

POLLO

GUÍA PARA COMPRADORES

ENGORDA CON GRANOS FORRAJEROS Y PASTAS DE LA MÁS ALTA CALIDAD NUTRICIONAL.

CERTIFICADO SANITARIO EXPEDIDO POR EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS ESTADOS UNIDOS.

TRANSPORTADO EN CONTENEDORES Y A LA TEMPERATURA APROPIADA PARA CADA PRODUCTO.



ALIMENTANDO AL MUNDO ENTERO



CONTENIDO

CONTENIDO	2
Introducción	3
El pollo de engorda	3
Control de calidad	4
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	6
1. Pollo entero	6
2. Rosticero	6
3. Cuarto de pechuga	6
4. Pierna	6
5. Pollo partido en 8 piezas	6
6. Pierna con muslo	6
7. Ala entera	6
8. Pollo partido en 9 piezas	7
9. Cuarto de pierna deshuesada y sin piel	7
10. Porción de ala "sección intermedia con punta"	7
11. Pollito tierno "Rock Cornish"	7
12. Muslo	7
13. Porción de ala "sección intermedia"	7
14. Mitades de pollo	7
15. Cuarto de pierna	7
16. Porción de ala "muñón"	7
17. Pechuga partida con guacal	8
18. Muslo deshuesado y sin piel	8
19. Menudencias	8
20. Pechuga partida sin guacal	8
21. Pechuga deshuesada y sin piel	8
22. Patas y garras de pollo	8
CLASES DE POLLO LISTO PARA COCINARSE	8
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN	9
Deshidratación	9
Irradiación	9
Congelado a granel	9
Congelación rápida individual	9
Congelación individual	9
Almacenamiento de productos congelados	9
PRODUCTOS PROCESADOS	10
PIEZAS DE POLLO SOMETIDAS A CONGELACIÓN RÁPIDA INDIVIDUAL	10
PRODUCTOS ESPECIALIZADOS	11
PRODUCTOS PREPARADOS	12
PARA CALENTAR, CONSERVAR CALIENTE Y CALCULAR RACIONES	13
AL PREPARAR Y SERVIR	13
EL POLLO DE ENGORDA ESTADOUNIDENSE	14



INTRODUCCIÓN



Esta Guía de Comprador de pollo y sus derivados es una publicación cortesía de USAPEEC y del Servicio Extranjero de Asuntos Agrícolas de USDA. Se ha intentado describir aquí todos los productos alimenticios procesados y vendidos por la industria avícola estadounidense. Sin embargo, debido a la estructura independiente de dicha industria, no se han descrito todos los productos ni toda la gama de formas, tamaños y pesos que están a la venta.

Para cualquier pregunta relacionada con algún producto específico o con Fuentes de abastecimiento de todos los pollos y sus derivados, favor de dirigirse a las oficinas de USAPEEC que aparecen al final de esta guía.

EL POLLO DE ENGORDA

La carne favorita del mundo



Los Estados Unidos son el mayor productor del mundo en productos alimenticios, y de todos los productos de carne, el pollo es el más popular. ¡No es de extrañar! La carne de pollo tiene un alto contenido proteínico y es baja en calorías, grasas y colesterol, además de ser rica en vitaminas A y E.

En todo el mundo se disfruta de la alta calidad del pollo de los Estados Unidos y sus derivados, pues se producen anualmente más de 14 millones de toneladas de carne avícola (pollo, pavo, pato) y casi 77 mil millones de huevos para plato. La calidad en cada paso del proceso (de la crianza a la finalización y del procesamiento a la distribución), es un factor determinante tanto para productores como para consumidores.

PRODUCIENDO CALIDAD

Los mejores productos comienzan con los mejores pollos. El pollo de engorda en la actualidad descende del gallo Bankiva, el cual fue domesticado en la India hace más de 4 mil años. Los primeros colonizadores que llegaron a América traían sus pollos. El actual pollo de engorda proviene de granjas de pollos reproductores que son el resultado de años de selección genética hecha por los más destacados científicos en el campo de la producción avícola. El pollo moderno rinde un alto porcentaje de carne sabrosa y nutritiva sin necesidad de usar ingredientes artificiales u hormonas.

En la región avícola de los Estados Unidos, ubicada principalmente en el sureste del país —desde el estado de Delaware hasta Texas—, los pollos de engorda son criados por avicultores particulares que alimentan a sus aves con una dieta a base de granos de alto contenido proteínico, como el maíz y la soya. Los alojan en casetas automatizadas con clima controlado hasta cumplir casi siete semanas, que es la edad cuando alcanzan el tamaño adecuado para ser comercializados. Empresas verticalmente integradas se ocupan de procesar, comercializar y distribuir los productos. Para la planta procesadora la limpieza es una obsesión: diariamente se suspenden las operaciones y se someten a una rutina sanitaria, con el fin de lavar y desinfectar meticulosamente todas las instalaciones. El mantener este nivel de calidad y limpieza requiere atención constante. La mayoría de las plantas procesadoras en los Estados Unidos, tienen en sus propias instalaciones, avanzados laboratorios de investigación avícola y las universidades de su entidad, lo cual permite que muchas plantas rebasen las normas, ya de por sí elevadas, establecidas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

ESTÁNDARES DE ALTO NIVEL Y EL USDA

Las normas de inspección que USDA se han estipulado para todas las etapas del proceso avícola y son las más rigurosas del mundo. La ley estipula que cada ave debe ser sometida a una inspección individual. Se requieren, por lo menos, cuatro inspecciones distintas, empezando con el ave viva y continuando con las etapas de sacrificio, proceso y empaque.

El USDA emplea más de 7 mil inspectores altamente capacitados en el control sanitario de los alimentos y cada línea del proceso avícola en los Estados Unidos puede estar bajo la supervisión de entre uno y hasta tres inspectores. Varios han recibido capacitación agropecuaria o tienen una licenciatura en ciencias alimenticias, y muchos otros son médicos veterinarios.

DE NOSOTROS PARA USTED

Una vez procesados, las piezas y los productos de pollo se distribuyen por todos los Estados Unidos y por todo el mundo. Los productos para venta al menudeo se empaican de diversas maneras para conservarse frescos. Aquellos que serán exportados son sometidos a un proceso de rápida congelación y generalmente se empaican a granel.

Los productores de pollo de engorda son expertos en el transporte y distribución de sus productos. A nivel nacional, el producto sale de la planta en vehículos refrigerados que son lavados y desinfectados tras cada carga.

La temperatura se supervisa constantemente. El producto destinado a la exportación es sometido a un proceso de rápida congelación en la misma planta o en una localidad cercana y transportado subsecuentemente en buques frigoríficos o en contenedores trasatlánticos refrigerados. Vista como un todo, la industria avícola estadounidense es un sistema integrado con un control estricto y preciso para producir lo que es francamente, la mejor carne de pollo del mundo.

CONTROL DE CALIDAD

Toda la carne de pollo estadounidense que se ofrece para exportación debe ser inspeccionada y aprobada por el FSIS del USDA. Esta agencia que ha estado operando durante 90 años es reconocida a nivel mundial como un modelo para los servicios de inspección de alimentos. Un sello de USDA indica que el producto de pollo ha sido correctamente procesado e inspeccionado para poderse consumir sin ningún riesgo para la salud. La inocuidad de los alimentos inspeccionados por el FSIS se garantiza en tres niveles: inspección manual, reducción de agentes patógenos y HACCP.

1. INSPECCIÓN MANUAL

De acuerdo con FSIS, la inspección de carne tiene varios propósitos: detectar carne en mal estado y retirarla de la línea; garantizar que la carne se maneje y prepare con la debida limpieza y medidas sanitarias; evitar que se adulteren o desvirtúen las etiquetas y aplicar el sello de inspección. En cada planta de proceso de productos avícolas de los Estados Unidos, se encuentran inspectores federales que se ocupan de examinar cada canal de pollo conforme va pasando por la línea de proceso. Estos inspectores participan estrechamente en la construcción de la planta; en la inspección de las aves antes y después del sacrificio; en la inspección del producto; en la determinación del contenido del mismo; en el control y restricciones estipuladas para productos declarados que han sido confiscados y se encuentran en mal estado; y en marcar, etiquetar y aplicar el sello de inspección. Si bien, esta forma tradicional de inspección es meticulosa, no detecta defectos microscópicos o invisibles.



2) REDUCCIÓN DE AGENTES PATÓGENOS Y EL HACCP: UN NUEVO NIVEL EN LA GARANTÍA DEL CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS.

El 25 de Julio de 1996, el FSIS presentó la Regla Final sobre la reducción de Agentes Patógenos y el HACCP. Este Nuevo planteamiento tiene un doble objetivo: atacar agentes patógenos que dan origen a enfermedades transmitidas por los alimentos; y fomentar en la industria una conciencia de la responsabilidad de producir alimentos sanos.

¿QUÉ ES EL HACCP?

El HACCP, en esencia, es un procedimiento con el cual se busca identificar y controlar aquellos puntos del proceso en que podría haber contaminación del producto. Ya que los sistemas de HACCP son diseñados para adaptarse a los requisitos específicos de la planta. El diseño del proceso puede variar de una planta a otra. Un típico proceso de HACCP comprende los siguientes pasos.

PRIMER PASO:

Identificar riesgos en el sistema de proceso de los alimentos. Ejemplo: bacterias.

SEGUNDO PASO:

Identificar los puntos críticos de control en la línea del proceso, en los cuales sea posible eliminar o reducir riesgos potenciales. Ejemplo: limpieza, cocción, enfriamiento, manejo y almacenaje.

TERCER PASO:

Establecer medidas preventivas con límites críticos para cada punto de control. Ejemplo: el tiempo y la temperatura ejemplifican límites críticos. El pollo debe enfriarse hasta alcanzar una temperatura de 4.4° C durante el proceso, para evitar el crecimiento de bacterias. En este caso, 4.4° C sería el límite crítico.

CUARTO PASO:

Establecer procedimientos para supervisar los puntos de control. Ejemplo: En aquellos casos en que se ha identificado la temperatura como límite crítico, deben tomarse muestras del producto a intervalos fijos para verificar que la temperatura no haya excedido el límite crítico.

QUINTO PASO:

Establecer procedimientos para tomar medidas correctivas cuando la supervisión de los controles indican que un límite crítico no se ha cumplido. Ejemplo: tomar medidas para disminuir la temperatura del cuerpo frío.

SEXTO PASO:

Establecer un método efectivo para registrar datos que se anotarán en las hojas de registro para documentar el sistema HACCP. Ejemplo: en cuanto al control de la temperatura, se deben llevar registros de las mediciones térmicas y de aquellas medidas correctivas que, en su caso, se hayan tomado.

SÉPTIMO PASO:

Establecer procedimientos para certificar que el equipo de control siempre sea efectivo. Ejemplo: en cuanto al control de la temperatura, los medidores de ésta deberán probarse a intervalos fijos, para verificar que estén trabajando en forma correcta.

3. ¿QUÉ ES LA REDUCCIÓN DE AGENTES PATÓGENOS?

La iniciativa de reducir los agentes patógenos abarca dos aspectos: en primer lugar, con el fin de verificar la eficiencia de los sistemas HACCP para reducir la contaminación bacteriana; el FSIS ha establecido estándares de desempeño de reducción de agentes patógenos para la salmonela. Las plantas deben demostrar que su tasa de contaminación por salmonela está por debajo de la tasa nacional actualmente en vigor en los Estados Unidos. En segundo lugar, los rastros tendrán la obligación de hacer análisis microbianos para E. Coli genérico, y así verificar que sus sistemas de control de procesos han impedido la contaminación por material fecal, el principal vehículo de dicha bacteria nociva.

LE OFRECEMOS UN POLLO DE MÁXIMA CALIDAD

La forma tradicional de inspección de FSIS, es un meticuloso sistema manual muy completo; no obstante, no puede detectar problemas microscópicos o invisibles. La introducción de la Regulación Final sobre la reducción de Agentes Patógenos y el HACCP añade una dimensión científica al proceso de inspección vigente. Los sistemas HACCP reducen en forma drástica los riesgos potenciales en el proceso de fabricación, mientras que la iniciativa de reducir los agentes patógenos impide que se introduzcan al mercado productos contaminados. La integración de estos tres elementos esenciales en la seguridad estadounidense en el control sanitario de los alimentos, significa que consumidores de todo el mundo puedan disfrutar de los productos avícolas de la más alta calidad en los Estados Unidos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

TODAS LAS PIEZAS CON PIEL QUE SE MUESTRAN, SE VENDEN YA SEA CON PIEL AMARILLA COMO CON PIEL BLANCA.

NÓTESE QUE LA MAYORÍA DE LAS PLANTAS ESTADOUNIDENSES PROCESADORAS DE POLLO DE ENGORDA, EMPLEAN PERSONAL CERTIFICADO PARA REALIZAR EL SACRIFICIO DE AVES MEDIANTE MÉTODOS ESTRICTAMENTE ACORDES CON LOS ESTÁNDARES DE DETERMINADAS RELIGIONES.



1. POLLO ENTERO

(*Whole Chickens*). El pollo entero se vende en dos formas: fresco o congelado, y se empaca individualmente con la marca de un productor procesador. Por lo general, el pollo entero viene acompañado de un paquete de menudencias (pescuezo, corazón, hígado y molleja). El pollo empacado sin menudencias posiblemente lleve la etiqueta WOGS* o WOGN*. La piel del pollo es blanca o amarilla, lo cual generalmente depende de los ingredientes naturales de la dieta que haya recibido. El color de la piel es cuestión de preferencia. En distintas regiones del mundo el consumidor suele preferir un color de piel más que otro.



2. ROSTICERO

(*Roaster*). Ésta es una de las variedades más grandes de pollo entero; el pollo rosticero puede venderse con o sin menudencias.



3. CUARTO DE PECHUGA

(*Broiler Breast Quarter*). Las mitades de pollo pueden partirse en cuartos de pechuga los cuales incluyen el ala. El cuarto de pechuga que incluye parte del guacal, es de pura carne blanca.



4. PIERNA

(*Broiler Drumsticks*). La pierna de pollo incluye la parte inferior del cuarto de pierna; es decir, la parte entre la articulación de la rodilla y el corvejón. Una pierna pesa de 114 a 142 gr (4 a 5 onzas). Dos piernas forman una ración.



5. POLLO PARTIDO EN 8 PIEZAS

(*8-Piece Cut Broiler*). El pollo entero se parte en 2 mitades de pechuga con su respectiva porción de guacal y rabadilla, 2 muslos con su porción de rabadilla, 2 piernas y 2 alas. Las piezas se empacan y etiquetan como pollo entero partido en piezas. Los pollos partidos en piezas, por lo general, se venden sin menudencias.



6. PIERNA CON MUSLO

(*Whole Broiler Leg*). Una pierna con muslo difiere del cuarto de pierna en que no incluye nada de la rabadilla. A una pierna con muslo se le considera una ración.



7. ALA ENTERA

(*Whole Chicken Wing*). El ala entera es una pieza de pura carne blanca, compuesta de tres secciones: el muñón, la sección intermedia y la punta.

*WOGS (without giblets) - Sin menudencias.

*WOGN (without giblets and neck) - Sin menudencias ni cuello.



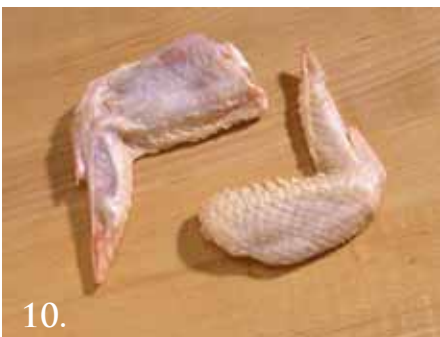
8. POLLO PARTIDO EN NUEVE PIEZAS

(*9-Piece Cut Broiler*). Los pollos pueden partirse en nueve piezas para su venta. Las piezas incluyen una pechuga con quilla, dos mitades de pechuga/guacal, dos muslos, dos alas y dos piernas. El pollo partido en nueve piezas se vende principalmente a los establecimientos de servicios alimenticios y a los restaurantes de comida rápida.



9. PIERNA DESHUESADA Y SIN PIEL

(*Boneless, Skinless Broiler Leg Meat*). Este corte se produce quitándole la piel y el hueso al cuarto de pierna, y se destina a la molienda gruesa.



10. PORCIÓN DE ALA "SECCIÓN INTERMEDIA CON PUNTA"

(*Chicken Wing Portion and section with tip*). La sección central plana y la punta del ala.



11. POLLITO TIERNO "ROCK CORNISH"

(*Cornish Hens*). Es un pollo tierno inmaduro de cualquier sexo que normalmente tiene menos de cinco semanas de edad y pesa menos de un kilogramo.



12. MUSLO

(*Broiler Thighs*). El muslo es la porción de la pierna arriba de la articulación de la rodilla. El muslo con su porción de rabadilla se produce cortando el cuarto de pierna entero en la articulación de la rodilla. El muslo sin su porción de rabadilla se obtiene separando el muslo de la pierna en la articulación de la rodilla. Este corte no debe llevar nada de carne de guacal ni de rabadilla.



13. PORCIÓN DE ALA "SECCIÓN INTERMEDIA"

(*Chicken Wing Portion (Mid section)*). Es la sección entre el codo y la punta, que a veces se conoce como la parte plana o intermedia del ala.



14. MITADES DE POLLO

(*Broiler Halves*). El pollo se parte longitudinalmente pasando por la espina dorsal y la quilla para obtener dos mitades que pesan aproximadamente lo mismo. Cada mitad lleva una parte igual de la espina dorsal.



15. CUARTO DE POLLO

(*Broiler Leg Quarter*). Un cuarto de pollo es una porción de pierna y muslo adherida a una mitad de la rabadilla. Los cuartos de pollo también pueden llevar algo de grasa abdominal y un máximo de dos costillas.



16. PORCIÓN DE ALA "MUÑÓN"

(*Chicken Wing Portion (Drumettes)*). La primera sección entre la articulación del hombro y el codo.



17. PECHUGA PARTIDA CON GUACAL
(*Broiler Split Breast with Back*). Se vende el cuarto de pechuga sin ala, como pechuga partida. Cada media pechuga es de carne blanca y pesa de 340 a 425 gr (12 a 15 onzas).



18. MUSLO DESHUESADO Y SIN PIEL
(*Boneless, Skinless Thigh Meat*). Este corte se produce quitándole la piel y el hueso a la porción de muslo que forma parte del cuarto de pierna.



19. MENUENCIAS (MOLLEJA, CORAZÓN, HÍGADO Y PESCUEZO)
(*Giblets (Gizzard, Heart, Liver & Neck)*). Un paquete de menudencias incluye la molleja, el corazón, el hígado y el pescuezo. Cuando el pollo entero se vende con menudencias, se envuelven las piezas en papel o se sellan en plástico y se colocan en el interior de la cavidad del ave. La menudencia también se vende por separado.



20. PECHUGA PARTIDA SIN GUACAL
(*Broiler Split Breast without Back*). Para obtener la pechuga partida sin guacal, se le quita el ala y la porción de guacal.



21. PECHUGA DESHUESADA Y SIN PIEL
(*Boneless, Skinless Breast Meat*). Cada mitad de pechuga sin piel ni hueso se considera una ración. Se puede separar el muslo pectoral mayor del pectoral menor para producir filete y pechuga deshuesada.



22. PATAS DE POLLO Y GARRAS DE POLLO
(*Chicken Feet, Chicken Paws*). Las patas de pollo constan de la parte inferior de la pierna y de la pata, sin piel ni uñas. Las garras de pollo comprenden únicamente la pata en sí, o sea, los tarsos y las falanges. las patas y garras de pollo se empaacan a granel en bolsas de plástico, mismas que son empacadas para su transporte en cajas de fibra corrugada.

CLASES DE POLLO LISTO PARA COCINARSE

El pollo procesado puede clasificarse en uno de los siguientes grupos descritos por USDA.

POLLO TIERNO

Es un pollo joven que por lo general tiene de 6 a 8 semanas de edad. Independientemente de cuál sea su sexo, la carne está tierna. El peso del pollo entero oscilará entre 1.300 y 2.040 kg (2.8 a 4.5 lb). A estos pollos a veces se les denomina de engorda.

POLLO ROSTICERO

Tiene las mismas características generales que el pollo tierno, salvo que su peso variará de 2.160 a 3.400 kg (4.75 a 7.50 lb). El pollo rosticero se procesa desde las 8 hasta las 12 semanas de edad, y se vende generalmente entero.

CAPÓN

Un pollo macho quirúrgicamente castrado se cría hasta la edad aproximada de 15 semanas. Los pesos varían de 2.720 a 4.080 kg (6 a 9 lb). Esta ave, a veces denominada "el ave de la navidad", tiene carne abundante, tierna y de mucho sabor, lo cual hace que sea muy solicitada para servirse en las celebraciones de la temporada navideña. Se vende entero.

POLLITO TIERNO "ROCK CORNISH"

El pollito tierno "Rock Cornish", es un pollo joven e inmaduro que tiene, por lo general, de 5 a 6 semanas de edad, con un peso inferior a los 0.91 kg (2 lb).

GALLINA

Una hembra madura. Los pollos incluidos en esta clasificación, por lo general, son gallinas que terminaron su ciclo productivo de huevo para plato. Denominadas aves de corral, las gallinas pueden clasificarse como pesadas o ligeras según su raza o peso. Pueden usarse para estofado o deshuesadas como material prima para fabricar carne de pollo procesada.

GALLO

Un macho de piel gruesa y endurecida y de carne oscura. Por lo general, los gallos son reproductores agotados cuya carne se deshuesa para la fabricación de carne de pollo procesada.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

DESHIDRATACIÓN

La deshidratación elimina la mayoría, si no es que totalmente, la humedad del pollo. La mayor parte del pollo estadounidense es deshidratado por métodos de aspersión al vacío, rodillo o liofilización. Una vez deshidratado, el producto (en polvo, en trozos o granulado) se envasa al vacío en latas o bolsas que pueden almacenarse sin ningún peligro para utilizarse años después. La vida de anaquel de productos secados y almacenados en cajas y tambores revestidos de polietileno es más corta. Los productos deshidratados se recomiendan para embarques internacionales trasatlánticos.

CONGELADO A GRANEL

Este método se caracteriza por congelar todos los productos juntos en contenedores. Las piezas individuales solo pueden separarse cuando se descongela todo el contenedor. Los productos de pollo se enfrían a una temperatura aproximada de entre 1.7° C y 4.4° C (35° a 40° F), se empacan en contenedores y se colocan en un congelador a una temperatura igual o menor a -17.8° C (0° F). Es un método recomendable para embarques internacionales trasatlánticos.

CONGELADO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF)

Los productos de pollo procesados que se someten a congelación rápida individual, se congelan rápidamente a una temperatura aproximada de entre -17.8° C y -15° C (0° a 5° F) en un lapso no mayor de 60 minutos, contados a partir del inicio del proceso de congelación. Las piezas son congeladas por separado y pueden sustraerse en estado de congelación. La aplicación del término "congelación rápida" está regida por USDA y requiere que los productos sean colocados en un congelador inmediatamente después del enfriamiento inicial o se mantengan hasta 48 horas a una temperatura de 2.2° C (36° F), y luego se congelen a -17.8° C (0° F), en un lapso no mayor de 72 horas contadas a partir del inicio del proceso de congelación. Si se transportan en forma adecuada y se almacenan a -17.8° C (0° F) o menos, los productos de pollo sometidos individualmente a "congelación rápida" tienen una vida de anaquel mínima de 12 meses. Este método se recomienda para embarques internacionales trasatlánticos.

CONGELADO INDIVIDUAL

Las piezas no se congelan juntas, lo cual permite que puedan separarse en estado de congelación. Los productos de pollo procesados se congelan individualmente hasta una temperatura entre -17.8° C y 15° C (0° a 5° F) antes de ser empacadas en contenedores para transporte y colocados para su almacenaje en un congelador con una temperatura igual o menor a -17.8° C (0° F). Los productos congelados individualmente tienen una vida de anaquel de hasta 12 meses si son adecuadamente transportados y almacenados a una temperatura igual o menor a -17.8° C (0° F). Estos productos individualmente congelados se recomiendan para embarques internacionales trasatlánticos.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS

La vida de anaquel de productos de pollo congelados en planta o comercialmente congelados, empacados y almacenados bajo condiciones adecuadas, es normalmente de 12 meses. Sin embargo, se han realizado pruebas que demuestran que la carne de pollo cruda, especialmente como materia prima, puede ser almacenada durante varios años sin menoscabo de su vida de anaquel ni de su sabor. No obstante, los productos de pollo congelados pueden sufrir distintos tipos de daños debido a quemaduras por congelación, deshidratación, deterioro químico y nutricional durante el transporte y almacenaje. Algunas variables en el transporte y almacenaje que son determinantes en la vida de anaquel de un producto son: el mantener una temperatura constante igual o menor a -17.8° C (0° F), el tiempo y el proteger los productos del aire y contra la velocidad del aire de los congeladores.



IRRADIACIÓN

La irradiación reduce el índice de agentes patógenos que a veces se encuentra en el pollo. Mediante este proceso, se puede prolongar una semana la vida útil del pollo fresco refrigerado, además de reducir el impacto ocasionado por abuso térmico durante las operaciones de exportación. Si bien se ha demostrado que este proceso es confiable y seguro, no se ha autorizado la venta de pollo irradiado en todos los países. El pollo irradiado, congelado y almacenado a -17.8° C (0° F) se recomienda para embarques internacionales trasatlánticos.

PRODUCTOS PROCESADOS



El término “proceso” se refiere simplemente a productos de pollo que requieren ser más procesados antes de poder consumirse. Se considera que todos los productos crudos y sin cocer son procesados, al igual que todos los demás, ofrecidos en el mercado, ya sean cocidos, empanizados, deshidratados o tratados para extraerles la grasa residual.

ALAS DE POLLO COCIDAS Y EMPANIZADAS

Se ahorra tiempo y mano de obra. El empanizado es parejo para evitar que se desprenda el pan a la hora de freirlas. Al cliente se le puede ofrecer una amplia variedad de sabores. De preparación rápida y fácil.

ALAS CRUDAS, MARINADAS Y EMPANIZADAS

El pollo conserva el sabor después de freirse. Se mantiene tierno y jugoso, incluso bajo el reflector de calor. Se ahorra tiempo y mano de obra. Son pre-empanizadas uniformemente para evitar que se desprenda el pan a la hora de freirlas. El poco tiempo de preparación reduce costos.

ALAS NO EMPANIZADAS, MARINADAS Y TOTALMENTE COCIDAS

Tiempo reducido de preparación. Su apetitoso sabor gusta a los clientes. Al cliente se le puede ofrecer una amplia variedad de sabores. De preparación rápida y fácil. ¡Del congelador al plato en cuestión de minutos!

ALAS LISTAS PARA COCINAR

Impide que se produzcan quemaduras por congelación. Su breve tiempo de preparación disminuye costos. Puede integrarse de diversas maneras a un menú.

MILANESAS PRE-EMPANIZADAS

Se ahorra tiempo y mano de obra. Pre-empanizadas uniformemente para reducir la caída del pan a la hora de freirla. Su corto tiempo de preparación reduce los costos del servicio alimenticio.

PECHUGA A LA PARRILLA

Se elimina el riesgo de cocción insuficiente. Se ahorra tiempo y mano de obra. Cada ración es baja en calorías. Su delicioso marinado le da un sabor suculento y jugoso.

PECHUGA EMPANIZADA

Se ahorra tiempo y mano de obra. El empanizado uniforme evita que el pan se desprenda a la hora de freirla. Al cliente se le puede ofrecer una amplia variedad de sabores. Se elimina el riesgo de servir pollo crudo. Preparación rápida y sencilla.

NUGGETS Y TENDERS

Se ahorra tiempo y mano de obra. Se elimina el riesgo de servir pollo crudo. Son ideales como tentempié o botana.

PRODUCTOS ESPECIALIZADOS

Los productos especializados son artículos de pollo desarrollados para uso industrial, para restaurantes o para uso doméstico. Incluyen importantes grupos de pollo crudo, cocido, caldo, grasa y pollo deshidratado. Los productos cocidos, por lo general, se presentan como caldo, grasa y pollo deshidratado.

POLLO MECÁNICAMENTE DESHUESADO

El pollo se separa mecánicamente del hueso y de la piel para producir productos de varias texturas.

POLLO FINAMENTE MOLIDO EMULSIONADO (TRITURADO)

Congelado se empaqueta en cajas de 18 kg (40 lb), revestidas de polietileno y en estado fresco y en cubos revestidos de polietileno con 907 kg (2,000 lb) de capacidad.

POLLO FINAMENTE MOLIDO NO EMULSIONADO (NO TRITURADO)

POLLO MOLIDO

Se congela y empaqueta en cajas de 18 kg (40 lb) revestidas de polietileno y fresco o congelado. Se vende en cubos desde 0.45 a 4.54 kg. Fresco se empaqueta en tambos revestidos de polietileno con capacidad de 907 kg (2,000 lb).

POLLO EN POLVO

Se produce a partir de gallinas o pollo de engorda mecánicamente o manualmente deshuesado. La materia prima es cocida, homogeneizada y deshidratada por aspersión para producir un fino polvo que tiene el color del tabaco claro.

POLLO GRANULADO DESHIDRATADO

Fabricado a partir de las mismas materias primas que el pollo en polvo. La textura del producto terminado se debe a su contenido de partículas que oscilan entre 31.4 y 63.5 mm. Para su transporte, se empaqueta en cajas revestidas de polietileno, con una capacidad de 22.7 kg (50 lb), o en tambores de fibra revestidos de polietileno, con una capacidad de 45 kg (100 lb).

POLLO DESHIDRATADO CORTADO EN CUADROS O EN FORMAS IRREGULARES

Se combina pechuga entera, muslo o pollo finamente molido con sazón y aglutinante antes de cocinarse en forma de albondigón. El producto cocinado se muele, se corta en cuadritos o en formas aleatorias, luego se liofiliza y se empaqueta en bolsas de polietileno recubiertas con estaño para impedir el paso de oxígeno y humedad.

CALDO DE POLLO

Un ingrediente utilizado principalmente para la fabricación industrial de productos alimenticios para el consumidor. Es posible adquirirlo como caldo congelado o como polvo deshidratado. Se hace con fórmulas especiales que incluyen glutamato monosódico, grasas y sales, etc. El producto congelado se empaqueta en cajas de fibra revestidas de polietileno de 18 kg (40 lb) y en cubetas de plástico de hasta 22.7 kilogramos (50 lb). El caldo deshidratado se empaqueta en cajas de 22.7 kg (50 lb).

GRASA DE POLLO

Se usa principalmente en la preparación industrial de alimentos y se vende en forma líquida, congelada o en polvo. Viene empaquetada en cajas de fibra revestidas de polietileno y en cubetas de plástico, tambores de fibra y metal o contenedores de hasta 18.144 kg (40,000 lb).



PRODUCTOS PREPARADOS

Los productos preparados son aquellos que están listos para consumirse con un mínimo de preparación. Incluyen salchichas, carne maciza y cortada en cuadritos y pollos enteros o en piezas totalmente cocidas. Incluidos también en esta clasificación se encuentran los productos empanizados en crudo y listos para cocinarse, productos totalmente cocidos (que sólo requieren calentarse antes de servir) y productos blanqueados que han sido sometidos a un proceso de cocción parcial.

Siempre que compre pollo o algún producto de pollo, lea la etiqueta y siga las instrucciones que indica el modo de prepararlo y servirlo.



POLLO ENTERO COCIDO

El pollo entero totalmente cocido y caliente se vende en el área de comida preparada; ya sea horneado, ahumado, a la parrilla con un adobo agridulce o rostizado. Los pollos totalmente cocidos y refrigerados se venden empacados al vacío, y basta calentarlos, para sentarse a comer en unos cuantos minutos.

CARNE MACIZA DE POLLO CORTADA EN CUADRITOS

La carne maciza de pollo cortada en cuadritos (por lo general fabricada a partir de aves de corral desovadas), es carne de pollo deshuesada, sin piel y totalmente cocida. La carne se separa manualmente del hueso y de la piel y se corta en cuadritos. Puede venir empacada como carne de pechuga, como carne de pierna o como una combinación de ambas, en cuyo caso la etiqueta del producto llevará la indicación "proporciones naturales".



POLLO ENLATADO Y PLATILLOS A BASE DE POLLO LISTOS PARA CALENTAR

Incluye productos que varían desde pollos enteros hasta ensalada de pollo, alimentos infantiles, carnes especiales y platillos a base de pollo. Listo para calentar y comer. Hay una gran diversidad de alimentos de fácil preparación producidos por la industria avícola de los Estados Unidos.

SALCHICHAS, PASTEL DE POLLO Y CHORIZO DE POLLO

Las salchichas de pollo son una mezcla de carne blanca y oscura mecánicamente deshuesada. El pastel de pollo es carne de pollo mecánicamente deshuesada, curada y sazonada. Las salchichas de coctel son salchichas de pollo miniatura. Las salchichas de pollo se venden en varias formas, tipos y tamaños.



PIEZAS DE POLLO COCIDAS

Éstas podrán encontrarse calientes y listas para comer y son envasadas al vacío. Con la pechuga de pollo deshuesada, sin piel, totalmente cocida y rebanada se preparan emparedados listos para comer. El tamaño de los productos, su forma y método de cocción varía entre las numerosas compañías que se dedican a producir piezas de pollo cocidas. Algunos ejemplos serían: la pechuga de pollo entera y rostizada, el pollito tierno "Rock Cornish" entero, rostizado o al horno; muslos cocidos, pechugas cocidas con hueso, hot wings, mitad de pollo a la parrilla y piernas rostizadas.

BOCADILLOS DE POLLO SOBRE BOLLOS MINIATURA

Estos bollos de tamaño miniatura contienen una tortita empanizada en forma de hamburguesa pero hecha con carne de pollo blanca y oscura. Vienen empacados en una ración sencilla que consta de dos bollos listos para calentar en el horno de microondas y son fabulosos para el área de comida rápida de las tiendas de conveniencia.



PARA RECALENTAR, CONSERVAR CALIENTE Y CALCULAR RACIONES

RECALENTAR

El pollo que se ha cocido y luego refrigerado debe recalentarse rápidamente a una temperatura mínima de 73.9° C (165° F), antes de servirse, esto debe hacerse en hornos. El baño maría y otros tipos de equipo que sirven para mantener calientes los alimentos, no son adecuados para recalentarlos.

TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS AL SERVIR

Al servir pollo y sus derivados totalmente cocidos, deben mantenerse las siguientes temperaturas internas:

- 4° C (40° F) para alimentos fríos
- 63° C (145.5° F) para alimentos calientes

CALCULAR RACIONES

Calcúlese de 150 a 225 gr (1/3 a 1/2 lb) por persona; un pollo (partido en cuatro) fácilmente alcanza para cuatro personas.



AL PREPARAR Y SERVIR



Debe evitarse la contaminación por agentes patógenos en el manejo de la carne de pollo; ello requiere un diligente cuidado y atención a la hora de preparar el pollo y sus derivados.

Concretamente:

1. Todos los que manejan alimentos deben observar una higiene y sanidad personal estricta.
2. Los que manejan alimentos deben aplicar continuamente técnicas sanitarias en el manejo de los mismos.
3. Todos los productos deben manejarse lo menos posible.
4. Deben seguirse rigurosamente los procedimientos para manejar, cocer, servir y recalentar el pollo correctamente.
5. La carne cocida nunca debe almacenarse cerca de la carne cruda.

EL POLLO DE ENGORDA ESTADOUNIDENSE

La solución para una vida moderna



El pollo de engorda estadounidense forma parte de la dieta básica de personas de todas las edades y culturas en todas partes del mundo. Es delicioso, versátil y nutritivo: un ingrediente básico para elaborar tanto platillos gastronómicos como los favoritos de cualquier familia. Es fácil de preparar y es una elección perfecta para una vida dinámica y llena de ocupaciones. Además, en cuanto a su valor, el pollo es excelente. Ofrece mayor valor nutritivo a menor costo que cualquier otro producto de carne que se sirva a la hora de comer. Lo mejor es que los productores estadounidenses de pollo de engorda ofrecen una rica diversidad de productos que vienen en múltiples presentaciones: pollos enteros, piezas deshuesadas y sin piel, productos especiales, tanto marinados como preparados. Y no sólo eso, sino que hay empresas trabajando para brindar al consumidor, al usuario institucional, al minorista y a fabricantes del mundo entero una gama de productos todavía mayor.

Una dieta sana requiere alimentos más ligeros, mejor balanceados, bajos en grasa, calorías, colesterol y sal. El pollo puede cubrir todos estos requisitos.

PIEZAS DE POLLO SOMETIDAS A CONGELACIÓN RÁPIDA INDIVIDUAL (IQF)

PIEZAS NO EMPANIZADAS

Se conservan las cualidades naturalmente frescas y tiernas del producto. Se reduce el desarrollo de bacterias. El operador puede utilizar el producto conforme lo vaya necesitando. Se reduce el tiempo de preparación y el riesgo de bacterias. El producto puede cocinarse directamente extraído del congelador. Se adapta a cualquier modalidad del menú. El recuento seguro de piezas y uso de las mismas en raciones ayuda a contener los costos del servicio alimenticio. Se facilitan las tareas de inventario. Se evita el riesgo de que se agoten las existencias.

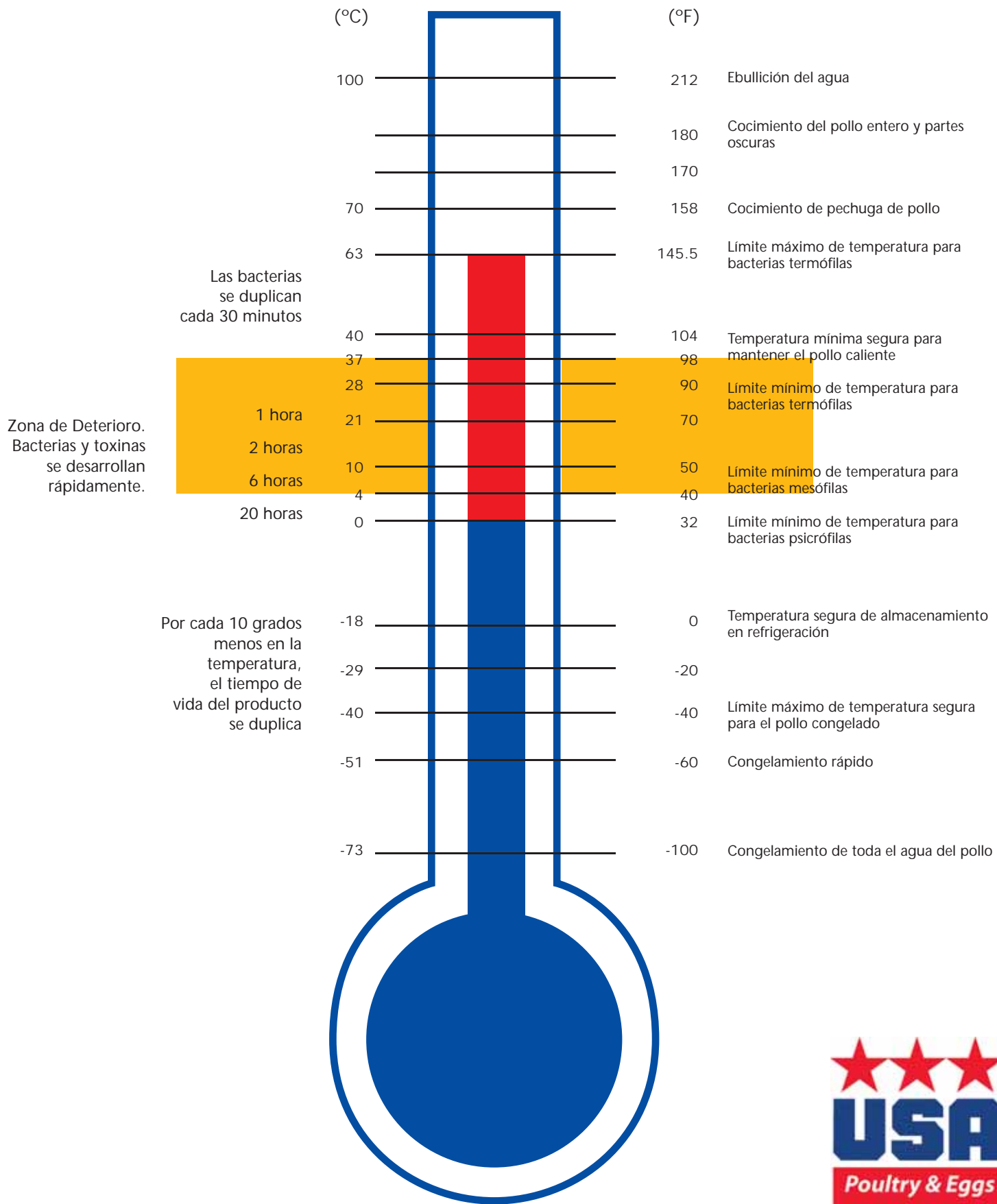
PIEZAS EMPANIZADAS

Se ahorra tiempo y mano de obra. Los clientes disfrutan de su textura succulenta y jugosa. Son de preparación rápida y sencilla. No hay desperdicio. Se puede elegir la presentación más adecuada para su establecimiento minorista o de servicios alimenticios. Se ahorra tiempo y mano de obra. Se reduce el riesgo bacteriano. Se elimina el desperdicio, pues el producto se utiliza conforme se vaya necesitando. Coadyuva al control de costos, a la vez que transmite una imagen que arraiga a una clientela con recursos. Facilita las tareas de inventario. Reduce el riesgo de que se agoten las existencias. El pollo se mantiene tierno y jugoso incluso bajo los reflectores de calor o en el exhibidor caliente.

TENDERS DE PECHUGA

El cliente disfruta de su estilo casero; el operario disfruta de la versatilidad para planear su menú. Textura carnosa y jugosa. Sabor muy agradable. Imagen sana. Absorbe menos grasa. Se ajusta a las necesidades del operario, según como use y maneje el producto. Los paquetes más pequeños aumentan la rotación de existencias surtidas por el distribuidor.

TERMÓMETRO DEL POLLO



Esta Guía para Compradores de Pollo se proporciona por cortesía de USA Poultry and Egg Export Council (Consejo de Exportadores de Carne de Ave y Huevo de los Estados Unidos), como un esfuerzo para distribuir todos los productos que procesa y vende la industria estadounidense del pavo. No obstante, debido a la estructura independiente de esta industria, no ha sido posible describir todos los productos ni la variedad completa de sus formas, tamaños y pesos.

Las preguntas referentes a productos específicos o a las Fuentes de abastecimiento de Pavo y sus productos, deben dirigirse al personal de USA Poultry and Egg Export Council, en las oficinas y domicilios indicados.

OFICINAS GENERALES

USA Poultry and Egg Export Council
2300 West Park Place Blvd.
Suite 100 Stone Mountain Georgia, USA
30087
Tel: (770) 413 0006
Fax: (770) 413 0007
E-mail: usapeec@usapeec.org

MÉXICO

José Luis Cruz, Director
Oficina Monterrey
Blvd. Díaz Ordaz No. 140 Piso 7
Col. Santa María CP 64650
Monterrey, NL, MÉXICO
Tel: (81) 8333 7582 y (81)8333 7588
Fax: (81)8333 3731
E-mail: luispo@prodigy.net.mx

OFICINA CIUDAD DE MÉXICO

Alma Lilia de León, Mkt. Manager
Jaime Balmes No. 8 Piso 2
Col. Los Morales Polanco CP 11510
MÉXICO DF
Tel: (55) 5282 0933 y (55) 5282 0946
Fax: (55) 5282 0952
E-mail: aliliadeleon@prodigy.net.mx

JAPÓN

Izumi Amano
1-46-3, Hatsudai, Shibuya-ku
Tokyo 151-0061 JAPAN
Tel: 81-3-5354-7429
Fax: 81-3-5354-7099
E-mail: amanol@aol.com

SINGAPUR

Margaret Say, Director
Maria Cheong, Asst. Director
541 Orchard Rd.
Suite 15-04 Liat Towers
SINGAPORE 238881
(Abarca Malasia, Indonesia, Vietnam,
Tailandia, Filipinas y Brunei)
Tel: 65-6737-1726
Fax: 65-6737-1727
E-mail: usapeec_sing@pacific.net.sg

SHANGHAI

Carl Shi, Manager
Juliet Zhu, Asst. Manager
1809-1810 Overseas Chinese Mansion
129 Yanan Rd. West
Shanghai, 200040 CHINA
(Abarca el Sur y Centro de China)
Tel: 8621-6249-2625
Fax: 8621-6249-1653
E-mail: shoffice@usapeec.org.cn

COREA

Lan Sohn
Sohn's Market Makers
5th Floor, Chungboo Bldg.
118-4 Chungdam-dong.
Kangnam-ku
Seoul, KOREA 135-100
Tel: 822-543-9380
Fax: 822-543-0944
E-mail: lan@sohnm.com

MIDDLE EAST/CIS

Simon Bakht AMFI
Ras Beirut, Manara
Tabbara Bldg. 4th Floor
P.O. box 113-5028
Harma Beirut 1103-2010
Beirut, LEBANON
Tel: 961-1-740378, 741223
Fax: 961-1-740393
E-mail: amfime@cyberia.net.lb

AMFI SAUDI ARABIA

Al Bandriah Centre,
5th Floor, Suite 501
28th St. Pepsi Cola St.
P.O. Box 3492
Al-Khobar, 31952 SAUDI ARABIA
Tel/Fax: 966-3-8823265

AMFI AZERBAIJAN

Hussein Effendiev
Nizami St. 91, Suite 44
Postal Code 370000
P.O. Box 189
Baku, AZERBAIJAN
Tel/Fax: 99-412-933731

RUSIA

Albert Davleyev, Director
Tatiana Soloviova, Asst. Director
Natalia Izmailova, Asst. Director
15 Petrovsky Blvd. Bldg. 1
Moscow, RUSSIA 103051
(Abarca Rusia, Bielorusia)
Tel: 7095-980-6140
Fax: 7095-980-6141
E-mail: usapeec@usapeec.ru

SUDÁFRICA

Zelda Sharp, marketing
6 Dieu Donna, Pinotage St.
Meyersdahl, Johannesburg
SOUTH AFRICA 1448
(Abarca Africa)
Tel: 27-11-867-7082
Fax: 27-11-867-7083
E-mail: zelda.sharp@mweb.co.za

EUROPA

Lisa Sandblom
(Abarca Europa Central y del Este)
Tel: 46-8-7762427
Fax: 46-8-7762427
E-mail: usapeec-eu@telia.com

HONG KONG

Sarah Li, Director
Cecilia Chu, Asst. Director
2010 Hang Lung Centre
2-20 Paterson St.
Causeway Bay, Hong Kong
(Abarca Hong Kong, el Sur de China y
Taiwan)
Tel: 852-2890-2908
Fax: 852-2895-5546
E-mail: hkoffice@usapeec.com.hk

BEIJING

Richard Hu
Room 419, Building A
Hegiao Mansion
No. 8A Guanghua Road
Chaoyang District
Beijing 100026, China
Tel: 8610-6581-1255
Fax: 8610-6581-2922
E-mail: bjoffice@usapeec.org.cn

