kg. de pollo vivo. (MINAG, 2011)

### 3.3 MARCO CONCEPTUAL

**Alimentación:** El término alimentación es considerado como la ingesta de alimentos por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias. (Aguilar, 2005)

**Consumo de Alimentos:** Bajo el término consumo de alimentos se incluyen diversos conceptos que varían según los propósitos y necesidades de quienes utilizan este tipo de información, así como las formas de medir esta variable. (Rodríguez y Jiménez, 2002)

**Encuesta de consumo de alimentos:** Son instrumentos diseñados para conocer y evaluar la alimentación de grupos de población y para determinar algunos factores que la condicionan; además permiten medir las relaciones que existen entre el consumo de alimentos y factores socioeconómicos, demográficos, culturales y ambientales. (Mercado y Lorenzana, 2000).

**Evaluación del consumo de alimentos:** Consiste en la recolección de información cuantitativa y cualitativa sobre la ingesta de alimentos y nutrientes de individuos o colectivos a fin de valorar su adecuación y emitir el juicio de la situación analizada. Incluye la comparación con referentes



establecidos y el análisis e interpretación de la información para la toma de decisiones en materia de intervenciones nutricionales. (Rodríguez y Jiménez, 2002)

Hábitos de consumo: Se le llama a las preferencias de las personas por ciertos productos. (CECU, 2008)

Encuesta Semiestructurada: Es un documento donde el orden de las preguntas puede ser variado, así como la forma de preguntar, ateniéndose a un guión base que responde a los objetivos de la investigación y a la información que se pretende conseguir. (ARENAS, 2011)

Consumidor: Es aquel individuo que obtiene satisfacción o utilidad de los servicios facilitados por los bienes consumidos en un tiempo determinado. En este período considerado, el individuo consumirá una gran diversidad de bienes distintos (Ministerio de Salud, 1963).

Frecuencia: Es una magnitud que mide el número de repeticiones por unidad de tiempo de cualquier fenómeno o suceso periódico. Frecuencia. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado Febrero 21, 2014, desde <http://http://es.wikipedia.org/wiki/Frecuencia>

Comercialización: Es la actividad de comercializar productos o servicios, puede referirse genéricamente,

al comercio, intercambio de bienes (productos) y servicios (productos intangibles) ya sea por dinero o algún otro satisfactor. Comercialización. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado Febrero 21, 2014, desde <http://http://es.wikipedia.org/wiki/Comercialización>

Plaza de abastos o mercado de abastos: Se denomina mercado de abastos o también plaza de abastos a unas instalaciones cerradas y normalmente cubiertas, situadas en las ciudades donde diversos comerciantes suministran a los compradores todo tipo de alimentos perecederos tales como carnes, pescados, frutas, verduras y hortalizas. También pueden existir otros comercios que venden pan, productos lácteos, flores, o alimentos en general así como diversos artesanos. Las plazas de abastos modernas disponen de cámaras frigoríficas para conservar los alimentos perecederos. Plaza de Abastos. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado Febrero 21, 2014, desde [http://http://http://es.wikipedia.org/wiki/Plaza\\_de\\_abastos](http://http://http://es.wikipedia.org/wiki/Plaza_de_abastos)

Avícola: Relativo a la avicultura; También se usa el termino para designar a los comercios dedicados a la venta de aves, alimentos, accesorios y otros artículos para aves. (Oteisa J. y Carmona J., 2001)

## **IV. MATERIALES Y METODOS**

### 4.1 Localización

El presente trabajo monográfico se efectuó en la ciudad de Yurimaguas la misma que se encuentra en la provincia de Alto Amazonas, departamento de Loreto, a una altitud de 182 m.s.n.m., situada sus coordenadas entre Latitud Sur 5° 40' y 6° 20' y Longitud Oeste de 76° 20' y 75° 40'. En el lugar, la temperatura promedio anual es de 26°C y la precipitación pluvial promedio de 2 200 mm/año.

La época de menor precipitación en los meses de junio y setiembre donde los promedios mensuales están por debajo de los 100 mm.<sup>1</sup>

### 4.2 Materiales

#### 4.2.1. Equipos

- Computadora personal.
- Cámara fotográfica.
- Calculadora científica

#### 4.2.2. Escritorio

- Fichas de encuestas
- Papel bond.
- Lapicero.
- Tablero.

---

<sup>1</sup> Fuente: Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología del Perú - SENAMHI, año 2010 y TerraMetrics Google Earth, año 2010.

### 4.3 Metodología

#### a. Población

La población de la ciudad de Yurimaguas se encuentra distribuida en 19 Barrios y 21 Asentamientos Humanos (Anexo I); el número total de pobladores está estimado según el Censo del 2007 en 62 470<sup>2</sup>.

#### b. Muestra

Del total de la población se tomó una muestra que se calculó según la siguiente fórmula<sup>3</sup>:

$$n = \frac{NZ\alpha^2pq}{d^2(N-1)+Z\alpha^2pq}$$

Dónde:

- $N$  = Total de la población :62 470
- $Z\alpha^2$  = 1.962 (si la seguridad es del 95%)
- $p$  = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)
- $q$  = 1 -  $p$  (en este caso 1-0.05 = 0.95)
- $d$  = precisión (en este caso deseamos un 3%).

Remplazando la fórmula tenemos:

$$n = \frac{62470 * (1.96)^2 * 0.05 * 0.95}{(0.03)^2 * (62470 - 1) + (1.96)^2 * 0.05 * 0.95} = 202$$

Siendo la muestra 202 pobladores

---

<sup>2</sup> Fuente INEI, Censo 2007

<sup>3</sup> Fuente: [http://www.psyco.uniovi.es/dpto\\_psicologia/metodos/tutor.7/p3.html](http://www.psyco.uniovi.es/dpto_psicologia/metodos/tutor.7/p3.html)

### c. Evaluaciones

Para las respectivas evaluaciones del consumo de carne de pollo, la ficha técnica utilizada fue de una encuesta semiestructurada (Anexo II) y el instrumento un cuestionario compuesto por los siguientes ítems:

Identificación del consumidor y Consumo de carne y principales características (consumo, frecuencia del consumo, tipos de piezas o cortes que se consume y lugares de ventas).

### Estadística

El análisis y la interpretación de los datos obtenidos, se realizó mediante la estadística descriptiva, los resultados están representados en gráficos y tablas, realizados con la hoja de cálculo Excel 2010.

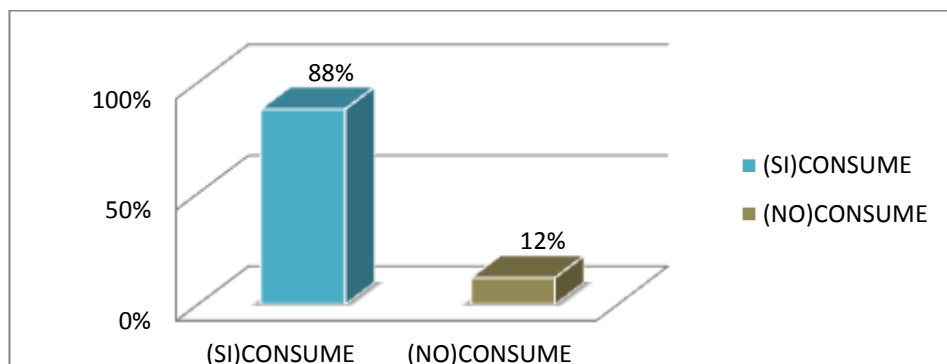
## V. RESULTADOS Y DISCUSION

Los resultados obtenidos al aplicar la encuesta a las 202 personas jefes de familias, para evaluar el consumo de carne de pollo en la población de Yurimaguas son:

### 5.1 Nivel de consumo de carne de pollo

En el grafico 1 y en la tabla 5 (Anexo V), muestra que el 88% de la población consume carne de pollo y el 12% no; resultados menores a los obtenidos por Schnettler, et ál (2008), 97,8%, Quintero (2007), 99,1% y Arenas (2011), 96,6%; estos niveles pueden deberse a la producción de carne de ave que ha seguido una tendencia creciente en los últimos años debido a su mayor oferta, facilidad de preparación y a su menor costo comparado con otras carnes, tal como lo indica el MINAG, (2011).

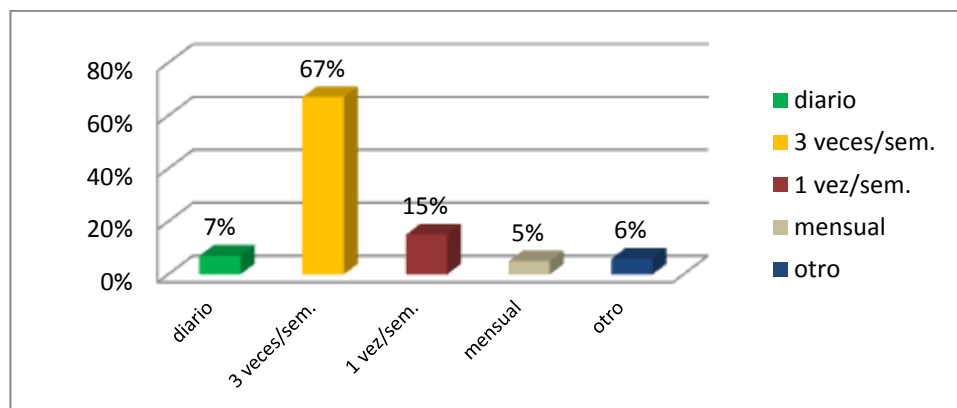
Grafico 1 Nivel de consumo de carne de pollo en la población.



## 5.2 Frecuencia de consumo de carne de pollo

En el grafico 2 y en la tabla 6 (Anexo V), se observa que la frecuencia de consumo de carne de pollo en la población, fue de: 67% 3 veces/sem., 7% diario y 15% 1 vez/sem., valores superiores en 3 veces/sem., al encontrado por Quintero (2007), 38%, Schnettler et, ál (2008), 23,8% y diariamente al reportado por Quintero (2007), 3,4%, Schnettler et, ál (2008), 5,5% y UNA (2002), 1% e inferiores en 1 vez/sem. al de Quintero (2007) 49%, Schnettler et, ál (2008) 64% y UNA (2002) 59%; estos resultados probablemente se deben a la valoración subjetiva de la situación económica de los hogares, como lo indica Carbajal (2005) y al menor costo y la facilidad de preparación tal como lo manifiesta el MINAG, (2011).

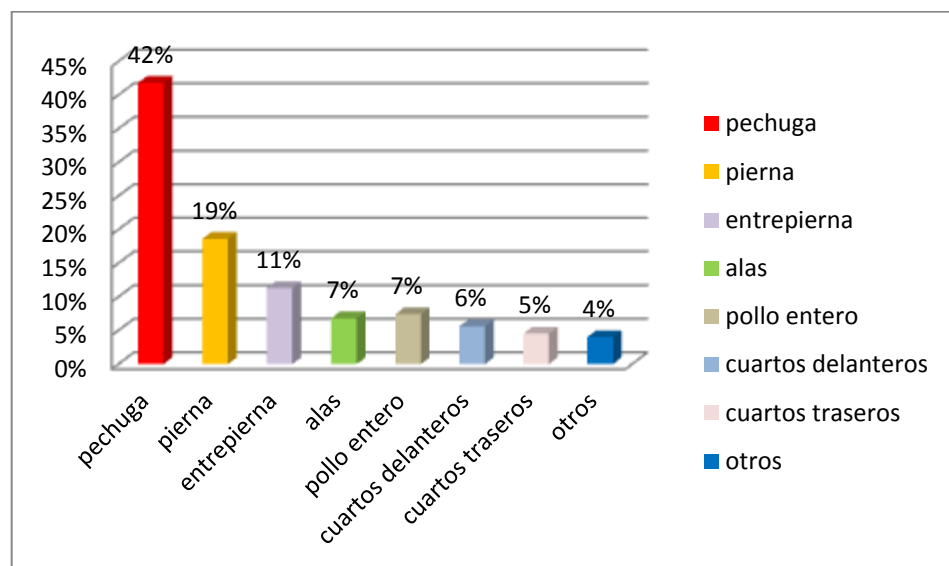
Grafico 2 Frecuencia del consumo de carne de pollo en la población de Yurimaguas



### 5.3 Tipos de cortes de carne de pollo que consume la población

El grafico 6 y la tabla 7 (Anexo V), muestran los tipos de corte de carne de pollo que consume la población, observándose que el 42% prefiere pechuga, 19 % pierna, 11% entrepierna, 7% alas y 7% pollo entero; los que difieren al reportado por la UNA (2002) quien manifiesta que las piezas de mayor preferencia son pierna y muslo 59%, pechuga 18%, pierna 18%, muslo 4% y ala 1%, esto posiblemente se deba a los hábitos alimentarios que son el conjunto de costumbres que determinan el comportamiento del hombre en relación con los alimentos, como lo señala Behar e Icaza, (1972).

Grafico 3 Tipos de cortes de carne de pollo que consume la población de Yurimaguas

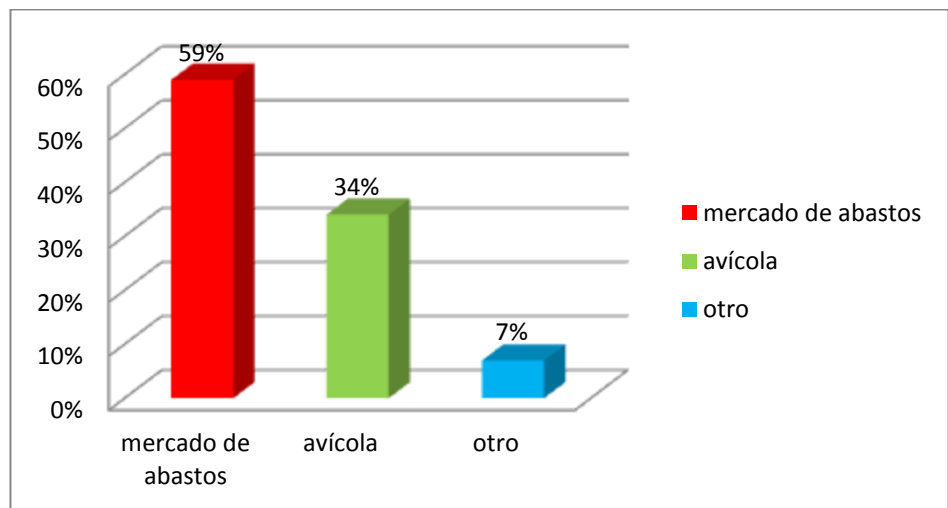




### 5.5 Principales lugar de comercialización de carne de pollo

En el Grafico 4 y la tabla 8 (Anexo V) se presentan los principales lugares de comercialización de la carne de pollo observándose que el 59% prefiere comprar en el mercado de abastos, el 34% avícolas y 7% otros, valores superiores a los encontrados por UNA (2002), 28% mercado público, 1,5% otros y Arenas (2011) 31,6% mercado público; esto puede deberse a los índices de concentración, y dispersión de precios de las empresas avícolas a minoristas como lo informa la APCDC (2009).

Grafico 4 Principales lugares de comercialización de la carne de pollo



## **VI. CONCLUSIONES**

1. El nivel de consumo de carne de pollo en la población es de 88%.
2. La frecuencia del consumo de carne de pollo es 67% (3 veces a la semana) y 7% (diario).
3. Los tipos de cortes de carne de pollo que consume la población es: 42% pechuga, 19% pierna, 11% entre pierna, 7% ala y 7% pollo entero.
4. Los principales lugares de comercialización de carne de pollo es: 59 % mercado de abastos, 34 % avícola y el 7% otros.

## **VII. RECOMENDACIONES**

- ✓ Se recomienda realizar un estudio del consumo per cápita de carne de pollo de la población de Yurimaguas.
  
- ✓ Se recomienda realizar un estudio a cerca del nivel de consumo de carne de pollo según estratos socioeconómicos de ingreso, de la población de Yurimaguas.
  
- ✓ Se recomienda difundir los niveles y preferencias de consumo de carne de pollo en la población de Yurimaguas, a fin de promover la inversión productiva en el sector avícola.

### VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AUTORIDAD DE PROTECCION AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA. Mercado de carne de aves (Pollos y Galinas) en Panamá. (Informe Técnico N° 20), Panamá, 2009
- AGUILAR, F. (2005) "Alimentación y deglución. Aspectos relacionados con el desarrollo normal" *Plast Rest Neurol.* 4 (1-2): 49-57
- AGUILAR S.M. 1985. El mercado de la carne bovina en Perú y su potencial para Chile. Pontificia Universidad Católica de Chile, Facultad de Agronomía, DEA, Santiago de Chile. , Serie de Tesis n°. 39.
- ARBAIZA F., T. (1997). Procedimientos para el análisis químico proximal de los alimentos, Facultad de Medicina Veterinaria. Laboratorio de Bioquímica, Nutrición y Alimentación. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Monografía 9 p.
- ARENAS A. (2011). "Caracterización de los consumidores de carne de pollo en la Zona Metropolitana del Valle de México", 2011. Tesis para optar el Grado de Maestra en Ciencias, Colegio de PostGraduados, Institución

de Enseñanza e Investigación en Ciencias Agrícolas, Montecillo, Texcoco, Edo. de México, 2011

- BARKER DJP (2003). Coronary heart disease: a disorder of growth. *hormone research* 2003; 59 (SUPPL. 1):35-41.
- BEHAR, M. e ICAZA S. (1972). Nutrición. México: Interamericana. pp. 99-103, 121- 123. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-39252012000200006&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-39252012000200006&script=sci_arttext)
- BURGESS, A. y DEAN, R.F. (1963). La malnutrición y los hábitos alimentarios. USA: OPS/OMS. pp. 49-60, 74-82, 127-135.
- CABRERA, E. (2006). Educación: factor determinante para la modificación de hábitos alimenticios. Tesis profesional presentada para obtener el Título de Licenciado en administración de hoteles y restaurantes. Universidad de las Américas, Puebla. México
- CARBAJAL, A. (1987). Hábitos alimentarios de la población española. Influencia de algunos factores socioeconómicos. Tesis doctoral. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Madrid. 1987.

- CARBAJAL A. 2005. Hábitos de consumo de carne de pollo y huevos. Edit. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid. España. pp: 1-22.
- CARBAJAL A, ORTEGA R. (2001). La dieta mediterránea como modelo de dieta prudente y saludable. Rev Chilena Nut 2001;28:224-236.
- CASTAÑEDA C, DOLNIKOWSKI GG, DALLAL GE, EVANS WJ, CRIM MC.(1995) Protein turnover and energy metabolism of elderly women fed a low-protein diet. Am J Clin Nutr 1995a;62(1):40-48.
- CASTAÑEDA C, CHARNLEY JM, EVANS WJ, CRIM MC. (1995) Elderly women accommodate to a low-protein diet with losses of body cell mass, muscle function, and immune response. Am J Clin Nutr 1995b;62(1):30-39.
- CECU (2008) Confederación de Consumidores y Usuarios. Inscrita en el Registro Estatal de Asociaciones de Consumidores y Usuarios, núm. 9, coord. Victoria Galarza.
- CHIZZOLINI R, ZANARDI E, DORIGONI V, GHIDINI S. (1999) Calorific value and cholesterol content of normal and low-fat meat and meat products. Trends Food Sci Technol 1999;10:119-128.

- DAPCICH V, SALVADOR CASTELL G, RIBAS BARBA L, PEREZ RODRIGO C, ARANCETA BARTRINA J, SERRA MAJEM LL. (2004) Guía de la alimentación saludable. Editado por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Madrid, 2004.
- DORADO M, MARTIN-GOMEZ EM, JIMENEZ-COLMENERO F, MASOUD TA. (1999). Cholesterol and fat contents of Spanish commercial pork cuts. Meat Sci 1999;51:321-323.
- FAO (FOOD ADMINISTRATION ORGANIZATION 1984. Food balance sheets: 1979-1981 average. Roma.
- FERNÁNDEZ, S 2004. Comparación del consumo en unidades físicas de tres tipos de carne por Niveles de Ingresos, utilizando la Verosimilitud Empírica. Revista 78 Asturiana de Economía - RAE N° 30 2004. Universidad de Granada, España. pp.115-139.
- FERNÁNDEZ, S. P. y S. Pérttega D. 2004. Asociación de variables cualitativas: test de chi-cuadrado. <http://www.Fisterra.com>. (Consultada: Noviembre 2010).
- FURITSCH, H. P. (1992): Hábitos alimenticios y demanda de carne y productos cárnicos en España: aproximación por un método cualitativo. Revista de Estudios Agro-Sociales, 159: pp. 223-250.

- INEI (2008-2009) INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA E INFORMATICA. "Perú: Consumo per cápita de los principales alimentos, 2008- 2009"  
[http://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1028/index.html](http://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1028/index.html)
  
- INSTITUTO DE ESTADÍSTICA DE LA COMUNIDAD DE MADRID MODULO DE SALUD (1999). Tabla 23: Distribución de la población por hábitos alimenticios, sexo y grupos de edad.. 2000. Encuesta sobre Discapacidades, Deficiencias y Estado de la Salud (EDDS) disponible en <http://www.madrid.org/iestadis/fijas/otros/quesel1.htm>.
  
- INSTITUTO NACIONAL DE CARNES (2010). Dirección de Contralor del Mercado Interno. Manual de cortes de carnes alternativas para abasto conejo - cerdo - pollo - ovinos [www.inac.gub.uy](http://www.inac.gub.uy)
  
- MAINO M, K KÖBRICH, J SEPÚLVEDA Caracterización de la demanda de carne bovina en el sector de restaurantes. En: V Congreso de Economía Agraria "La Agricultura en una Economía Internacionalizada". Santiago, Chile. Pp. 270-280.



- MARTIN, V. (2010). Consumo de carnes y productos cárnicos: evolución tendencias más recientes. Universidad Complutense de Madrid. Boletín Técnico. 23 p.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA. (2011). Consumo per cápita de carne en el Perú. Boletín Técnico. <http://www.minag.gob.pe/portal/2011/5554-consumo-per-capita-de-carne-de-ave-se-incremento-en-73-durante-ultimos-10-anos>.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA. (2011). Realidad y problemática del sector pecuario. <http://www.minag.gob.pe/portal/sector-agrario/pecuaria/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-produccion?start=4>
- MINISTERIO DE AGRICULTURA. (2011). Actividades de Crianza y producción. <http://www.minag.gob.pe/portal/sector-agrario/pecuaria/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-produccion?start=4>
- MINISTERIO DE SALUD. (1963), La Composición de Alimentos de mayor consumo en el Perú. 6<sup>a</sup> Edición. INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN (1963), Lima - Perú 40 p.

- MORA F., J. S. 2006. Estudio de la red de valor: Ejemplo práctico. Colegio de Postgraduados. México. 5 p.
- MOREIRAS O, CARBAJAL A, CABRERA L, CUADRADO M. (editores). (2005) Tablas de composición de alimentos. Ediciones Pirámide. Madrid. 2005.
- ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO.OCDE-FAO. (2011). Perspectivas de la agricultura 2011-2020. Boletín.  
[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/newsroom/docs/OutlookFlyer2011\\_SPANISH\\_PDF\\_1.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/newsroom/docs/OutlookFlyer2011_SPANISH_PDF_1.pdf)
- OTEISA J. Y CARMONA J. (2001) Diccionario de Zootecnia, Cuarta Edición, México: Editorial Trillas
- PINTO JA, CARBAJAL A. (2003). La dieta equilibrada, prudente o saludable Vol 1. Colección Nutrición y Salud. Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid. 2003.
- PURICELLI, E. (2011). Las carnes en el mundo. Revista Brangus. Buenos Aires. 33(63):60-64.  
[www.producción-animal.com.ar](http://www.producción-animal.com.ar)

- QUINTERO, E. (2007). Hábitos de consumo de carnes y percepción sobre producción y bienestar animal en la ciudad de Valdivia, Región de Chile. Tesis para optar el Título de Médico Veterinario. Universidad Austral de Chile.
- RIVAS, L; SERÉ, C.; SANINT, L. R.; Y CORDEU, J. L. 1989. La demanda de carnes en países seleccionados de América Latina y el Caribe Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), Cali Colombia. Xxxiv; 196 p.
- ROCHE. (2002). Estudio 2001. Calidad de los alimentos de origen animal. Expectativas del consumidor español. Departamento de Marketing y Servicios. Roche Vitaminas, SA. 2002.
- ROPPA, L. (2007) - Perspectivas de la producción mundial de carne desde 2007 hasta 2015. Publicado el 2009. <http://pt.engormix.com/MA-pecuaria-corte/artigos/perspectivas-producao-mundial-carnes-t140/p0.htm>
- SCHNETTLER M., SILVA F., Y SEPÚLVEDA B., 2008. Consumo de carne en el sur de Chile y su relación con las características sociodemográficas de los consumidores. Revista

Chilena de Nutrición. Chile. Vol. 35 N°1; pp: 262-271.

- SCHNETTLER B, O MANQUILEF, H MIRANDA. 2004. Atributos valorados en la selección de carne bovina por el consumidor de supermercados de Temuco, IX Región de Chile. Cien Inv.Agr 31, 91-100.
  
- UNIÓN NACIONAL DE AVICULTORES 2002. Usos y hábitos de consumo del pollo en la frontera norte de México. Edit. Gallup México.  
<http://esp.mexico.org/lapalabra/una/8564/el-pollo-mexicano-y-la-apertura-comercial>
  
- VERNAZZA, R. (2003). La Comercialización de la carne vacuna en la ciudad de Montevideo. Instituto Nacional de Carnes. Serie Técnica s/n.

## Fuentes de Internet

- <http://www.minag.gob.pe/portal/sector-agrario/pecuaria/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-produccion/aves>
- [http://www.psico.uniovi.es/Dpto\\_Psicologia/metodos/tutor.7/](http://www.psico.uniovi.es/Dpto_Psicologia/metodos/tutor.7/)
- Frecuencia. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado Febrero 21, 2014, desde <http://http://es.wikipedia.org/wiki/Frecuencia>
- Comercialización. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado Febrero 21, 2014, desde <http://http://es.wikipedia.org/wiki/Comercialización>
- Plaza de Abastos. (n.d.). En Wikipedia. Recuperado Febrero 21, 2014, desde [http://http://http://es.wikipedia.org/wiki/Plaza\\_de\\_abastos](http://http://http://es.wikipedia.org/wiki/Plaza_de_abastos)
- [http://www.autoridaddelconsumidor.gob.pa/uploads/pdf/nuestra\\_labor/InformeN20\\_Mercadoavicola.12\\_30\\_2009\\_09\\_49\\_40\\_a.m..pdf](http://www.autoridaddelconsumidor.gob.pa/uploads/pdf/nuestra_labor/InformeN20_Mercadoavicola.12_30_2009_09_49_40_a.m..pdf)

# **ANEXOS**

## ANEXO I

Tabla 4: Distribución del número de personas encuestadas por Barrios y Asentamientos Humanos de la ciudad de Yurimaguas

Barrios	N° de personas encuestadas	Asentamientos Humanos	N° de personas encuestadas
La Loma	14	Los Maderos	3
La Unión	8	San Juan	3
Román Ruíz Hidalgo	8	Villa Universitaria	2
Las Flores	8	Santa Anita	3
Pueblo Joven 82	8	Independencia	2
Pueblo Joven 92	8	California	2
La Florida	6	5 de Setiembre	4
Juan Velazco Alvarado	6	Las Violetas	4
Miguel Irizar Campos	6	La Primavera	4
La Carretera	14	La Molina	4
José de San Martín	8	Virgen de las Nieves	2
La Boca	7	La perla del Huallaga	2
Moralillos	8	Ana de Jesús	2
Aguamiro	6	La Natividad	2
Garcilazo	6	La Dolorosa	2
Las Américas	10	Tiwinza	2
Moises Tong Lee	8	La Victoria	2
La Favorita	6	2 de Mayo	2
Santa Rosa	4	Jesús de Nazaret	2
SUB TOTAL	149	Réquia	2
TOTAL 202		Fernando Belaunde Terry	2
		SUB TOTAL	53

**ANEXO II**ENCUESTA PARA LA EVALUACION DEL CONSUMO DE CARNE DE POLLO  
EN LA POBLACION DE YURIMAGUAS EN EL AÑO 2013

## IDENTIFICACIÓN DEL CONSUMIDOR

N° DE ENCUESTA.....

REALIZADO A:.....EDAD..... SEXO.....  
 DOMICILIO:.....  
 BARRIO/AA.HH.....  
 ERES JEFE DE HOGAR..... N° DE MIEMBROS FAMILIA.....

LA INFORMACIÓN BRINDADA SERÁ TRATADA EN FORMA  
 CONFIDENCIAL, POR FAVOR RESPONDER DE MANERA RESPONSABLE

CONSUMO DE CARNE DE POLLO Y PRINCIPALES CARACTERISTICAS

1. ¿Consumen carne de pollo en su hogar?

a. *SI, CONSUME*      b. *NO, CONSUME (TERMINO DE LA ENCUESTA)*

2. ¿Cada cuánto tiempo consumen carne de pollo?

a) *diario*    b) *3veces/sem.*    c) *1vez/sem.*    d) *mensual*    e) *otro*

3. ¿Cuáles de los siguientes tipos de cortes de carne de pollo  
 que consumen regularmente?

a) *pechuga*    b) *pierna*    c) *entrepiernas*    d) *alas*    e) *pollo entero*

f) *cuartos delanteros*    g) *cuartos trasero*    h) *otros*

4. ¿En dónde compran con mayor frecuencia la carne de pollo?

a) *mercado central*      b) *avícola*      c) *otro:.....*

¡MUCHAS GRACIAS!

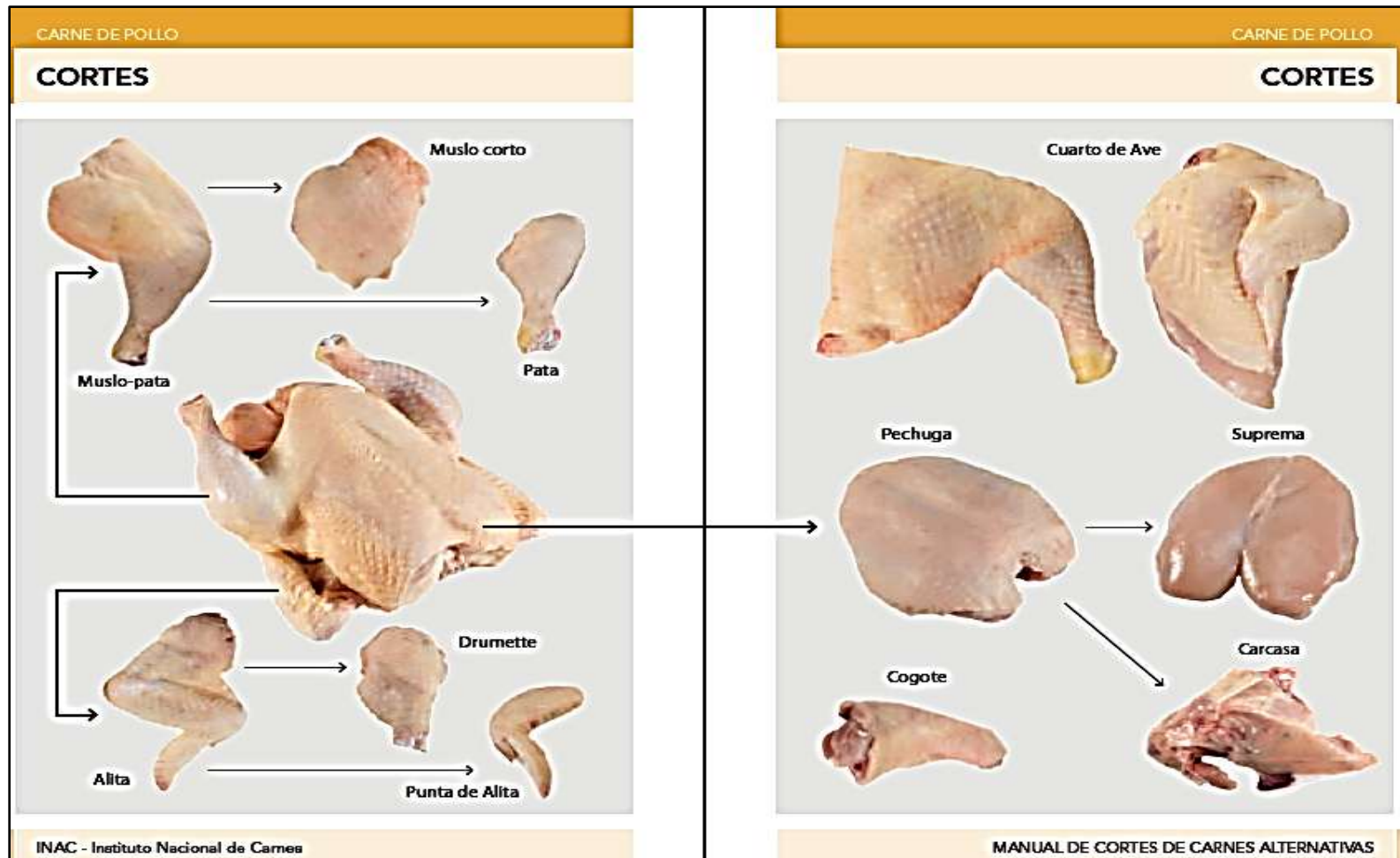


**ANEXO III:**  
**Plano de la ciudad de Yurimaguas**


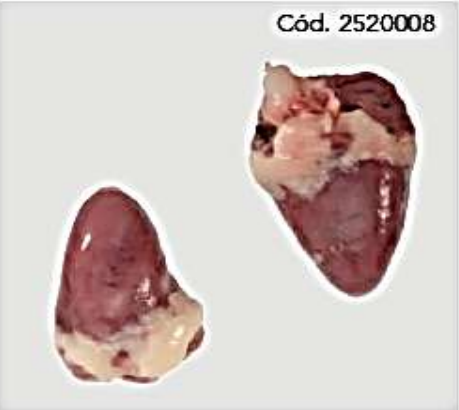




## ANEXO IV

## Tipos de cortes de la carne de pollo



## Tipos de cortes de la carne de pollo

CARNE DE POLLO		CARNE DE POLLO	
<b>MENUDOS</b>		<b>MENUDOS</b>	
<p><b>COGOTE</b></p> <p>Utilizado para bases de caldos y sopas.</p>	<p>Cód. 2520006</p> 	<p><b>CORAZÓN</b></p> <p>Cazuela, "brochettes", horno, parrilla.</p>	<p>Cód. 2520008</p> 
<p><b>HÍGADO</b></p> <p>Cazuela, parrilla, horno, "brochettes".</p>	<p>Cód. 2520007</p> 	<p><b>PANZA</b></p> <p>Cazuela.</p>	<p>Cód. 2520009</p> 
INAC - Instituto Nacional de Carnes		MANUAL DE CORTES DE CARNES ALTERNATIVAS	

**ANEXO V**

Tabla 5 Nivel de consumo de carne de pollo en la población.

Categoría	N° de Personas	%
SI consume	177	88
NO consume	25	12
TOTAL	202	100

Tabla 6 Frecuencia de consumo de carne de pollo

Categoría	N° de Personas	%
Diario	13	7
3 veces/sem.	120	67
1 vez/sem.	27	15
Mensual	10	5
Otro	8	6
TOTAL	177	100

Tabla 7 Tipos de cortes de carne de pollo que consume la población.

Categoría	N° de Personas	%
Pechuga	74	42
Pierna	33	19
Entrepierna	20	11
Alas	12	7
Pollo entero	13	7
Cuartos delanteros	10	6
Cuartos traseros	8	5
Otros	7	4
TOTAL	177	100

Tabla 8 Principales lugares de comercialización de la carne de pollo

Categoría	N° de Personas	%
Mercado Central	105	59
Avícola	60	34
Otro	12	7
TOTAL	177	100

## ANEXO VI

### FOTOGRAFIAS

Foto 1: Encuesta a pobladores de la ciudad de Yurimaguas



Foto 2: Encuesta a pobladores de la ciudad de Yurimaguas



Foto 3: Encuesta a pobladores de la ciudad de Yurimaguas

