

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA
PERUANA**

FACULTAD DE ZOOTECNIA



II PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL

MONOGRAFÍA:

**“EVALUACIÓN DEL CONSUMO DE LA CARNE DE POLLO, EN BASE A SU
VALOR NUTRICIONAL, REPRESENTACIÓN SOCIAL Y FORMAS DE
PREPARACIÓN EN LA CIUDAD DE YURIMAGUAS”**

PRESENTADO POR EL BACHILLER:

LUIS ENRIQUE NUÑEZ PANDURO

PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE:

INGENIERO ZOOTECNISTA

YURIMAGUAS – LORETO – PERÚ

2013



PROGRAMA DE ACTUALIZACION ACADEMICA PROFESIONAL

ACTA DE SUSTENTACION

En la ciudad de Yurimaguas a los diez días del mes de mayo del Dos Mil Trece mediante Resolución de Coordinación N° 029-2013-FZ-UNAP, se designa al Jurado Calificador de la Monografía:

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Mg. Walker Díaz Panduro | : Presidente |
| Mg. Marco Antonio Mathios Flores | : Miembro |
| Ing. William Celis Pinedo | : Miembro |

En la ciudad de Yurimaguas a los diez días del mes de mayo del Dos Mil Trece mediante Resolución de Coordinación N° 034 -2013-FZ-UNAP, se autoriza la sustentación de la monografía.

Siendo las **10:00** horas a.m. del día 10 de mayo del año 2013 se constituyó en el salón de exposiciones de la Facultad de Zootecnia para escuchar la sustentación pública de la Monografía **"EVALUACIÓN DEL CONSUMO DE LA CARNE DE POLLO EN BASE A SU VALOR NUTRICIONAL, REPRESENTACIÓN SOCIAL Y FORMAS DE PREPARACIÓN EN LA CIUDAD DE YURIMAGUAS"** presentado por el Bachiller LUIS ENRIQUE NUÑEZ PANDURO,


Después de haber escuchado con atención y formulado las preguntas necesarias, las cuales fueron respondidas SATISFACTORIAMENTE con las deliberaciones en privado, el jurado calificador llegó a la conclusión siguiente:

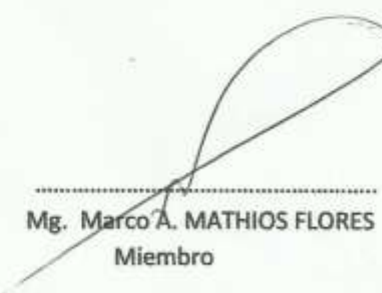
LA SUSTENTACION: Ha sido aprobada con la calificación de BUENO.

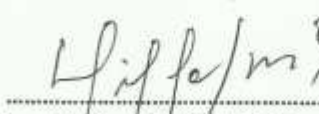
Por lo cual se declara **APTO** para recibir el título de INGENIERO ZOOTECNISTA.

Terminado el acto, el Presidente del Jurado Calificador levantó la sesión siendo las **12:00** horas

En fe de lo actuado los Miembros del Jurado Calificador suscriben la presente acta por cuadruplicado.


.....
Mg. Walker Díaz Panduro
Presidente


.....
Mg. Marco A. MATHIOS FLORES
Miembro


.....
Ing. William CELIS PINEDO
Miembro

DEDICATORIA

A la memoria de mi querida Madre, **Juana Nicolasa Panduro Linares**, a mis queridos hermanos: **Alex Roldan** y **Elmer**, por la comprensión y el apoyo incondicional en todo momento con la firme decisión de verme profesional.

A mi esposa **Gianina** por el interés en el cumplimiento de esta meta, a mi querida hija **Rafhaela Luisa** quien es el motivo de mi superación y el cumplimiento de muchos objetivos en esta vida.

A mis amigos con cariño.

AGRADECIMIENTO

A DIOS supremo creador que ha iluminado mi ser, y me ha concebido la oportunidad de mi desarrollo académico.

A la Universidad por albergarme en sus aulas y a los catedráticos de la Facultad de Zootecnia – UNAP, quienes con sus conocimientos contribuyeron en mi formación profesional.

Al Ing. Magno Rosendo Reyes Bedriñana, por su valiosa ayuda en el desarrollo y análisis de las encuestas realizadas.

Al Mg. Marco Antonio Mathios Flores, Como miembro calificador y por las facilidades brindadas en la elaboración del estudio realizado.

Al Ing. William Celis Pinedo, como miembro calificador y al Mg. Walker Díaz Panduro, como presidente del jurado calificador de esta comisión, por su acertada orientación en la corrección del presente estudio.

A todos los profesionales que dedicaron su tiempo y compartieron sus conocimientos en el “II CURSO DE ACTUALIZACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL”.

ÍNDICE

v

| | Pág. |
|--------------------------------------|------|
| CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN | 9 |
| CAPÍTULO II. OBJETIVOS | 10 |
| CAPÍTULO III. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA | 11 |
| CAPÍTULO IV. MATERIALES Y MÉTODOS | 18 |
| CAPÍTULO VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 23 |
| CAPÍTULO V. CONCLUSIONES | 34 |
| CAPÍTULO VII. RECOMENDACIONES | 35 |
| CAPÍTULO VIII. BIBLIOGRAFÍA | 36 |
| CAPÍTULO IX. ANEXO | 38 |

LISTA DE CUADROS

| | Pág. |
|---|------|
| CUADRO 1. | |
| APORTE DE PROTEÍNA Y GRASA SEGÚN EL TIPO CORTE. | 11 |
| CUADRO 2. | |
| DISTRIBUCIÓN DE DIVERSOS TEJIDOS EN POLLOS. | 12 |
| CUADRO 3. | |
| COMPOSICIÓN CENTESIMAL DE MACRONUTRIENTES, ENERGÍA Y PERFIL LIPIDICO DE LA CARNE DE POLLO Y DE VACUNO. | 13 |
| CUADRO 4. | |
| CONTENIDO DE LÍPIDOS Y ÁCIDOS GRASOS EN LA PECHUGA Y PIERNA DE POLLO. | 13 |
| CUADRO 5. | |
| COMPOSICIÓN CENTESIMAL DE MICRONUTRIENTES DE LA CARNE DE POLLO Y VACUNO. | 14 |

LISTA DE GRAFICOS

| | | Pág. |
|---------------|---|------|
| GRÁFICO N° 1 | OCUPACIÓN DE LOS ENCUESTADOS. | 23 |
| GRÁFICO N° 2 | NIVEL DE ESTUDIO DE LOS ENCUESTADOS. | 24 |
| GRÁFICO N° 3 | CALIDAD DE PROTEÍNAS DE LA CARNE DEL POLLO. | 25 |
| GRÁFICO N° 4 | CALIDAD DE LA GRASA DE LA CARNE DEL POLLO. | 26 |
| GRÁFICO N° 5 | ACCESIBILIDAD ALIMENTICIA DE LA CARNE DE POLLO. | 27 |
| GRÁFICO N° 6 | PELIGROSIDAD DE LA INGESTA DE CARNE DE POLLO EN LOS ENCUESTADOS. | 28 |
| GRÁFICO N° 7 | FRECUENCIA DE CONSUMO DE CARNE DE POLLO EN LOS ENCUESTADOS. | 29 |
| GRÁFICO N° 8 | CONSUMO DE LA CARNE DE POLLO ASADO. | 30 |
| GRÁFICO N° 9 | CONSUMO DE LA CARNE DE POLLO COMO GUISADOS. | 31 |
| GRÁFICO N° 10 | CONSUMO DE LA CARNE DE POLLO BAJO LA MODALIDAD DE FRITURAS. | 32 |
| GRÁFICO N° 11 | CONSUMO DE LA CARNE BAJO LA FORMA DE CALDO. | 33 |

LISTA DE CUADROS DEL ANEXO

| | Pág. |
|---|------|
| ANEXO I. TABLA DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS. | 39 |
| ANEXO II. CUADRO DE ENCUESTA. | 40 |
| ANEXO III IMÁGENES DE LAS ENCUESTAS REALIZADAS. | 41 |

INTRODUCCIÓN

En el Perú se producen 938,000 toneladas de carne de pollo aproximadamente, seguido por la carne de vacuno (167,000 toneladas) y la carne de porcino (114,000 toneladas). De las tres variedades de carne de mayor producción en el país, la carne de ave representa 77%, (INEI, 2010).

El consumo per cápita de carne de pollo en el Perú fue de 35 kilos en promedio el 2010, significando un 75% superior al registrado el 2000, año en que alcanzaba los 20 kilos por persona.

La mayor población de aves se ubica en la Costa peruana, con alrededor del 79% del total nacional, criadas principalmente bajo un sistema de producción intensiva. En la Costa, la crianza de pollos ha alcanzado un elevado nivel de organización empresarial

En la Región Loreto, según (MINAG, 2013) de enero a diciembre del 2012 se consumieron 21449,07 toneladas de carne de pollo, por lo que considero realizar un estudio en la ciudad de Yurimaguas, referente a la ***“Evaluación del consumo de la carne de pollo, en base a su valor nutricional, representación social y formas de preparación en la ciudad de Yurimaguas”***

II. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Evaluar el consumo de la carne de pollo teniendo como fundamento la base nutricional, social y culinaria en el barrio Aguamiro del distrito de Yurimaguas-Loreto.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar el grado de conocimiento que tiene la población sobre las **propiedades nutricionales** que posee la carne de pollo.
- Investigar la **representación social** que adquiere la carne de pollo en la población.
- Conocer las **formas de preparación de** la carne de pollo.

III. REVISIÓN BIBLIOGRAFICA

3.1. MARCO CONCEPTUAL

3.1.1. VALOR NUTRICIONAL DE LA CARNE DE POLLO

Desde el punto de vista la carne de pollo, reviste particular importancia el hecho de que más del 70% del total del tejido adiposo en las carcasas de pollos es de fácil remoción (piel, grasa subcutánea y grasa abdominal), la ventaja esta, que no presentan cortes en comparación con otros animales donde la grasa intramuscular ocupa una mayor proporción por estar asociada a factores como ternura y sabor.

Básicamente el pollo es un paquete de proteínas de alta calidad con pocas calorías y ricas en vitaminas y minerales. Existen diferencias en la composición de las distintas piezas cárnicas, como en el caso de la pechuga, cuyo contenido en proteínas es mayor que el que presenta el muslo.

El contenido, distribución y composición de la grasa del pollo es básicamente en la piel y esto es una ventaja para los que están vigilando su dieta y quieren bajar el consumo de grasa diario, y fácilmente pueden quitar la piel, eliminando la mayoría de grasa de pollo. Respecto al contenido vitamínico, destaca la presencia de ácido fólico, vitamina B3, B6 y B12 más niacina.

Entre los minerales, tiene hierro, zinc y es una fuente más importante de fósforo y potasio. El valor nutritivo de los menudillos de pollo es muy alto, especialmente el hígado. Éste presenta un contenido en proteínas y lípidos similar al de la carne, aunque destaca su aporte en minerales y vitaminas, principalmente vitamina B12, A, vitamina C y ácido fólico.

La carne de pollo forma parte de la misma contando con nutrientes necesarios para el crecimiento, desarrollo y funcionamiento de nuestro organismo.

CUADRO N°1. APOORTE DE PROTEÍNA Y GRASA SEGÚN EL TIPO DE CORTE

| Porción de 100 Gramos | | | |
|-----------------------|-------|--------------|-----------|
| Corte | Kcal. | Proteína gr. | Grasa gr. |
| Con Piel | 167 | 20 | 9.7 |
| Sin Piel | 112 | 21.8 | 2.8 |

Fuente: Dr. Amir H. Nilipour Director Of. Quality Assurance and Investigación, Empresas Melo, S.A. Panamá. (2010)

La carne de pollo es una fuente de proteína de alto valor biológico, al ser rica en aminoácidos esenciales como lisina, a su vez, es fuente de niacina, hierro, zinc, fósforo y potasio (Menchú y Méndez 2000). Anexo 1

Además, aporta bajos contenidos de ácidos grasos saturados, altos valores de ácidos grasos monoinsaturados y una adecuada cantidad de ácidos grasos de las familias omega 6 y omega 3 (Fernández, 2003. www.nutrinfo.com/pagina/info/pollo 2006) La carne de pollo además ofrece ventajas en relación con su digestibilidad, su sabor, la suavidad y su versatilidad en la cocina.

La mejor digestibilidad se debe a que la carne de pollo tiene menor tejido conectivo que las carnes rojas y mucho de éste se elimina al quitar la piel (Vaclavik; 2008). Además, la carne de pollo presenta fibras musculares más finas, es decir de menor diámetro, lo cual reduce la dureza y mejora la textura, facilitando su digestión (López, 2004). En el caso de la pechuga, se señala como una de las partes más benéficas, efectivamente es una de las que contiene menos grasa y colesterol (Menchú y Méndez 2000.) Si se compara la carne de pollo con las carnes rojas, en relación con el aporte de grasa, varía según el tipo de corte con que se compare, pues la carne magra de res contiene una cantidad de grasa y colesterol similar a la del corte de pollo sin piel. Anexo 1.

CUADRO N° 2. DISTRIBUCIÓN DE DIVERSOS TEJIDOS EN POLLOS

| EJIDO Corte/Porción | Proporción respecto a la carcasa (%) | Proporción respecto a cada Tejido (%) |
|-------------------------------|---|--|
| MUSCULAR | 61.9 | |
| Pechuga | | 22.7 |
| Muslo | | 15.2 |
| Pierna | | 10.6 |
| Miembro superior | | 5,0 |
| Otros | | 8.4 |
| ADIPOSO | 21.7 | |
| Abdominal (removible) | | 6.2 |
| Piel + subcutánea (removible) | | 9.3 |
| Intermuscular | 6.2 | |
| OSEO | 16.4 | 16.4 |
| TOTAL | 100,0 | 100,0 |

Fuente. INTA, GTA (Grupo de Trabajo Avícola), CEPA (Centro de Empresas Procesadoras avícolas) 2000.

CUADRO N° 3. COMPOSICIÓN CENTESIMAL DE MACRONUTRIENTES, ENERGÍA Y PERFIL LIPIDICO DE LA CARNE DE POLLO Y DE VACUNO.

| TEJIDO | Energía (Kcal) | Proteínas (g) | Lípidos (g) | AGS # (g) | AGMI * (g) | AGPI * (g) | Colesterol (mg) |
|--------|----------------|---------------|-------------|-----------|------------|------------|-----------------|
| Vacuno | 143 | 20 | 7 | 3.5 | 2.9 | 0.6 | 90 |
| Pollo | 125 | 20 | 5 | 1.3 | 2.5 | 1.2 | 76 |

Fuente. (Torresani E., Somoza M. I. Lineamientos para el cuidado nutricional. Buenos Aires, Argentina. Editorial Universitaria de Buenos Aires. 1999).

Ácidos grasos saturados

* Ácidos grasos monoinsaturados

* Ácidos grasos poliinsaturados

CUADRO N° 4. CONTENIDO DE LÍPIDOS Y ÁCIDOS GRASOS EN LA PECHUGA Y PIERNA DE POLLO

| COMPONENTE | PECHUGA | PIERNA |
|----------------------|---------|--------|
| Lípidos (%del corte) | 1.5 | 3.9 |
| AGS(% de la grasa) | 31.6 | 29.5 |
| AGMI(% de la grasa) | 32.9 | 32.9 |
| AGPI (% de la grasa) | 28.7 | 30.8 |
| Colesterol(mg/100g) | 45.0 | 68.0 |

Fuente. García & Casal 1999 / Mazzei 1995, Costa 1999 INTA, GTA (Grupo de Trabajo Avícola), CEPA (Centro de Empresas Procesadoras avícolas), 2000.

De acuerdo con la información presentada es posible indicar que la carne de pollo, representa una excelente fuente nutricional con valores bajos de grasa de adecuada calidad.

CUADRO N° 5. COMPOSICION CENTESIMAL DE MICRONUTRIENTES DE LA CARNE DE POLLO Y VACUNO.

| TEJIDO | Fe (mg) | Ca (mg) | P (mg) | Na (mg) | K (mg) | Vit. A (U.I) | B1 (ug) | B2 (ug) | B3 (mg) | Bit.C (mg) |
|---------------|----------------|----------------|---------------|----------------|---------------|---------------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|
| Vacuno | 3.4 | 4 | 209 | 69 | 367 | 30 | 165 | 220 | 4.3 | 0 |
| Pollo | 0.7 | 11 | 208 | 119 | 292 | 107 | 100 | 200 | 9 | 5 |

Fuente. Tabla confeccionada por la Lic. Adriana Kizlanky. Docente de la cátedra de trabajos prácticos de nutrición Normal. Escuela de Nutrición. UBA 1996.

Referencias: Tablas del Instituto Nacional de la Nutrición, empresas comerciales, tablas de composición química de alimentos CENEXA. (Tabla de composición química de alimentos tabla confeccionada por la Lic. A. Kizlanky. Docente de la cátedra de trabajos prácticos de nutrición Normal. Escuela de Nutrición. UBA 1996)

3.2. REPRESENTACION SOCIAL

Para conocer la representación social de la carne de pollo, es necesario hacer algunas consideraciones generales de los alimentos en relación a su aspecto social.

Nuestra sociedad se distingue por un gran interés relativo concerniente a la alimentación. Este interés se refiere, sobre todo, a dos campos diferenciados entre sí: el de la nutrición por una parte, y el de la tecnología de la producción de los alimentos por otra.

La alimentación no es, exclusivamente un fenómeno biológico, nutricional o médico. La alimentación es un fenómeno, además, social, psicológica, económica, simbólica, religiosa, cultural en definitiva, en el más amplio sentido del término. ("Introducción". Contreras (compilador). Alimentación y cultura, Universidad de Barcelona, 1996).

A su vez, estos dos campos reseñan a dos preocupaciones esenciales de cualquier país: la de la salud (qué se debe comer para estar sano y prevenir las enfermedades) y la de la economía (costos de producción, precio de la "cesta de compra", etc.).

Para que un alimento esté integrado al consumo de una sociedad tiene que haber una interacción entre ese alimento y el medio social, y ésta incluye:

- a. La relación de la sociedad con su medio ambiente y sus transformaciones ecológicas y demográficas.
- b. Las transformaciones económicas que hacen a la tecnología de producción de alimentos nuevas relaciones entre los agentes sociales para organizar esa producción, crear tecnología y obtener la producción suficiente o no para abastecer el consumo.
- c. La distribución del mismo: quién está socialmente habilitado para acceder a un determinado tipo de alimento:
 - Por su posición social
 - Por su edad
 - Por su género
 - Las creencias: acerca de qué es comer bien, qué alimentos son comestibles, nutritivos, inadecuados, valiosos, prohibidos, preferenciales según ideologías religiosas, sanitarias y/o gastronómicas imperantes en un tiempo y en una sociedad.

En ninguna sociedad los alimentos se comen solo por su valor nutricional, sino que todos los alimentos están inscriptos dentro de una matriz de relaciones sociales (económicas, ecológicas, demográficas, políticas y religiosas).

Es la cultura la que crea, entre los seres humanos, el sistema de comunicación que dictamina sobre lo comestible y lo no comestible, sobre lo conveniente y lo perjudicial, lo adecuado y lo “fuera de lugar”, sobre lo tóxico, la saciedad, etc. Cada sociedad dispone de unas reglas, generalmente no escritas, al respecto, y de acuerdo con criterios: nutricionales, culturales o simplemente emocionales.

En ocasiones, los criterios sobre la conveniencia de determinados alimentos responden a bases racionales obvias. En otras, la racionalidad puede ser menos aparente y estar relacionada con un sistema coherente de creencias médicas, o puede ser también el resultado de un capricho histórico. (Fischler, 1996).

Por otra parte, Schnettler (2008), analizan el papel que juegan los hábitos alimenticios con respecto a los principales tipos de carne disponibles, según los rasgos sociodemográficos del consumidor; encontraron que son un factor determinante al momento de adquirir un tipo de carne.

Al respecto, Muñoz (2006), sostiene que el creciente proceso de urbanización de la sociedad, además de las exigencias en materia de inocuidad alimentaria, ha dado lugar a cambios profundos en los hábitos de compra de los alimentos en los hogares.

3.3. FORMAS DE PREPARACION

El pollo es un alimento muy transformable y ligero que se presta a un sin número de recetas culinarias.

El pollo admite acompañamientos moderados, según criterios de preparación pudiendo ser esta, con cereales, verduras y hierbas aromáticas.

El pollo consta de diferentes partes siendo la pechuga la más consumida, por lo que se lo puede obtener entera o fileteada, es algo más seca que el muslo debido a que contiene menos grasa sin embargo muy saludable con 80% menos grasas vs. Las partes que tienen piel.

Son tantas las formas de cocinar la carne de pollo según gustos regionales estos se encuentran: enteros o en piezas, frito, guisado, estofado, a la plancha, asado al horno, al microondas, salteado y hervido. Para los caldos y sopas se suelen emplear las alas y la carcasa. También se puede añadir el caldo para dar gusto a la masa de croquetas de ave, Mora (2006).

La cocción del pollo debe realizarse, como en el resto de alimentos, a temperaturas superiores a 80 °C., se considera que la pieza está cocida cuando la carne pegada a los huesos ha perdido el color rojizo. Esto se consigue cuando se llega a 95°C en la pierna y 90°C en la pechuga.

Según el tamaño del pollo, se adaptan a distintas preparaciones culinarias. Los animales chicos (1,5 kg) se utilizan para la cocción en parrillas o frituras, los medianos (1.8 kg) y grandes (2kg) se utilizan para filetear en supremas y para su cocción en hornos. (Medín, 2002).

Por su parte, Mora (2006) considera que uno de los aspectos importantes en la preparación de la carne del pollo está relacionado con la inocuidad y el manejo

sanitario (sacrificio, corte, empaque, transporte y comercialización), que garantice que no hay riesgo para la salud del consumidor.

Almanza (2010), señala que para la preparación de la carne de pollo, principalmente se percibe la calidad de la carne sobre todo por la higiene, color, ausencia de olores, marmoleo y facilidad para el preparativo del mismo. Sin embargo, existen otros atributos que la definen, entre ellos los higiénicos, como la contaminación bacteriana, residuos de medicamentos y metales pesados, que tienen que ver con los conceptos de seguridad alimentaria; aspectos sensoriales, referidos al color, jugosidad, sabor, contenido de grasa y calidad nutricional, entre otros.

La carne de pollo preparada es muy fácil de digerir, adecuado para los niños en crecimiento y los ancianos que deben cuidar su dieta. Además, por su versatilidad en el modo de cocinado, es un alimento muy adecuado en dietas de control de peso, cuando se elijan las piezas como la pechuga, eliminando la piel y se prepare a la plancha o al horno, técnicas culinarias que exigen poco o nada de aceite.

IV. MATERIALES Y METODOS

4.1. MATERIALES

LOCALIZACION

a. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El trabajo fue desarrollado en el barrio Aguamiro de la ciudad de Yurimaguas, capital de la Provincia Alto Amazonas, Región Loreto. Fue creado como provincia y distrito por Ley N° 0702866 el 11 de setiembre de 1868. Las coordenadas geográficas de Yurimaguas son: 5°53'38'' latitud Sur y 76°06'19'' longitud Oeste. Se ubica a un nivel de 182 m.s.n.m., sobre la orilla izquierda del río Huallaga, a unos 100 Km. aguas arriba de la confluencia de este río con el río Marañón. Según los datos del año 2012 Yurimaguas cuenta con una superficie de 2674.71 Km², con una población proyectada al 30 de junio del 2012 es de 70,575 personas, con una densidad poblacional (Hab./Km²) de 26.39. (Instituto Nacional de Estadística)

b. LÍMITES

La ciudad de Yurimaguas limita de la siguiente manera:

- Por el este : Río Huallaga
- Por el oeste : Trancayacu
- Por el norte : Río Paranapura
- Por el sur : Río Shanusi

c. CLIMA

Tiene un clima ecuatorial o tropical: cálido y húmedo con abundantes lluvias de selva baja. La temperatura mínima 21 °C y la máxima de 32 °C, siendo la humedad relativa mínima de 74.5% y la máxima de 81.5%.

d. HIDROGRAFÍA

Yurimaguas tiene un sistema hidrográfico formado por tres ríos: Huallaga, Paranapura y Shanusi. El río Huallaga es la principal vía de comunicación durante todo el año. Los otros son poco navegables, sobre todo en época de verano. Mientras

que durante el invierno las embarcaciones de gran tonelaje pueden navegar por el aumento del caudal del río, debido a las continuas lluvias que se producen en la zona.

e. RELIEVE

El lugar donde se encuentra la ciudad de Yurimaguas es accidentado. Varias de sus calles tienen pronunciadas bajadas y subidas.

Hay pequeñas áreas en algunos barrios como: Aguamiro y Pampachica las que podrían llamarse llanuras. Barrios como: La Loma, Carretera, presentan lomas y bajéales.

4.2. METODOLOGÍA

ENCUESTA

Para la ejecución de este trabajo se utilizó una encuesta, constituida de 11 preguntas.

Para la redacción de las preguntas se utilizó un lenguaje sencillo que facilita la comprensión de las mismas, ya que se destina a personas que tienen afinidad a la preparación de alimentos, las cuales probablemente no posean estudios completos. La duración estimada de la encuesta es de 10 minutos.

La aplicación de la encuesta se realizó en forma personal, leyendo cada una de las preguntas y la respuesta se marcó con una cruz o aspa.

Antes de realizar la encuesta en campo se hizo una prueba a 10 personas cuyas características eran similares a la población a estudiar. En dicha prueba, se detectaron problemas de comprensión lectora de los encuestados, dificultando las respuestas del cuestionario, por lo que fueron modificados posteriormente.

La encuesta final se realizó a 222 como muestra de una población de 525 personas entre ellas hombres y mujeres del barrio de Aguamiro distrito de Yurimaguas.

TIPO DE ESTUDIO

Descriptivo Trasversal.

MUESTRA/POBLACIÓN

Hombres y Mujeres y/o amas de casa pertenecientes al barrio de Aguamiro de la ciudad de Yurimaguas.

TIPO DE MUESTREO

Determinación de la Muestra

Población $n=525$

95% de confianza $Z = 1,96$,

Desviación estándar $\sigma = 0,5$,

Error $e = 0,05$.

Reemplazando valores de la fórmula se tiene:

$$n = \frac{N\sigma^2Z^2}{e^2(N-1) + \sigma^2Z^2}$$

$$n = \frac{525 \cdot 0,5^2 \cdot 1,96^2}{0,05^2(525 - 1) + 0,5^2 \cdot 1,96^2}$$

$$n = \frac{500 \cdot 0,5^2 \cdot 1,96^2}{0,05^2(500-1) + 0,5^2 \cdot 1,96^2} = 222.$$

Muestra calculada = $n= 222$

ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Para obtener los resultados de este estudio se utilizaron estadísticas descriptivas (medias y porcentajes).

OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

Este estudio se realizará utilizando las siguientes variables:

- A. Ocupación
- B. Nivel de Estudios
- C. Grado de conocimiento sobre las propiedades nutricionales de la carne de pollo
- D. Representación social acerca de la calidad nutricional, del costo y seguridad de la carne de pollo.
- E. Formas de preparación de la carne de pollo

4.3. DESCRIPCIÓN DE VARIABLES

A. Ocupación

Esta variable define al empleo u oficio que poseen cada uno de los encuestados. Se categoriza en:

- Ama de casa
- Estudiante
- Empleado publico
- Independiente
- Comerciante
- Agricultor

B. Nivel de estudios

Definiéndose esta variable como el nivel de estudio alcanzado por el encuestado:

- Primaria
- Secundaria
- Superior Tecnológico
- Superior Universitario
- Profesional

C. Grado de conocimiento sobre las propiedades nutricionales de la carne de pollo

Esta variable resume ciertas propiedades nutricionales que el pollo posee:

Los indicadores que representan a esta variable son:

- **Calidad de proteínas del pollo:** alta, media o baja

- **Calidad de la grasa del pollo:** buena o mala.

D. Representación social acerca de la calidad nutricional, del costo y seguridad de la carne de pollo.

Esta es una macro-variable cualitativa que se representa por lo siguiente micro variable:

- **Accesibilidad alimenticia:** costoso, barato.
- **Peligrosidad de la ingesta:** Obesidad, Cáncer, Nivel de colesterol, Presión arterial.
- **Frecuencia de consumo:** Diario, 1 a 2 veces por semana, 3 a 4 veces por semana.

E. Formas de preparación de la carne de pollo

Esta variable estudia las formas de preparación de la carne de pollo que adopta la población.

- **Asados:** A la brasa, parrillada, a la plancha.
- **Guisados:** Estofados, secos, arroz con pollo, etc.
- **Frituras :** Salchipollos, broaster , Chicharrón
- **Caldos:** Sopas, mazamorras, aguaditos.

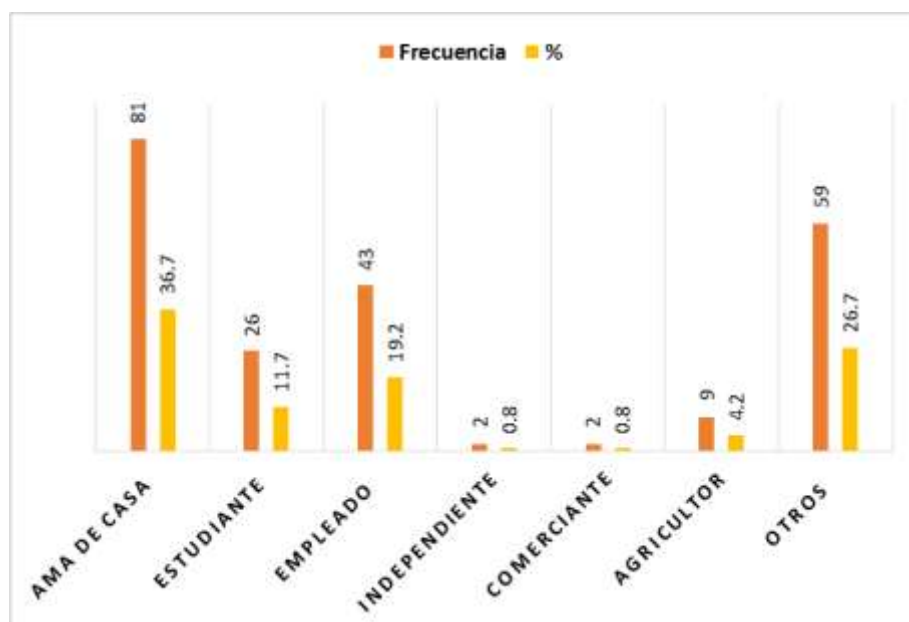
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. Ocupación

La gráfica explica que la mayor cantidad de personas que participaron de la encuesta, son amas de casa que representan el 36.7%, seguido con el 26.7% de los encuestados correspondiente a otros, mientras que el 19.2% de los encuestados son empleados, los estudiantes encuestados representan un 11.7%, tanto que los independientes y los comerciante representan el 0.8% del total.

GRAFICO 1. OCUPACION DE LOS ENCUESTADOS

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|---------------|------------|-------|-------------|
| AMA DE CASA | 81 | 36.7 | 36.7 |
| ESTUDIANTE | 26 | 11.7 | 48.4 |
| EMPLEADO | 43 | 19.2 | 67.5 |
| INDEPENDIENTE | 2 | 0.8 | 68.4 |
| COMERCIANTE | 2 | 0.8 | 69.2 |
| AGRICULTOR | 9 | 4.2 | 73.4 |
| OTROS | 59 | 26.7 | 100.0 |
| Total | 222 | 100.0 | |

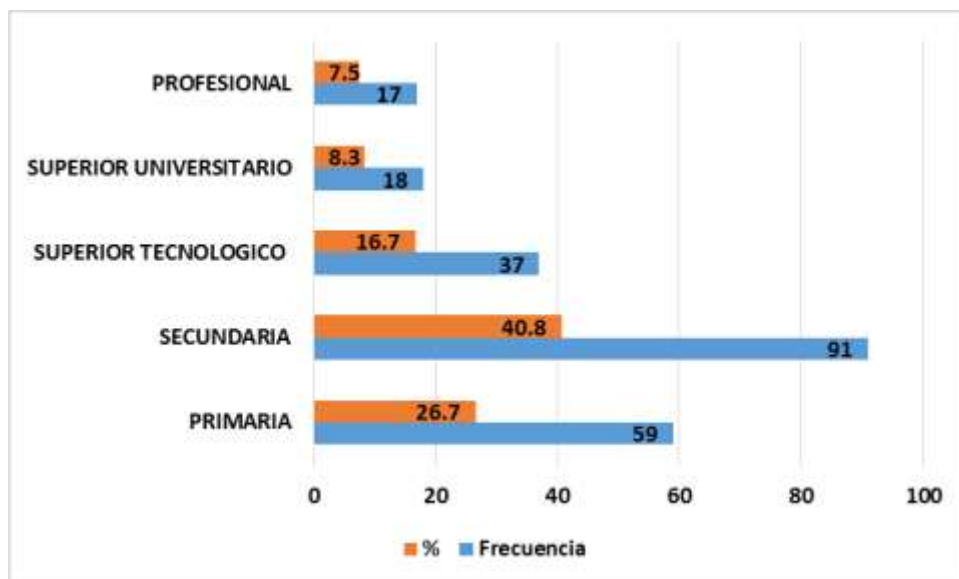


B. Nivel de estudio

De todos los encuestados, la mayoría fueron personas con Secundaria que representan el 40.8%, Primaria 26.7%, los de Superior Tecnológico representan un 16.7%, mientras que los de Superior Universitario representan el 8.3%, culminando con los Profesionales quienes figuran con un 7.5% del total de los encuestados.

GRAFICO 2. NIVEL DE ESTUDIO DE LOS ENCUESTADOS

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|-------------------------------|------------|-------|-------------|
| PRIMARIA | 59 | 26.7 | 26.7 |
| SECUNDARIA | 91 | 40.8 | 67.5 |
| SUPERIOR TECNOLOGICO | 37 | 16.7 | 84.2 |
| SUPERIOR UNIVERSITARIO | 18 | 8.3 | 92.5 |
| PROFESIONAL | 17 | 7.5 | 100.0 |
| Total | 222 | 100.0 | |



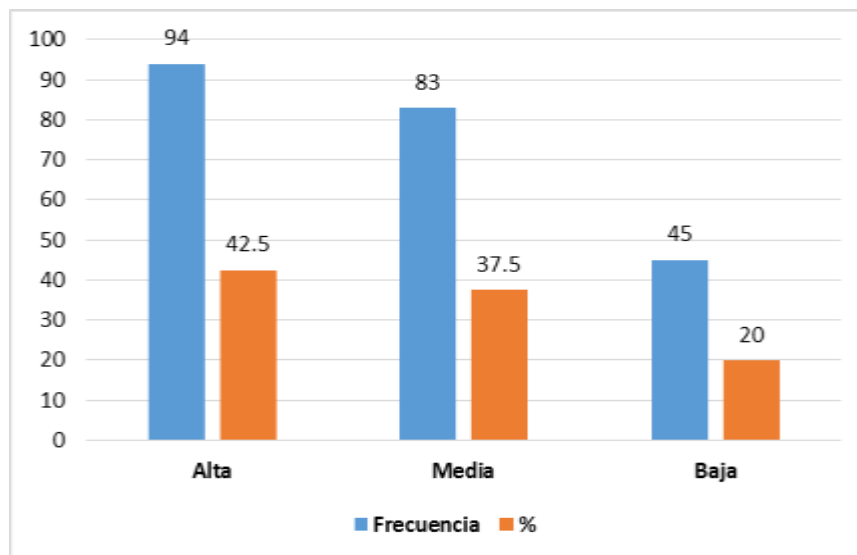
C. Grado de conocimiento sobre las propiedades nutricionales de la carne de pollo

- Calidad de proteínas de la carne de pollo.

Con respecto a la calidad de proteína el 51% de los encuestados dice que el valor de la proteína de la carne de pollo es alta, mientras que el 37.5 %, lo considera de valor medio, el 24%, de la población encuestada señala que es baja.

GRAFICO 3. CALIDAD DE PROTEÍNAS DE LA CARNE DE POLLO

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|--------------|------------|------|-------------|
| Alta | 94 | 42.5 | 42.5 |
| Media | 83 | 37.5 | 80 |
| Baja | 45 | 20 | 100 |
| Total | 222 | 100 | |

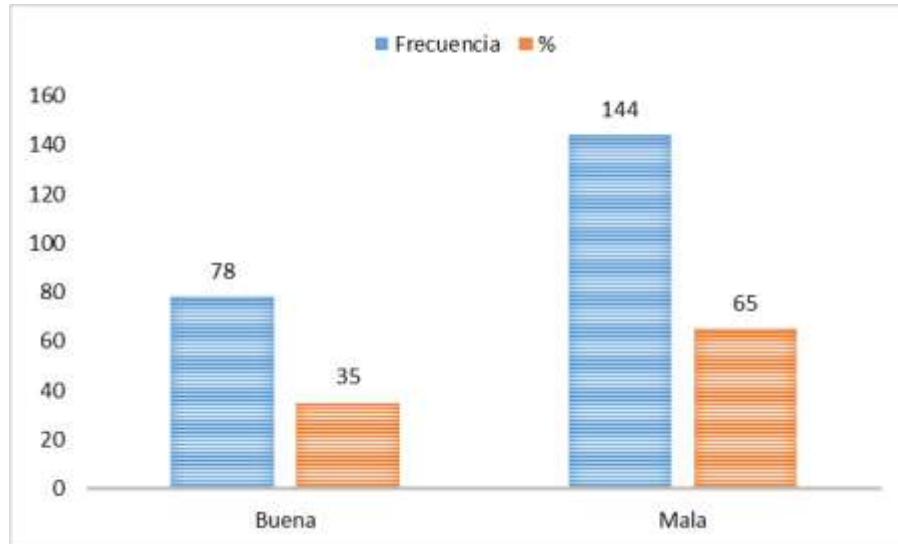


- **Calidad de la grasa de la carne de pollo**

En el siguiente grafico se deduce que el 65% del total de los encuestados, considera que la grasa del pollo es mala, mientras que el 35% de los encuestados la consideran buena.

GRAFICO 4. CALIDAD DE LA GRASA DE LA CARNE DE POLLO

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|--------------|------------|-----|-------------|
| Buena | 78 | 35 | 35 |
| Mala | 144 | 65 | 100 |
| Total | 222 | 100 | |



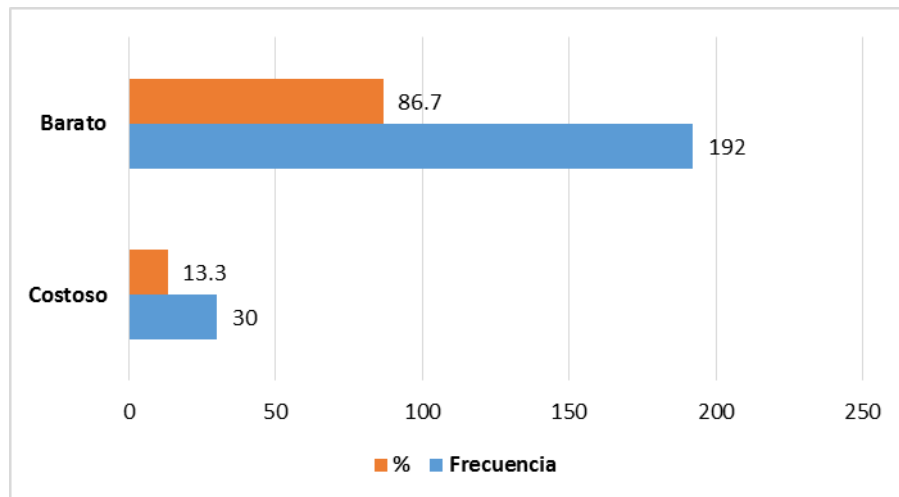
D. Representación social acerca de la calidad nutricional, del costo y seguridad de la carne de pollo

- Accesibilidad alimenticia.

El 86.7% de los encuestados consideran que el precio de comercialización de la carne de pollo es barato para su consumo, mientras que una cifra muy mínima del 13.3%, considera que la carne de pollo es cara para su consumo.

GRAFICO 5. ACCESIBILIDAD ALIMENTICIA DE LA CARNE DE POLLO

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|----------------|------------|-------|-------------|
| Costoso | 30 | 13.3 | 13.3 |
| Barato | 192 | 86.7 | 100.0 |
| Total | 222 | 100.0 | |

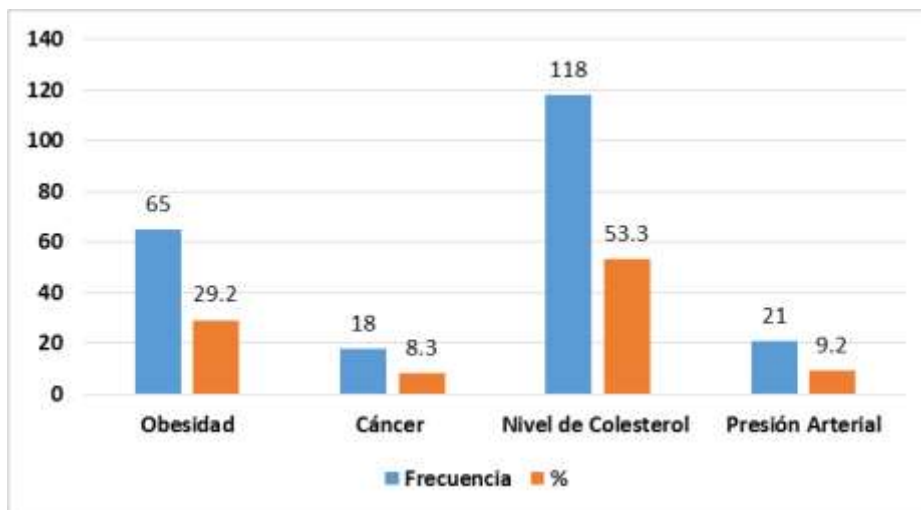


- Peligrosidad de la ingesta de carne de pollo.

En el gráfico se deduce que el 53.3% de las personas señalan que la ingesta de la carne de pollo eleva el nivel de colesterol, en cambio el 29.2% de los encuestados opinan que la carne de pollo es causante de la obesidad, el 9.2 % de los encuestados indican que la ingesta de la carne de pollo tiene mucho que ver con la presión arterial y el 8.3% del total de los encuestados dicen que produce cáncer.

GRAFICO 6. PELIGROSIDAD DE LA INGESTA DE CARNE DE POLLO EN LOS ENCUESTADOS

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|----------------------------|------------|-------|-------------|
| Obesidad | 65 | 29.2 | 29.2 |
| Cáncer | 18 | 8.3 | 37.5 |
| Nivel de Colesterol | 118 | 53.3 | 90.9 |
| Presión Arterial | 21 | 9.2 | 100.0 |
| Total | 222 | 100.0 | |

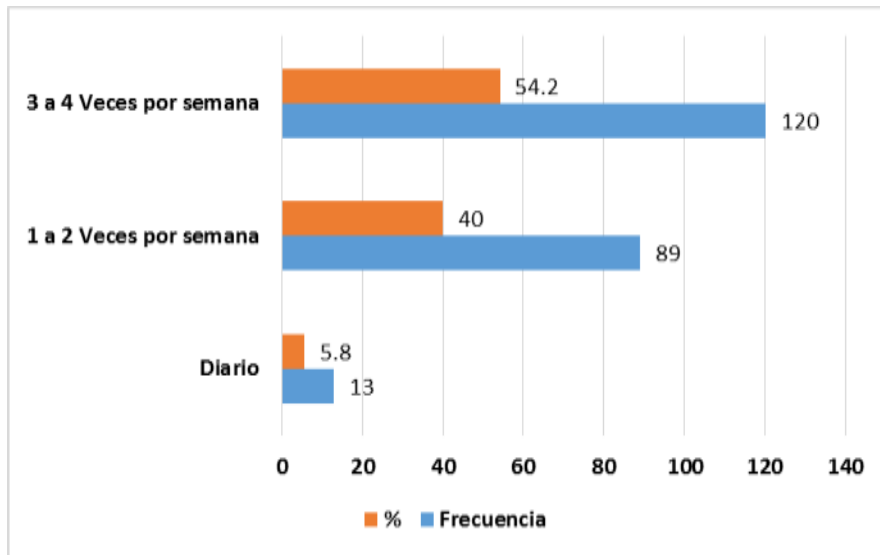


- Frecuencia de consumo de la carne de pollo.

El 54.2% de los encuestados consumen la carne del pollo de 3 a 4 veces por semana, los que consumen de 1 a 2 veces por semana representan el 40.0%, y los que consumen la carne de pollo en forma diaria según el cuadro representa un 5.8% del total de los encuestados.

GRAFICO 7. FRECUENCIA DE CONSUMO DE CARNE DE POLLO EN LOS ENCUESTADOS

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|-------------------------------|------------|-------|-------------|
| Diario | 13 | 5.8 | 5.8 |
| 1 a 2 Veces por semana | 89 | 40.0 | 45.8 |
| 3 a 4 Veces por semana | 120 | 54.2 | 100.0 |
| Total | 222 | 100.0 | |



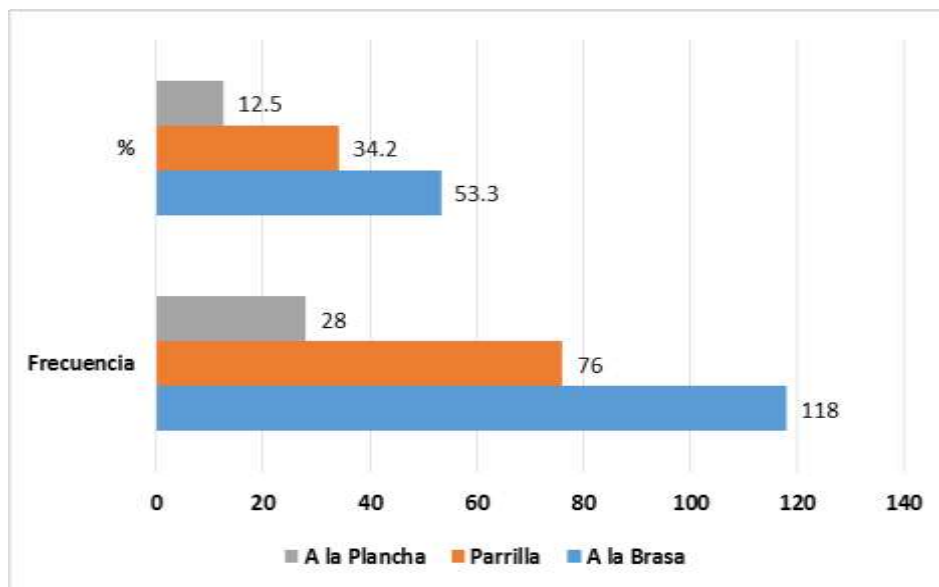
E. Formas de preparación de la carne de pollo

- Asados

De la población encuestada se estima que el 53.3% consume la carne de pollo a la brasa, siendo el 34.2% representado por aquellos que consumen la carne del pollo a la parrilla, mientras que el 12.5% del total de la población lo consume a la plancha.

GRAFICO 8. CONSUMO DE LA CARNE DE POLLO ASADO

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|---------------------|------------|-------|-------------|
| A la Brasa | 118 | 53.3 | 53.3 |
| Parrilla | 76 | 34.2 | 87.5 |
| A la Plancha | 28 | 12.5 | 100.0 |
| Total | 222 | 100.0 | |

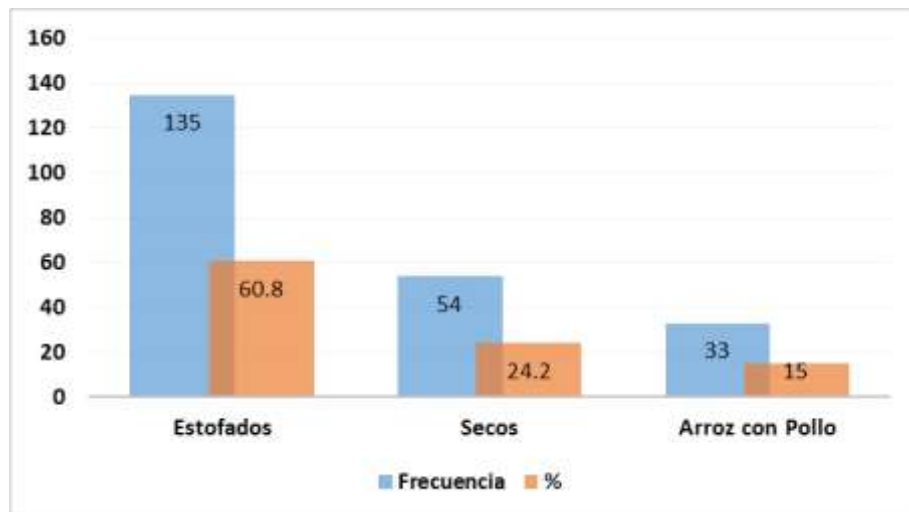


- Guisados

Dentro de los encuestados un 60.8% consume la carne de pollo en estofados, mientras que un 24.2%, lo consumen como secos y el 15.0% representa a los encuestados que degustan a manera de arroz con pollo.

GRAFICO 9. CONSUMO DE LA CARNE DE POLLO COMO GUISADOS

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|------------------------|------------|-------|-------------|
| Estofados | 135 | 60.8 | 60.8 |
| Secos | 54 | 24.2 | 85.0 |
| Arroz con Pollo | 33 | 15.0 | 100.0 |
| Total | 222 | 100.0 | |

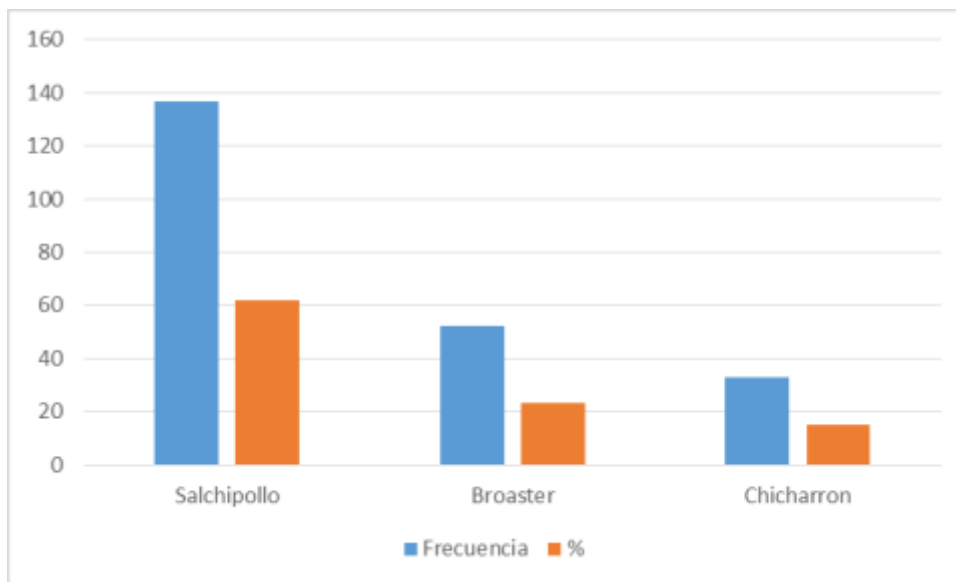


- Frituras

Dado los resultados de la encuesta desarrollada quien señala que el 61.7% de la población consume bajo la forma de salchipollo, mientras que el 23.3% de la población consume como broaster, y el 15.0% del total de la población consume la carne de pollo como chicharrón.

GRAFICO 10. CONSUMO DE LA CARNE DE POLLO BAJO LA MODALIDAD DE FRITURAS.

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|--------------------|------------|-------|-------------|
| Salchipollo | 137 | 61.7 | 61.7 |
| Broaster | 52 | 23.3 | 85.0 |
| Chicharrón | 33 | 15.0 | 100.0 |
| Total | 222 | 100.0 | |

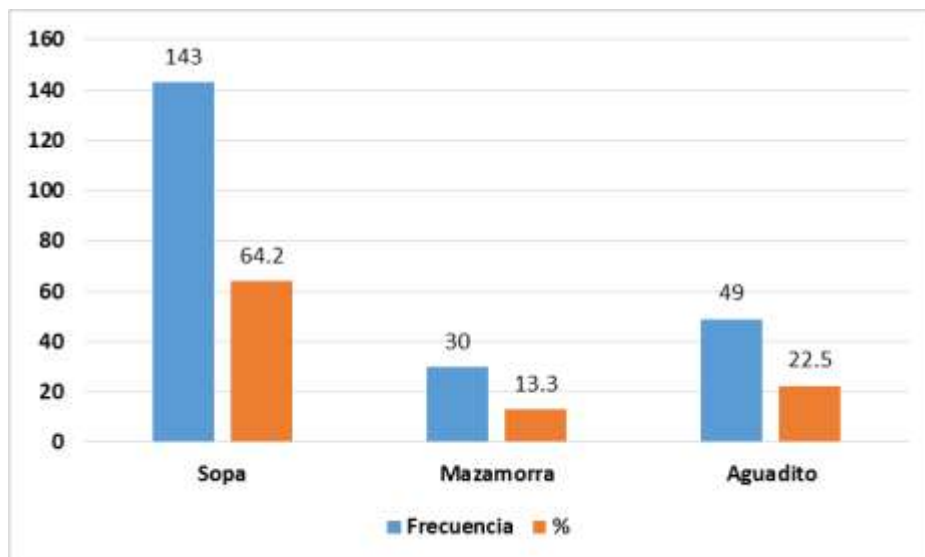


- Caldos

Según el gusto de los encuestados quienes prefieren el consumo de la carne de pollo bajo la forma de sopa representa el 64.2%, seguido por el 22.5%, de los encuestados lo prefieren como aguadito, siendo el 13.3% del total de los encuestados prefieren consumir la carne de pollo como mazamorra.

GRAFICO 11. CONSUMO DE LA CARNE BAJO LA FORMA DE CALDO

| | Frecuencia | % | % Acumulado |
|------------------|------------|-------|-------------|
| Sopa | 143 | 64.2 | 64.2 |
| Mazamorra | 30 | 13.3 | 77.5 |
| Aguadito | 49 | 22.5 | 100.0 |
| Total | 222 | 100.0 | |



VI. CONCLUSIONES

- En el estudio de consumo de la carne de pollo teniendo como fundamento la base nutricional, social y culinaria en el barrio de Aguamiro, se encuestó a 222 personas de las cuales el 36.7 % fueron amas de casa, el 40.8 % de los encuestados se encontraron con un nivel de estudio secundario.
- Referente al grado de conocimiento que tiene la población sobre las **propiedades nutricionales** de la carne de pollo: dice el 42.5% que la carne de pollo es de alta calidad en proteína mientras que los 65% indican que la grasa es mala. Según, Amir H. Nilipour, indica que la carne de pollo contiene 20 g. de proteína, en cada 100 g., coincidiendo con el resultados de los encuestados. Sin embargo Fernández 2003, dice que la carne de pollo posee bajo contenido de ácidos grasos saturados y altos valores de ácidos grasos monoinsaturados, como también cuenta con ácidos grasos de la familia omega 6 y omega 3.
- En lo referente a la **representación social**, el 86.7 % indica que la carne de pollo es de bajo costo, sin embargo el 53.3% afirman que influye en los problemas de salud con altos niveles de colesterol, asimismo está presente en la dieta la carne de pollo de 3-4 veces por semana el 54.2%. Schnettler (2008), indica la importancia que juegan los hábitos alimenticios con respecto a los principales tipos de carne disponibles, el pollo se encuentra disponible tanto en el mercado como para la economía del poblador.
- Las **formas de preparación** de la carne de pollo, según la preferencia, en asados el 53,3 % prefiere pollo a la brasa, al guisado son los estofados con un 60,8%, mientras que los que prefieren bajo la forma de caldos como la sopa representan el 64,2 % y finalmente frituras el salchipollo con 61,7%. Podemos comparar con lo indicado por Mora (2006), quien indica que son tantas las formas de cocinar la carne de pollo, los mismos que tienen que ver según los gustos regionales.

VII. RECOMENDACIONES

- Que la Asociación de Productores de Aves, se comprometan al desarrollo de estrategias de comunicación para educar a la población en el aporte nutricional y al uso adecuado de la carne de pollo y así dar respuesta a las inquietudes de la población Yurimagüina con respecto a este alimento.
- Se recomienda tener cuidado en la preparación de comidas con pollo, la manipulación de utensilios domésticos y la permanente limpieza son pasos indispensables a seguir si pretendemos disminuir los riesgos que en nuestra salud puede traer la ingesta de carne de pollo ya que es un alimento fresco.
- La ración recomendada de carne de pollo es de 150 - 200 g, 3 veces por semana en adultos. En niños, las raciones serían de unos 15 g, por cada año de edad que se ingerirán igualmente unas 3 veces por semana.
- Se recomienda la refrigeración de la carne de pollo para inhibir la proliferación de microbios y también frenar la actividad enzimática.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

1. Nilipour (2010). Director Of. Quality Assurance and Investigación, Empresas Melo, S.A. Panamá.
2. Fernández M, Marsó M. (2003). Buenos Aires: Instituto Universitario de Ciencias de la Salud Fundación H.A Barceló;. Disponible en: <http://www.nutrinfo.com/pagina/info/pollo.pdf>. Consultado el 7 de abril del 2006.
3. Vaclavik V, Christian E. (2008). Essentials of food science. 3 ed. Nueva York: Springer Science; 161-188.
4. López R, Casp A. (2004) Tecnología de mataderos. Madrid: Editorial Mundi-Prensa.
5. Mora, F. (2006). Estudio de la red de valor: ejemplo práctico. Colegio de Postgraduados. México: 5
6. Muñoz y Manrubio, (2006). Gestión de la innovación en la red de valor bovino carne. Centro de Innovación y Desarrollo Rural. Universidad Autónoma Chapingo-Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial, México
7. De Franceschi (1999). Los pollos y su rápido crecimiento. Vol 2 N°3. Universidad Nacional de Lujan. Buenos Aires. Argentina: 144-149.
8. Medín, y Medín. (2002). Alimentos. Introducción técnica y seguridad. Buenos Aires, Argentina. Ediciones turísticas de Mario Banachik. 219
9. Kizlanky. A (1996) Tabla de composición química de alimentos tabla confeccionada por Docente de la cátedra de trabajos prácticos de nutrición Normal. Escuela de Nutrición. UBA.
10. Schnettler, Berta, Roberto Silva y Néstor Sepúlveda, (2008). Consumo de carne en el sur de Chile y su relación con las características

sociodemográficas de los consumidores. *Revista Chilena de Nutrición* 35 (1): 262-271

11. Contreras (1996). "Introducción". EN: J. (compilador). Alimentación y cultura, Universidad de Barcelona.
12. Fischler , (1996). "Gastro-nomia y gastro-anomia". El (h) omnivoro. El gusto, cocina, y el cuerpo. Aragona. Barcelona.

IX. ANEXOS

| CODIGO | NOMBRE | | | | Agua | Energía | Proteína | Grasa Total | Carbohidra- tos | Fibra Diet. Total | Ceniza | Calcio | Fosforo | Hierro | Tiamina | Ribofl- avina | Niacina | Vit. C | Vit. A Equiv. Retinol | Ác. grasos mono- | Ác. grasos poli-insat. | Ác. Grasos saturados | Colesterol | Potasio | Sodio | Zinc | Magnesio | Vit. B6 | Vit. B12 | Ac. Fólico | Folato Equiv. FD |
|--------|--------|----------|---------|---------------------|------|---------|----------|-------------|--------------------|----------------------|--------|--------|---------|--------|---------|------------------|---------|--------|--------------------------|---------------------|---------------------------|-------------------------|------------|---------|-------|------|----------|---------|----------|------------|---------------------|
| | | | | | % | Kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mcg | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mcg |
| 3014 | POLLO, | ALAS | C/PIEL, | CRUDAS | 66.2 | 222 | 18.3 | 16 | 0 | 0.69 | 12 | 132 | 0.95 | 0.05 | 0.09 | 5.93 | 1 | 44 | 6.35 | 3.39 | 4.48 | 77 | 156 | 73 | 1.33 | 18 | 0.35 | 0.32 | 0 | 4 | |
| 3016 | POLLO, | ALAS | C/PIEL, | FRITAS | 48.6 | 321 | 26.1 | 22.2 | 2.39 | 0.1 | 0.72 | 15 | 150 | 1.25 | 0.06 | 0.14 | 6.7 | 0 | 38 | 8.89 | 4.95 | 6.06 | 81 | 177 | 77 | 1.76 | 19 | 0.41 | 0.28 | 3 | 8 |
| 3017 | POLLO, | ALAS | S/PIEL, | COCIDAS | 67 | 181 | 27.2 | 7.18 | 0 | 0.73 | 13 | 134 | 1.12 | 0.04 | 0.11 | 5.2 | 0 | 16 | 2.31 | 1.57 | 2 | 74 | 153 | 73 | 2.02 | 18 | 0.32 | 0.22 | 0 | 3 | |
| 3018 | POLLO, | ALAS | S/PIEL, | FRITAS | 59.8 | 211 | 30.2 | 9.15 | 0 | 0.87 | 15 | 164 | 1.14 | 0.05 | 0.13 | 7.24 | 0 | 18 | 3.08 | 2.07 | 2.5 | 84 | 208 | 91 | 2.12 | 21 | 0.59 | 0.34 | 0 | 4 | |
| 3020 | POLLO, | CARNE | C/PIEL, | COCIDA | 63.9 | 219 | 24.7 | 12.6 | 0 | 0.76 | 13 | 139 | 1.16 | 0.05 | 0.15 | 5.59 | 0 | 44 | 4.93 | 2.74 | 3.5 | 78 | 166 | 67 | 1.76 | 19 | 0.22 | 0.2 | 0 | 5 | |
| 3019 | POLLO, | CARNE | C/PIEL, | CRUDA | 65.5 | 216 | 17.1 | 15.9 | 0 | 0.87 | 10 | 166 | 1.01 | 0.06 | 0.12 | 6.57 | 0 | 38 | 6.64 | 3.4 | 4.53 | 73 | 196 | 68 | 1.07 | 19 | 0.32 | 0.31 | 0 | 6 | |
| 3021 | POLLO, | CARNE | C/PIEL, | FRITA | 52.4 | 269 | 28.6 | 14.9 | 3.15 | 0.1 | 0.98 | 17 | 191 | 1.38 | 0.09 | 0.19 | 8.99 | 0 | 27 | 5.89 | 3.41 | 4.06 | 90 | 234 | 84 | 2.04 | 25 | 0.41 | 0.31 | 3 | 11 |
| 3022 | POLLO, | CARNE | C/PIEL, | HORNEADA | 59.5 | 239 | 27.3 | 13.6 | 0 | 0.92 | 15 | 182 | 1.26 | 0.06 | 0.17 | 8.49 | 0 | 48 | 5.34 | 2.97 | 3.79 | 88 | 223 | 82 | 1.94 | 23 | 0.4 | 0.3 | 0 | 5 | |
| 3024 | POLLO, | CARNE | S/PIEL, | COCIDA | 66.8 | 177 | 27.3 | 6.71 | 0 | 0.85 | 14 | 150 | 1.17 | 0.05 | 0.16 | 6.12 | 0 | 15 | 2.39 | 1.54 | 1.84 | 83 | 180 | 70 | 1.99 | 21 | 0.26 | 0.22 | 0 | 6 | |
| 3023 | POLLO, | CARNE | S/PIEL, | CRUDA | 75.5 | 119 | 21.4 | 3.08 | 0 | 0.96 | 12 | 173 | 0.89 | 0.07 | 0.14 | 8.24 | 2 | 16 | 0.9 | 0.75 | 0.79 | 70 | 229 | 77 | 1.54 | 25 | 0.43 | 0.37 | 0 | 7 | |
| 3025 | POLLO, | CARNE | S/PIEL, | FRITA | 57.5 | 219 | 30.6 | 9.12 | 1.69 | 0.1 | 1.09 | 17 | 205 | 1.35 | 0.09 | 0.2 | 9.66 | 0 | 18 | 3.35 | 2.15 | 2.46 | 94 | 257 | 91 | 2.24 | 27 | 0.48 | 0.34 | 0 | 7 |
| 3026 | POLLO, | CARNE | S/PIEL, | HORNEADA | 63.8 | 190 | 28.9 | 7.41 | 0 | 1.02 | 15 | 195 | 1.21 | 0.07 | 0.18 | 9.17 | 0 | 16 | 2.66 | 1.69 | 2.04 | 89 | 243 | 86 | 2.1 | 25 | 0.47 | 0.33 | 0 | 6 | |
| 3027 | POLLO, | CORAZÓN, | CRUDO | | 73.6 | 153 | 15.6 | 9.33 | 0.71 | 0 | 0.85 | 12 | 177 | 5.96 | 0.15 | 0.73 | 4.88 | 3 | 9 | 2.37 | 2.71 | 2.66 | 136 | 176 | 74 | 6.59 | 15 | 0.36 | 7.29 | 0 | 72 |
| 3029 | POLLO, | HÍGADO, | COCIDO | | 66.8 | 167 | 24.5 | 6.51 | 0.87 | 0 | 1.36 | 11 | 405 | 11.6 | 0.29 | 1.99 | 11.1 | 28 | 3981 | 1.42 | 2.01 | 2.06 | 563 | 263 | 76 | 3.98 | 25 | 0.75 | 16.9 | 0 | 578 |
| 3028 | POLLO, | HÍGADO, | CRUDO | | 76.5 | 116 | 16.9 | 4.83 | 0 | 1.06 | 8 | 297 | 8.99 | 0.31 | 1.78 | 9.73 | 18 | 3296 | 1.25 | 0.82 | 1.56 | 345 | 230 | 71 | 2.67 | 19 | 0.85 | 16.6 | 0 | 588 | |
| 3031 | POLLO, | MOLLEJA, | COCIDA | | 67.9 | 146 | 30.4 | 2.68 | 0 | 0.89 | 17 | 189 | 3.19 | 0.03 | 0.21 | 3.12 | 0 | 0 | 0.53 | 0.35 | 0.67 | 370 | 179 | 56 | 4.42 | 3 | 0.07 | 1.04 | 0 | 5 | |
| 3030 | POLLO, | MOLLEJA, | CRUDA | | 79.3 | 94 | 17.7 | 2.06 | 0 | 0.95 | 11 | 148 | 2.49 | 0.03 | 0.23 | 3.68 | 4 | 19 | 0.51 | 0.36 | 0.53 | 240 | 237 | 69 | 2.72 | 15 | 0.11 | 1.21 | 0 | 5 | |
| 3033 | POLLO, | MUSLO | C/PIEL, | COCIDO | 63.1 | 232 | 23.3 | 14.7 | 0 | 0.78 | 11 | 139 | 1.37 | 0.06 | 0.19 | 4.89 | 0 | 45 | 5.84 | 3.25 | 4.11 | 84 | 170 | 71 | 2.25 | 19 | 0.17 | 0.19 | 0 | 6 | |
| 3032 | POLLO, | MUSLO | C/PIEL, | CRUDO | 67.7 | 211 | 17.3 | 15.3 | 0 | 0.81 | 10 | 145 | 0.99 | 0.06 | 0.15 | 5.43 | 2 | 44 | 6.51 | 3.38 | 4.39 | 84 | 192 | 76 | 1.6 | 20 | 0.26 | 0.3 | 0 | 8 | |
| 3034 | POLLO, | MUSLO | C/PIEL, | FRITO | 51.5 | 277 | 21.6 | 16.5 | 9.08 | 0.3 | 1.27 | 18 | 155 | 1.45 | 0.12 | 0.23 | 5.72 | 0 | 29 | 6.7 | 3.9 | 4.41 | 93 | 192 | 288 | 2.04 | 21 | 0.26 | 0.28 | 10 | 26 |
| 3036 | POLLO, | MUSLO | S/PIEL, | COCIDO | 65.6 | 195 | 25 | 9.79 | 0 | 0.86 | 11 | 149 | 1.42 | 0.06 | 0.22 | 5.2 | 0 | 19 | 3.7 | 2.24 | 2.71 | 90 | 183 | 75 | 2.58 | 21 | 0.21 | 0.21 | 0 | 7 | |
| 3035 | POLLO, | MUSLO | S/PIEL, | CRUDO | 62.9 | 209 | 25.9 | 10.9 | 0 | 0.95 | 12 | 183 | 1.31 | 0.07 | 0.23 | 6.53 | 0 | 20 | 4.15 | 2.48 | 3.03 | 95 | 238 | 88 | 2.57 | 24 | 0.35 | 0.31 | 0 | 8 | |
| 3037 | POLLO, | MUSLO | S/PIEL, | FRITO | 59.3 | 218 | 28.2 | 10.3 | 1.18 | 0 | 1.04 | 13 | 199 | 1.46 | 0.09 | 0.25 | 7.12 | 0 | 21 | 3.82 | 2.43 | 2.78 | 102 | 259 | 95 | 2.79 | 26 | 0.38 | 0.33 | 0 | 9 |
| 3038 | POLLO, | PECHUGA | C/PIEL, | CRUDA | 69.5 | 172 | 20.9 | 9.25 | 0 | 1.01 | 11 | 174 | 0.74 | 0.06 | 0.09 | 9.91 | 0 | 25 | 3.82 | 1.96 | 2.66 | 64 | 220 | 63 | 0.8 | 25 | 0.53 | 0.34 | 0 | 4 | |
| 3039 | POLLO, | PECHUGA | S/PIEL, | COCIDA | 68.3 | 151 | 29 | 3.03 | 0 | 0.91 | 13 | 165 | 0.88 | 0.04 | 0.12 | 8.47 | 0 | 6 | 1.03 | 0.66 | 0.85 | 77 | 187 | 63 | 0.97 | 24 | 0.33 | 0.23 | 0 | 3 | |
| 3040 | POLLO, | PECHUGA | S/PIEL, | FRITA | 60.2 | 187 | 33.4 | 4.71 | 0.51 | 0 | 1.14 | 16 | 246 | 1.14 | 0.08 | 0.13 | 14.8 | 0 | 7 | 1.72 | 1.07 | 1.29 | 91 | 276 | 79 | 1.08 | 31 | 0.64 | 0.37 | 0 | 4 |
| 3042 | POLLO, | PIERNA | C/PIEL, | COCIDA | 64 | 220 | 24.2 | 12.9 | 0 | 0.79 | 11 | 139 | 1.35 | 0.05 | 0.19 | 4.59 | 0 | 37 | 5.04 | 2.87 | 3.57 | 84 | 176 | 73 | 2.43 | 20 | 0.18 | 0.2 | 0 | 6 | |
| 3041 | POLLO, | PIERNA | C/PIEL, | CRUDA | 69.9 | 187 | 18.2 | 12.1 | 0 | 0.85 | 10 | 149 | 1.01 | 0.07 | 0.16 | 5.43 | 3 | 37 | 4.89 | 2.65 | 3.41 | 83 | 198 | 79 | 1.77 | 21 | 0.29 | 0.32 | 0 | 11 | |
| 3043 | POLLO, | PIERNA | C/PIEL, | FRITA | 55.3 | 254 | 26.8 | 14.4 | 2.5 | 0.1 | 0.95 | 13 | 182 | 1.43 | 0.09 | 0.23 | 6.55 | 0 | 28 | 5.68 | 3.33 | 3.9 | 94 | 233 | 88 | 2.68 | 24 | 0.34 | 0.31 | 3 | 13 |
| 3044 | POLLO, | PIERNA | S/PIEL, | COCIDA | 66.4 | 185 | 26.3 | 8.06 | 0 | 0.88 | 11 | 149 | 1.4 | 0.06 | 0.22 | 4.8 | 0 | 18 | 2.93 | 1.88 | 2.2 | 89 | 190 | 78 | 2.78 | 21 | 0.21 | 0.23 | 0 | 8 | |
| 3045 | POLLO, | PIERNA | S/PIEL, | FRITA | 60.6 | 208 | 28.4 | 9.32 | 0.65 | 0 | 1.05 | 13 | 193 | 1.4 | 0.08 | 0.25 | 6.69 | 0 | 20 | 3.43 | 2.22 | 2.49 | 99 | 254 | 96 | 2.98 | 25 | 0.39 | 0.34 | 0 | 9 |
| 3047 | POLLO, | VISCERAS | O | MENUDOS, COCIDOS | 64 | 194 | 25.7 | 9.3 | 0.11 | 0 | 0.87 | 13 | 223 | 6.44 | 0.09 | 1.05 | 4.97 | 6 | 2864 | 2.94 | 1.89 | 2.66 | 355 | 154 | 56 | 4.28 | 20 | 0.41 | 9.48 | 0 | 367 |
| 3046 | POLLO, | VISCERAS | O | MENUDOS, CRUDOS | 69.8 | 168 | 17.9 | 9.21 | 2.13 | 0 | 0.97 | 10 | 198 | 5.93 | 0.1 | 1.11 | 8.53 | 11 | 3152 | 2.75 | 2.1 | 2.63 | 240 | 226 | 77 | 3.01 | 18 | 0.52 | 10.8 | 0 | 350 |

Anexo II Cuadro de Encuesta

| A. OCUPACION | | B. NIVEL DE | | C. GRADO DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS NUTRICIONALES DE LA CARNE DEL POLLO | |
|--|--|--|--|--|--|
| <input type="radio"/> Ama de <input type="radio"/> Estudiant <input type="radio"/> Empleado Publico <input type="radio"/> Independiente <input type="radio"/> Comerciante <input type="radio"/> Agriculto | <input type="radio"/> Primario <input type="radio"/> Primario <input type="radio"/> Secundario <input type="radio"/> Superior Tecnológica <input type="radio"/> Superior Universitario <input type="radio"/> Profesiona | Calidad de Proteínas de la Carne de <input type="radio"/> Alt <input type="radio"/> Medi <input type="radio"/> Baj Calidad de la Grasa del <input type="radio"/> Buena <input type="radio"/> Mal | | | |
| D. REPRESENTACIÓN SOCIAL ACERCA DE LA CALIDAD NUTRICIONAL, DEL COSTO Y SEGURIDAD DE LA CARNE DE POLLO | | | | | |
| Accesibilidad Alimenticia | | Peligrosidad de la Ingesta | | Frecuencia de Consumo | |
| <input type="radio"/> Costos <input type="radio"/> Barat | | <input type="radio"/> Obesidad <input type="radio"/> Cáncer <input type="radio"/> Nivel de Colesterol <input type="radio"/> Presión Arterial | | <input type="radio"/> Diario <input type="radio"/> 1 a 2 <input type="radio"/> 3 a 4 | |
| E. FORMAS DE PREPARACIÓN DE LA CARNE DE | | | | | |
| Asados | Guisados | Frituras | Caldos | | |
| <input type="radio"/> A l <input type="radio"/> Parrill <input type="radio"/> A la Plancha | <input type="radio"/> Estofado <input type="radio"/> Secos <input type="radio"/> Arroz con | <input type="radio"/> Salchipollos <input type="radio"/> Broaste <input type="radio"/> Chicharró | <input type="radio"/> Sopa <input type="radio"/> Mazamorra <input type="radio"/> Aguadit | | |

Anexo III. IMÁGENES DE LAS ENCUESTAS REALIZADAS

