

Pollo

Gallus gallus domesticus.

Producción de pollito y razas

Los pollos son aves de corral de la especie galliformes, omnívoros y ovíparos. El de engorda es el resultado de un proceso de selección y cruzamiento de cuatro generaciones:

- Razas puras (bisabuelas)
- Abuelas o progenitoras
- Reproductoras
- Pollo comercial

La segunda o tercera generación llega al país como pollo de un día o huevo fértil. Es de destacar que México no posee razas puras.

Engorda

El pollo comercial es alojado en casetas al día de nacido, donde permanece entre 6 y 8 semanas en engorda; el peso final será acorde con el tipo de mercado al que va dirigido el producto final (pollo vivo, mercado público, supermercado y roscicero).

Sacrificio

Se realiza en establecimientos como TIF, privado y, en menor medida, in situ. El proceso en un establecimiento TIF implica:

- Periodo presacrificio
- Manejo antemortem

- Insensibilización
- Degüelle
- Procesamiento de canales
- Refrigeración

Procesamiento

El pollo se comercializa vivo, entero o en piezas. Existen productos con valor agregado que tienen una vida de anaquel mayor, como los adobados (tratados con sales), empanizados, tipo nugget, rostizado, entre otros.

Mercado y productos

Dependiendo de la calidad y características del pollo, la producción se canaliza en:

- Centros comerciales
- Centrales de abasto Pollerías
- Mercados públicos
- Expendios
- Tianguis

Del total de la producción de los últimos años, se comercializó vivo 33%; 26% en roscicerías; 19% en mercados; 12% en supermercados y 10% en piezas con valor agregado.

Consumo

En nuestro país, la carne de pollo ocupa el primer lugar de consumo con un aproximado de 27 kg per cápita, seguido por la carne de porcino y la de bovino. El pollo puede ser consumido en diversas variedades, desde el clásico caldo, hasta platillos gourmet.



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



DESARROLLO
REGIONAL Y
AGROPECUARIO
CABINETE DE GERENCIA
DE INICIATIVA ADAPTATIVA