Seminario Internacional de Ciencias Avícolas

VI Jornada Regional Sudamericana

Avicultura: pasado, presente y futuro

"Enfoque: Carne de Pollo"

25 de Junio – Quito, Ecuador

LIC. EN NUTRICIÓN

MARÍA DOLORES FERNÁNDEZ PAZOS

CINCAP@CINCAP.COM.AR

CENTRO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA CARNE DE POLLO (CINCAP) - Argentina

Getty/BBC

Situación Nutricional

ECUADOR:

1era causa de muerte: ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES (ECNT) –Enfermedad Isquémica del Corazón, Diabetes Mellitus, Enfermedad Cerebrovascular y Enfermedad Hipertensiva.

MAYOR OCURRENCIA ENTRE 30 – 64 AÑOS

ASOCIADO A ESTILOS DE VIDA Y CONDUCTA NO SALUDABLE

Fuente: Guías Alimentarias del Ecuador 2018

Situación Nutricional

LATINOAMERICA:

El escenario es semejante:

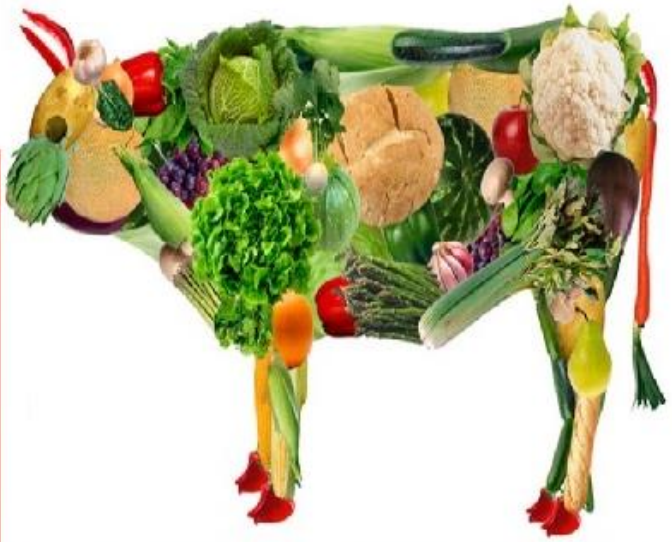
LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES (ECV, DIABETES, CANCER) REEMPLAZAN O, EN ALGUNOS CASOS COEXISTEN, CON LAS ENFERMEDADES TRANSMISIBLES.

CAUSAS: cambios demográficos, sumados a la evolución del modo de vida y los factores ambientales, conductuales y económicos.

"El **envejecimiento, la globalización, la urbanización y el aumento de la obesidad y la inactividad física** han llevado a que las **enfermedades cardiovasculares** sean la principal causa de muerte y discapacidad en la Región, representando **casi un tercio de la mortalidad total a nivel regional**, con un riesgo generalmente mayor en los hombres que en las mujeres."

Fuente: Organización Panamericana de la Salud. https://www.paho.org/salud-en-las-americas-2017/?post_t_es=mortalidad-en-la-region-de-las-americas&lang=es

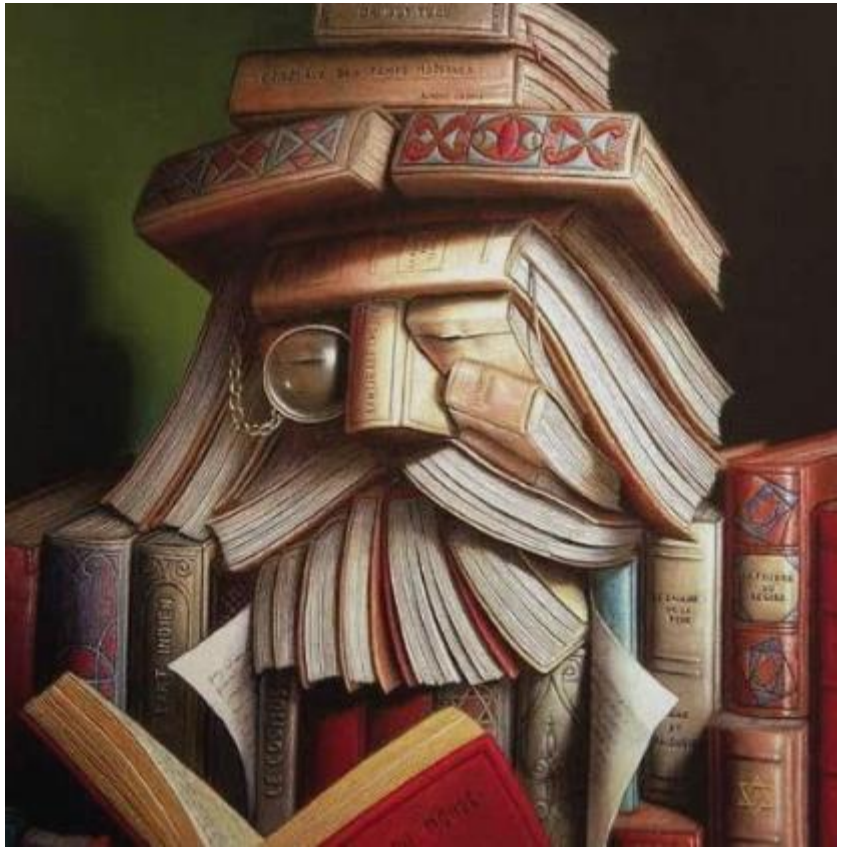
Tendencias del mundo de la alimentación



REALIDAD
MITO

¿Qué y cómo informar?

EVIDENCIA CIENTÍFICA



Guías Alimentarias Basadas en Alimentos

MATERIAL EDUCATIVO CON BASE CIENTÍFICA, LENGUAJE CLARO Y SENCILLO Y SIN UTILIZACIÓN DE TÉRMINOS TÉCNICOS, REPRESENTADO A TRAVÉS DE DISTINTOS MENSAJES Y UNA IMAGEN CUYO FIN ES ORIENTAR A LA ELECCIÓN DE ALIMENTOS Y HÁBITOS ALIMENTICIOS SALUDABLES.

Guías Alimentarias Basadas en Alimentos

1) Comamos rico y sano. Elijamos diariamente **alimentos naturales y variados**
2) **Incluyamos alimentos de origen animal o menestras en nuestro plato diario** para formar y fortalecer el cuerpo
3) Para mejorar la digestión, **consumamos verduras o frutas naturales en todas las comidas**
4) Alimentémonos mejor **combinando las menestras con algún cereal como arroz, maíz, o quinua**.
5) Tomemos **8 vasos de agua segura durante el día**, para mantener nuestro cuerpo hidratado
6) Protejamos nuestra salud: **evitemos el consumo de productos ultraprocesados, comida rápida y bebidas endulzadas**
7) Al consumir **menos azúcar, sal y grasas, evitamos la diabetes, la presión alta y la obesidad**
8) ¡En cuerpo sano, mente sana! Por nuestro bienestar físico y mental, **practiquemos al menos media hora diaria de la actividad física que nos guste**
9) **Valoremos lo nuestro. Aprovechemos la riqueza de los alimentos y sabores del Ecuador**. ¡Cocinemos y disfrutemos en familia!
10) De la mata a la olla. Elijamos **alimentos naturales de los productores locales**. ¡Todos ganamos y ahorramos!
11) Informémonos sobre lo que comemos. **Revisemos en la etiqueta**: ingredientes, semáforo nutricional y fecha de caducidad. ¡Escojamos sabiamente!

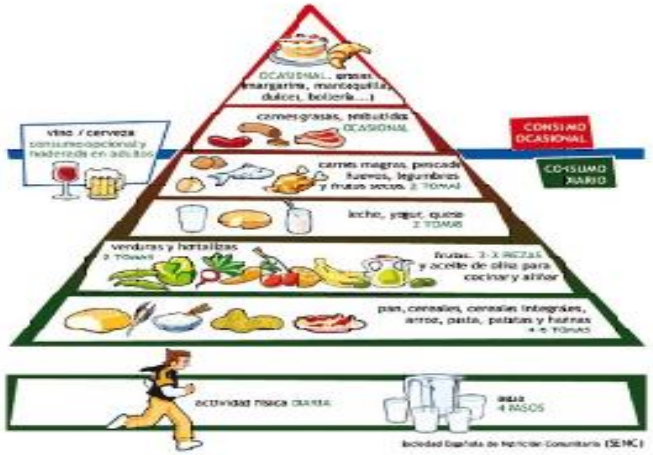
Guías Alimentarias Basadas en Alimentos

Argentina

México

Venezuela

Perú



Chile

Enfoque - Carne de Pollo

Consumo per cápita de productos avícolas

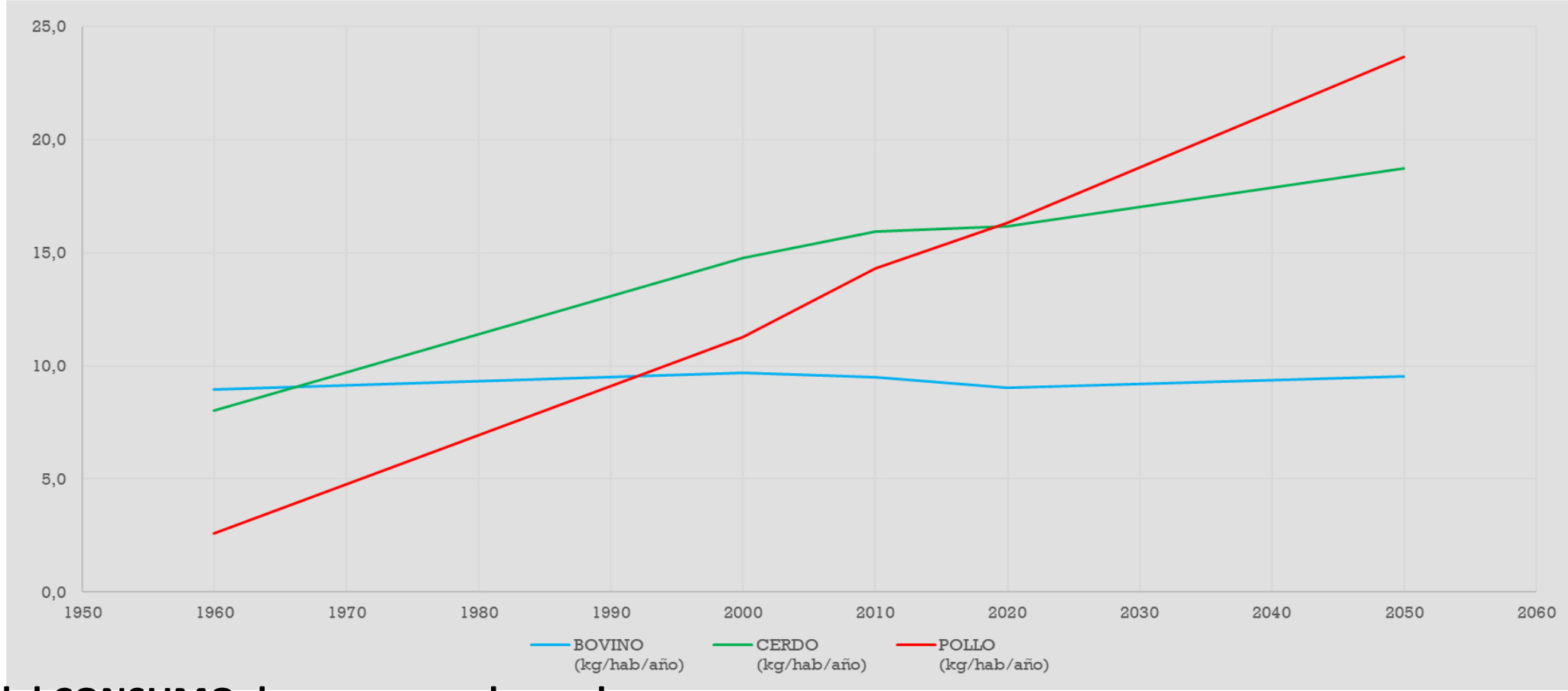
Consumo per cápita de productos avícolas de países seleccionados

País	Consumo pollo kilogramos/ persona	Consumo huevo unidades/persona
Argentina	44.00	280
Bolivia	43.00	170
Brasil	42.00	192
Colombia	32.80	279
Costa Rica	28.50	218
Chile	36.60	210
Ecuador	30.00	140
El Salvador	20.43	187
Guatemala	17.70	162

País	Consumo pollo kilogramos/ persona	Consumo huevo unidades/persona
Honduras	20.25	135
México	32.21	374
Nicaragua	22.90	115
Panamá	42.00	170
Paraguay	18.00	120
Perú	46.66	217
República Dominicana	33.00	166
Uruguay	24.40	272
Venezuela	17.82	91

Industria Avícola. Abril 2018. P. 30. En sitio web: http://www.industriaavicola-digital.com/201804/index.php#/32

¿Qué sucede con las proteínas animales?



Evolución del CONSUMO de carnes en el mundo.

Fuente: FAO

Motivos del aumento en el consumo de carne de pollo

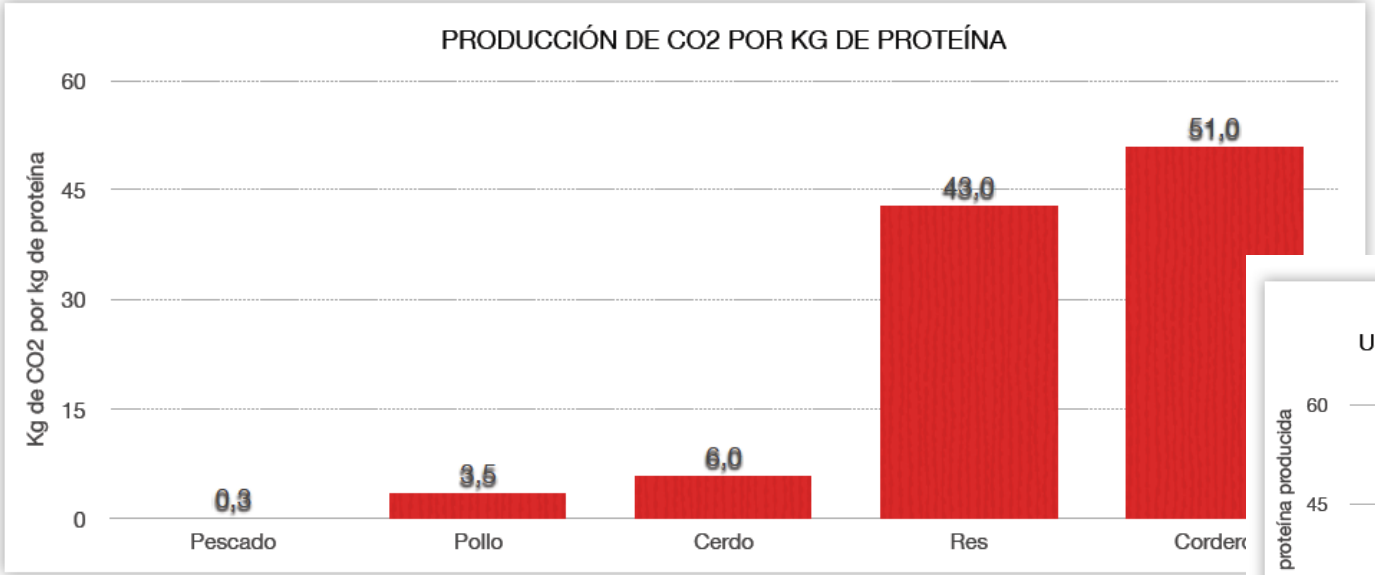
Practicidad

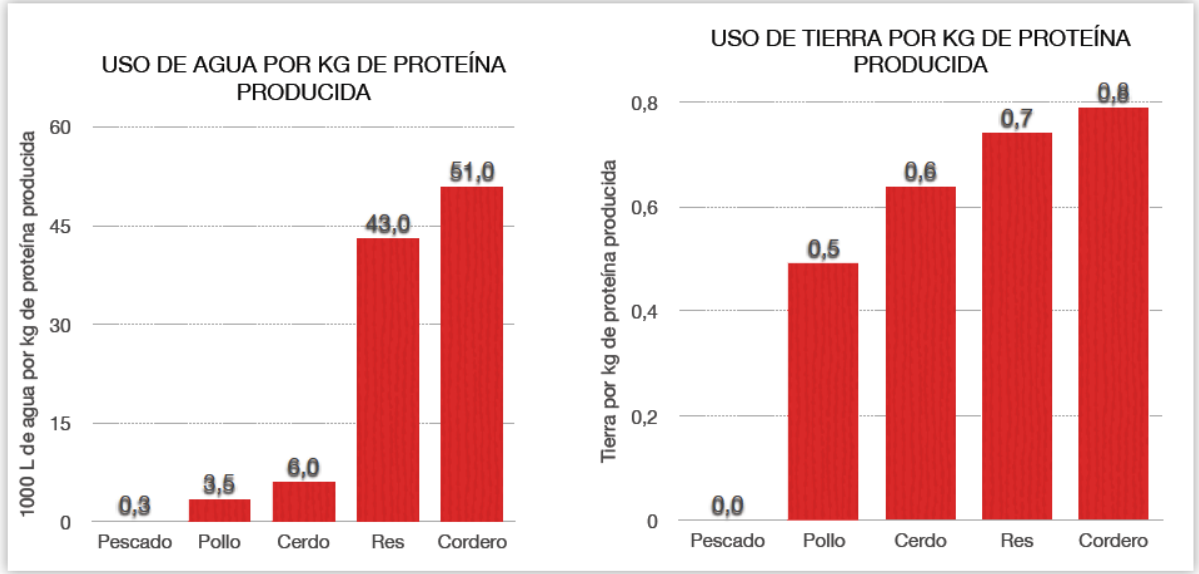
Hábito

Accesibilidad

Fuente: GAPA 2016 / Focus Group CEPA 2014

Avicultura y Cuidado Ambiental





Fuente: UPDATE ILP N° 07 / JUNIO 2014
http://ilhala.weebly.com/udilp07-impacto-ambiental-de-la-avicultura.html

¿Qué debemos comunicar?

CREENCIAS Y CONOCIMIENTOS EXISTENTES

ENCUESTAS

FOCUS GROUP

Encuestas como disparadores de comunicación

2013-2014 → **Encuesta realizada en conjunto con la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN) a 1034 PACIENTES de CABA y GBA**

17,9%
ALIMENTO NO SALUDABLE:

- 67,6% HORMONAS
- 16,2% MUCHA GRASA
- FORMA CRIANZA (11,4%)

41%
ALGUIEN LE SUGIRIÓ NO CONSUMIRLO POR PRESENCIA DE HORMONAS:

- 40,1% FAMILIAR O AMIGO
- 31,6% MEDIOS

56%
El POLLO TIENEN HORMONAS AGREGADAS

http://www.cincap.com.ar/wp-content/uploads/2017/03/Evaluacion-sobre-el-consumo-carne-de-pollo-em-adultos-que-asisten-a-instituciones-de-salud-publica-y-privadas.pdf

Encuestas como disparadores de comunicación

2013-2014 → **Encuesta realizada en conjunto con la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN) a 116 MEDICOS de CABA y GBA**

16,4%
DESACONSEJA CONSUMO POLLO

- 73,7% POR HORMONAS

79,3% ALIMENTO SALUDABLE

54,3%
El POLLO
TIENEN HORMONAS AGREGADAS

Encuestas como disparadores de comunicación

2016 → **Encuesta auto-administrada, 84 LIC. EN NUTRICIÓN Y ESTUDIANTES DE LA CARRERA. Evento científico AADYND 2015.**

4 de cada 10 consideraron que el pollo NO es un alimento con alta densidad de nutrientes.

3 de cada 10:

Las grasas del pollo NO son de saludables

3 de cada 10:

El POLLO TIENEN HORMONAS AGREGADAS

Y una proporción semejante refirió no saber.

No publicado. Presentado como póster año 2017. AADYND. http://www.cincap.com.ar/wp-content/uploads/2017/03/Conocimientos-y-percepciones-de-nutricionistas-y-estudiantes-de-nutrici%C3%B3n-sobre-la-carne-de-pollo.pdf

Encuestas como disparadores de comunicación

2019

Encuesta realizada por medios digitales a <u>246 personas.</u>

40% Nutricionistas y estudiantes de nutrición
31% consumidores en general
29% restante: otros profesionales de la salud, gastronómicos, médicos veterinarios y trabajadores de la industria avícola.

74% consume pollo 2 o más veces por semana

De los cuales, 13% consumen 4 o + veces por semana

7 personas NO consumen pollo (3 no comen carne)

De las otras 4 personas:

- *"Por las condiciones en que tienen a los pollos, hacinados, maltratados. Solo consumo pollo de campo algunas veces."*
- *"Porque cada vez escucho más médicos que lo contraindican en mujeres que han tenido cáncer y porque las últimas veces que compre me dio mucho asco el olor y la cantidad de agua que perdía."*

19%
EL POLLO TIENE HORMONAS AGREGADAS

53%
NO TIENE HORMONAS AGREGADAS

Resultados preliminar, no publicada.

FOCUS GROUP 2019

Propiedades Nutricionales de la Carne de Pollo

Distribución de tejidos en la carcasa del pollo

TABLA 2: Distribución de diversos tejidos en pollos parrilleros.

TEJIDO Corte/Porción	Proporción respecto a 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 + Subcutanea (removible)		9.3
Intermuscular		6.2
OSEO	**16.4**	
TOTAL	**100.0**	

Carden, et al, 1978.

+ del 70% fácil remoción

Schang, MJ. García, P.T. Azcona, J.O. INTA, CEPA, GTA. 2000

Determinación de la composición nutricional de la carne de pollo argentina

Contexto

Tablas de Composición Química de los Alimentos, con datos del año 1950 y 1990 (perfil lipídico). (ARGENFOODS)

Cambios en los parámetros productivos (selección genética, alimentación) – ¿influencia en la composición nutricional de la carne?

Objetivo

Establecer composición nutricional de pechuga y pata – muslo de pollos de Argentina.

Materiales y métodos

- 27 unidades muestrales de 10 frigoríficos de la Argentina ubicados en Entre Ríos y Buenos Aires, entre los años 2011 y 2012.
- Enfriadas por chilling húmedo luego de la faena.
- Canales grado A (primera calidad) y peso entre 2100 - 2200g, sin menudos.
- Se envasaron individualmente (envase de polietileno) y se conservaron 48hs a -20ºC en cámara frigorífica → INTA Concepción del Uruguay, ER - Agentina.

Determinación de la composición nutricional de la carne de pollo argentina

Resultados

Se obtuvo la composición centesimal, mineral y el perfil de ácidos grasos cada 100g de porción comestible.

CONCLUSIONES

- Diferencias estadísticamente significativas ($p<0,05$) en contenido de proteínas, grasas, valor energético, potasio, fósforo, sodio y hierro (respecto a USDA y ARGENFOODS).
- Datos actualizados de composición nutricional de carne de pollo argentina, con énfasis a nutrientes altamente relevantes en cuanto al perfil epidemiológico alimentario – nutricional.

Determinación de la composición nutricional de la carne de pollo argentina

Determinación de la composición nutricional de la carne de pollo argentina.
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Centro de Empresas Procesadoras Avícolas (CEPA) (2016). DIAETA (B.Aires); 34(156):10-18

	Pechuga SIN piel	Pechuga CON piel	Patamuslo SIN piel	Patamuslo CON piel
Energía (Kcal)	107	161	127	200
Proteínas (g)	**23,7**	**20,2**	**19,9**	**17,0**
Grasas totales (g)	1,4	8,9	5.3	14,7
Fósforo (mg)	235		195	
Hierro (mg)	0,3		0,6	
Potasio (mg)	355		307	
Sodio (mg)	47		74	

Aportes nutricionales de la carne de pollo

PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO

ESCASAS GRASAS Y DE PREDOMINIO INSATURADO

1 PORCIÓN (150G) CUBRE SÓLO 5% DE LA RECOMENDACIÓN DE SODIO

APORTE DE 18 MICRONUTRIENTES. FUENTE DE 8 DE ELLOS

BAJO APORTE CALÓRICO

Además…

CARNE DE POLLO

- **FACIL MASTICACION Y DIGESTION**
- **SABOR SUAVE Y AGRADABLE**
- **MUY VERSÁTIL**
- **ACCESIBLE**

Puede ser incorporada en todas las etapas de la vida, a partir de los 6 meses de edad

¿Qué nutrientes aporta la carne de pollo?

Proteínas

Grasas de predominio insaturadas

Vitaminas y Minerales

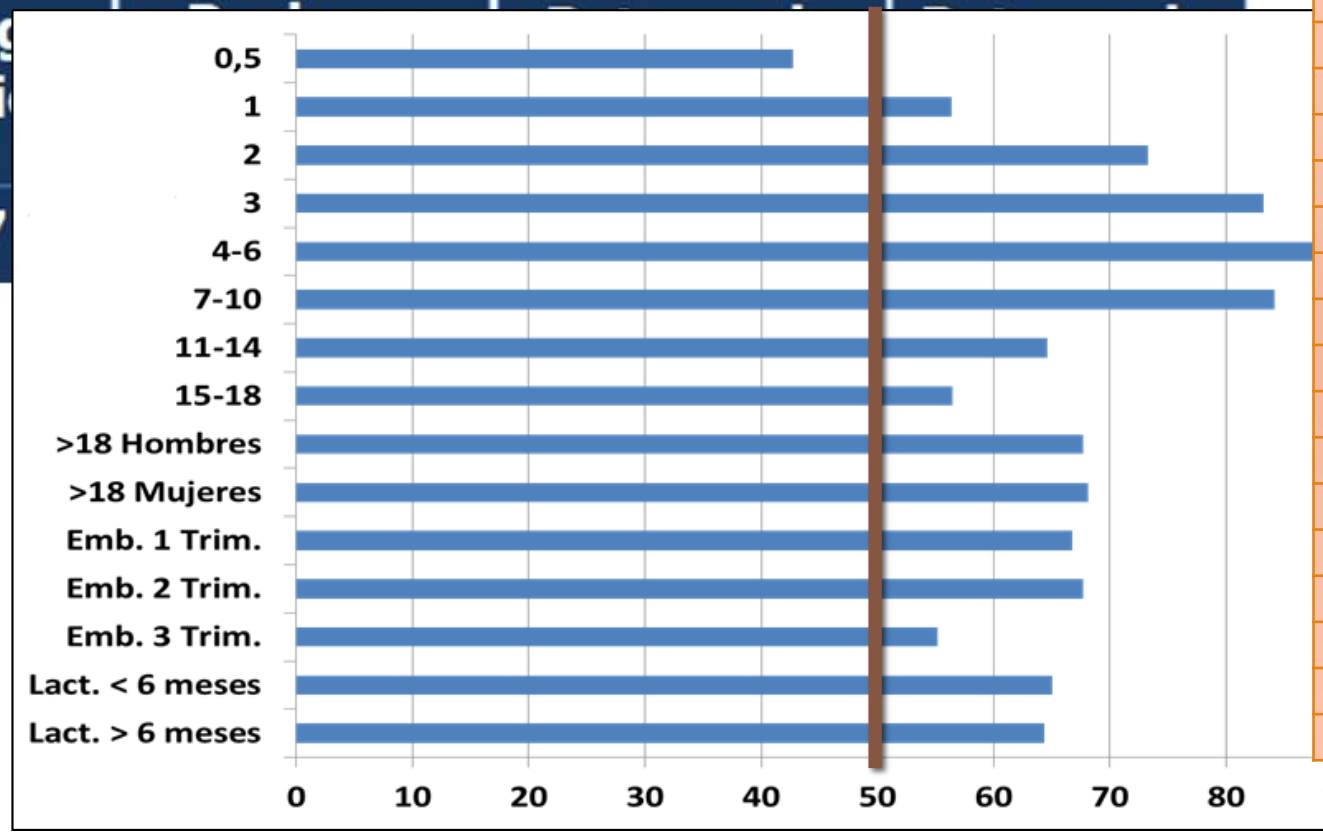
Proteínas

RDA: 0,8 gr/kg peso/día

Ej.: Adulto de 70 kg → 56 gr de prot.
→ 33,6 gr de AVB

	Pechug SIN pi
Proteínas (g)	23,7

Aporte promedio de proteínas: 20g/100g

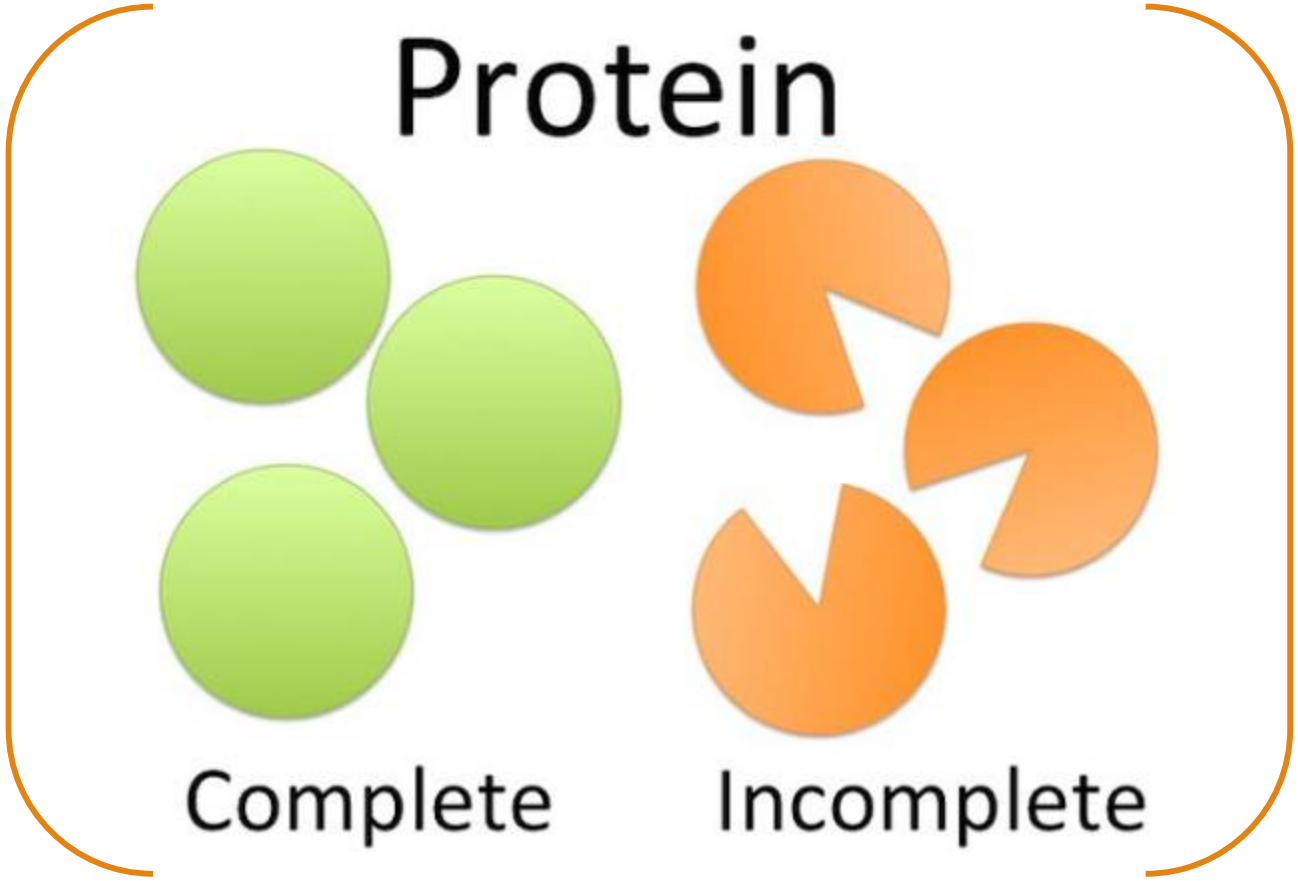


PORCIÓN (g) *
20
30
40
50
60
70
100
120
150
180
150
150
180
200
200
180

Determinación de la composición nutricional de la carne de pollo argentina. *Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Centro de Empresas Procesadoras Avícolas (CEPA) (2016). DIAETA (B.Aires); 34(156):10-18*
PROTEIN AND AMINO ACID REQUIREMENTS IN HUMAN NUTRITION *WHO Technical Report Series – 935 Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation; 2007*

Proteínas de Alto Valor Biológico

Origen Animal



Origen Vegetal

Complementación proteica

Oleaginosas: Met y Lis
Cereales: Lis, Tri, Tre

Importancia de las Proteínas

FUNCION ESTRUCTURAL o PLASTICA

FUNCION COMO HORMONAS, ENZIMAS, TRANSPORTADORES, ENTRE OTRAS...

FAVORECEDORAS DE LA SENSACIÓN DE SACIEDAD EN LAS COMIDAS

IMPORTANTE ROL EN LA PREVENCION DE SARCOPENIA

Importancia de las Proteínas

Requerimientos y Recomendaciones aumentados en <u>Infancia y Adolescencia</u>, en <u>Embarazo</u> y en <u>Lactancia</u>

Por su función estructural o plástica, son fundamentales en etapas de desarrollo y crecimiento. Por lo tanto, su requerimiento en estas etapas es mayor

TABLE 1 Dietary Reference Intakes for Total Protein by Life Stage Group[a]

	DRI values (g/kg/day)				
	EAR[b]		RDA[c]		AI[d]
	males	females	males	females	
Life stage group					
0 through 6 mo					1.52 (9.1)
7 through 12 mo	1.0	1.0	1.2 (11)[e]	1.2 (11)	
1 through 3 y	0.87	0.87	1.05 (13)	1.05 (13)	
4 through 8 y	0.76	0.76	0.95 (19)	0.95 (19)	
9 through 13 y	0.76	0.76	0.95 (34)	0.95 (34)	
14 through 18 y	0.73	0.71	0.85 (52)	0.85 (46)	
19 through 30 y	0.66	0.66	0.80 (56)	0.80 (46)	
31 through 50 y	0.66	0.66	0.80 (56)	0.80 (46)	
51 through 70 y	0.66	0.66	0.80 (56)	0.80 (46)	
> 70 y	0.66	0.66	0.80 (56)	0.80 (46)	
Pregnancy		0.88[f]		1.1 (71)[f]	
Lactation		1.05		1.3 (71)	

[a] Dietary Reference Intakes for individual amino acids are shown in Appendix E.

[b] **EAR** – Estimated Average Requirement. An EAR is the average daily nutrient intake level estimated to meet the requirements of half of the healthy individuals in a group.

[c] **RDA** – Recommended Dietary Allowance. An RDA is the average daily dietary intake level sufficient to meet the nutrient requirements of nearly all (97–98 percent) healthy individuals in a group.

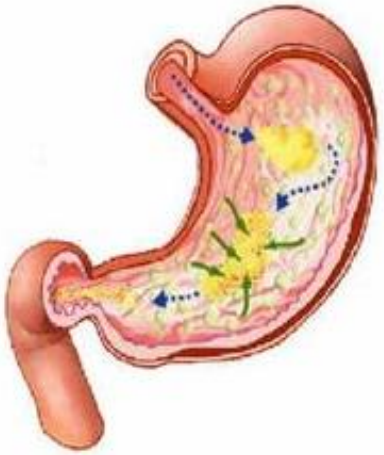
[d] **AI** – Adequate Intake. If sufficient scientific evidence is not available to establish an EAR, and thus calculate an RDA, an AI is usually developed. For healthy breast-fed infants, the AI is the mean intake. The AI for other life stage and gender groups is believed to cover the needs of all healthy individuals in the group, but a lack of data or uncertainty in the data prevents being able to specify with confidence the percentage of individuals covered by this intake.

[e] Values in parentheses ( ) are examples of the total g/day of protein calculated from g/kg/day times the reference weights in Part I, "Introduction to the Dietary Reference Intakes," Table 1.

[f] The EAR and RDA for pregnancy are only for the second half of pregnancy. For the first half of pregnancy, the protein requirements are the same as those of nonpregnant women.

Importancia de las proteínas

SON EL MACRONUTRIENTE QUE INDUCE > SACIEDAD. EN SEGUNDO LUGAR LOS HdeC Y LUEGO LAS GRASAS.



- ✓ RETARDAN EL VACIAMIENTO GÁSTRICO.
- ✓ ESTIMULAN PÉPTIDOS u OTROS MEDIADORES ENDOCRINÓLOGICOS QUE COLABORAN EN REGULACION DEL APETITO ((+) CCK, (+) GLP-1, (-) GHRELINA, etc)

COLABORA EN EL CONSUMO DE LA PORCIÓN JUSTA O ADECUADA

Importancia de las proteínas

INDISPENSABLES EN:

- PÉRDIDA DE PESO,
- MANTENIMIENTO DE DICHA DE PÉRDIDA E
- INCREMENTO DE MASA LIBRE DE GRASA

COLABORAN EN LA SENSACION DE SACIEDAD A PESAR DE UNA ALIMENTACION CON BALANCE ENERGÉTICO NEGATIVO

DURANTE LA PÉRDIDA DE PESO/MANTENIMIENTO, UNA DIETA LEVEMENTE HIPERPROTEICA:

- **PRESERVA/INCREMENTA LA MLG (que ayudad a sostener –y no disminuir- el GMB)**
- **DISMINUYE LA MG**
- **MEJORA EL PERFIL METABÓLICO**

Con un plan de alimentación muy bajo en proteínas, existe mayor riesgo de reganancia de peso.

Dietary protein and healthy body-weight. British Journal of Nutrition (2012), 108, S105–S112 (doi:10.1017/S0007114512002589)

Importancia de las Proteínas

A partir de la tercera década de vida, acentuándose entre los 65 y 70 años, comienza una pérdida involuntaria de masa muscular, que se asocia a disminución de fuerza y funcionalidad del músculo.

SARCOPENIA

"SARCOS"= CARNE "PENIA"=PERDIDA

MAYOR FRAGILIDAD DE LAS PERSONAS

TABLE 1 Dietary Reference Intakes for Total Protein by Life Stage Group[a]

	DRI values (g/kg/day)				
	EAR[b]		RDA[c]		AI[d]
	males	females	males	females	
Life stage group					
0 through 6 mo					1.52 (9.1)
7 through 12 mo	1.0	1.0	1.2 (11)[e]	1.2 (11)	
1 through 3 y	0.87	0.87	1.05 (13)	1.05 (13)	
4 through 8 y	0.76	0.76	0.95 (19)	0.95 (19)	
9 through 13 y	0.76	0.76	0.95 (34)	0.95 (34)	
14 through 18 y	0.73	0.71	0.85 (52)	0.85 (46)	
19 through 30 y	0.66	0.66	0.80 (56)	0.80 (46)	
31 through 50 y	0.66	0.66	0.80 (56)	0.80 (46)	
51 through 70 y	0.66	0.66	0.80 (56)	0.80 (46)	
> 70 y	0.66	0.66	0.80 (56)	0.80 (46)	
Pregnancy		0.88[f]		1.1 (71)[f]	
Lactation		1.05		1.3 (71)	

[a] Dietary Reference Intakes for individual amino acids are shown in Appendix E.

[b] **EAR** – Estimated Average Requirement. An EAR is the average daily nutrient intake level estimated to meet the requirements of half of the healthy individuals in a group.

[c] **RDA** – Recommended Dietary Allowance. An RDA is the average daily dietary intake level sufficient to meet the nutrient requirements of nearly all (97–98 percent) healthy individuals in a group.

[d] **AI** – Adequate Intake. If sufficient scientific evidence is not available to establish an EAR, and thus calculate an RDA, an AI is usually developed. For healthy breast-fed infants, the AI is the mean intake. The AI for other life stage and gender groups is believed to cover the needs of all healthy individuals in the group, but a lack of data or uncertainty in the data prevents being able to specify with confidence the percentage of individuals covered by this intake.

[e] Values in parentheses ( ) are examples of the total g/day of protein calculated from g/kg/day times the reference weights in Part I, "Introduction to the Dietary Reference Intakes," Table 1.

[f] The EAR and RDA for pregnancy are only for the second half of pregnancy. For the first half of pregnancy, the protein requirements are the same as those of nonpregnant women.

Lípidos

Tipo de grasa	Porcentaje del Valor Calórico Total (VCT) recomendado
	20 – 35%
	Por diferencia (>10%)
	< 10%
	6-11%
	<1%
	2,5 – 9%
ga 3	0,5 – 2%

CARNES MAGRAS

- **< 10gr grasa total / 100gr de alimento**
- **< 4,5gr de grasas saturadas / 100gr de alimento (<10% VCT)**
- **< 95mg de Colesterol / 100gr de alimento**

Fuente: USDA

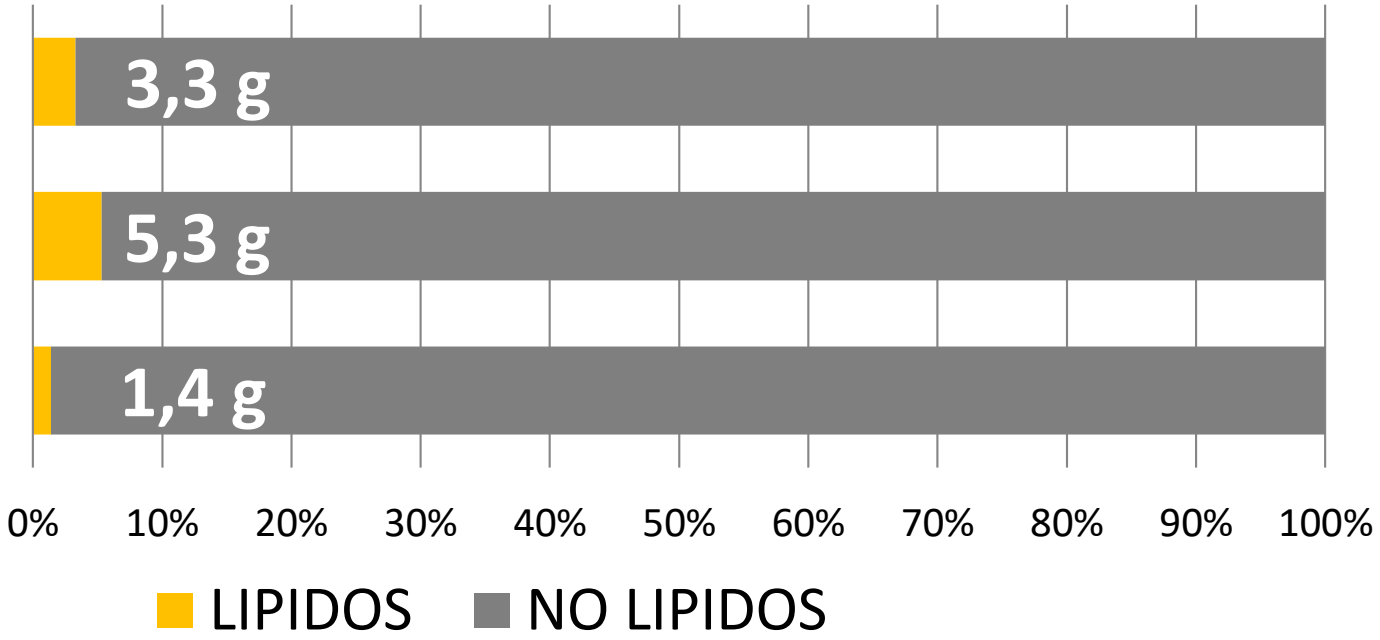
GAPA 2016:

- **<7gr grasa total / 100gr de alimento**

Además, según CAA…

- **<u>Alimento BAJO en grasas totales:</u> máximo 3gr / 100gr alimento**
- **<u>Alimento BAJO en grasas saturadas:</u> máximo 1,5gr /100 gr alimento**

Lípidos

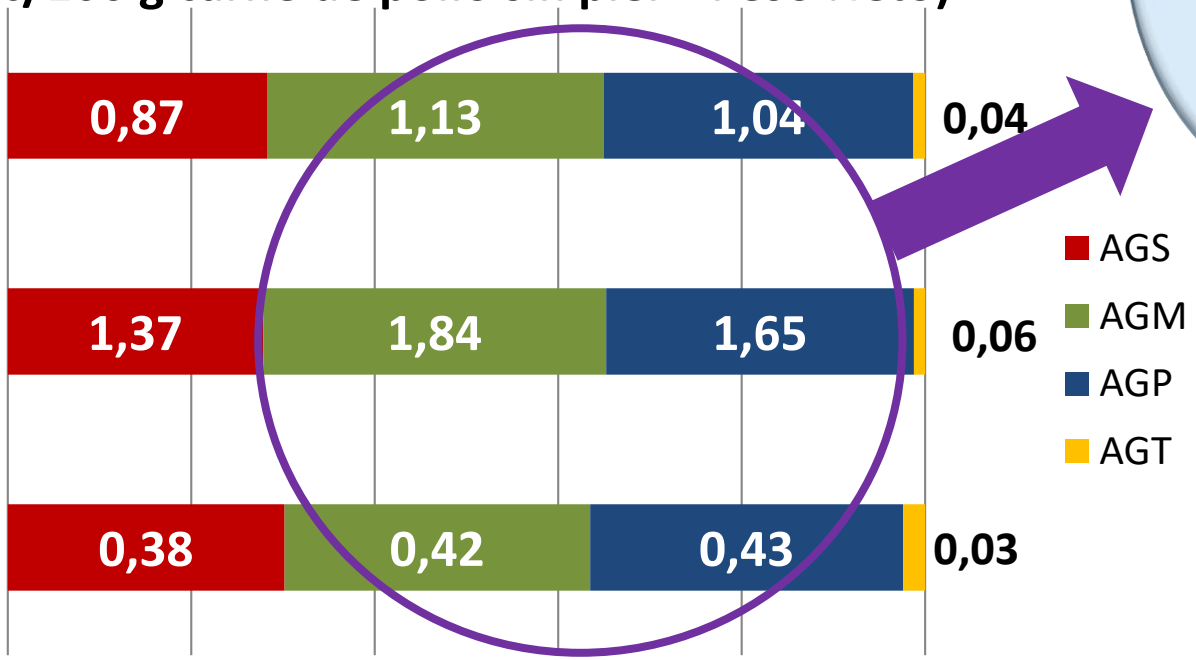


Determinación de la composición nutricional de la carne de pollo argentina.
INTA-INTI-CEPA *(2016). DIAETA (B.Aires); 34(156):10-18*

Lípidos

Distribución de ácidos grasos (AG)

(g Ag c/100 g carne de pollo sin piel – Peso Neto)



RELACION INSAT/SAT

2:1

Determinación de la composición nutricional de la carne de pollo argentina.
INTA-INTI-CEPA *(2016). DIAETA (B.Aires); 34(156):10-18*

Importancia de los Lípidos

Biológico

- Fuente de vitaminas liposolubles
- Colesterol → precursor de vit D3, corticoesteroides y ác. Biliares
- Componentes de la piel
- Favorecen transmisión de señales nerviosas
- Forman parte de las membranas celulares (DHA), etc.

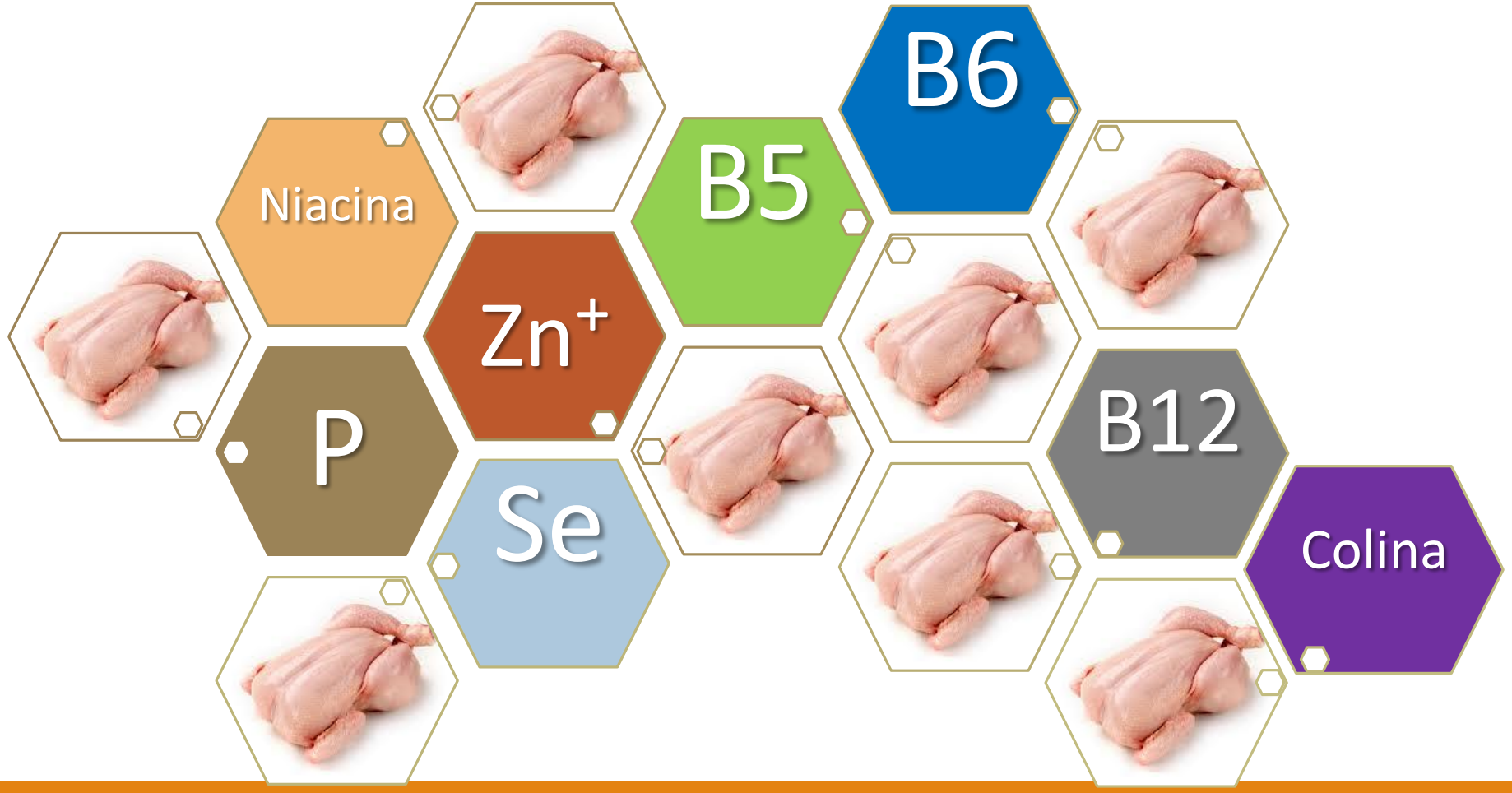
Nutrición

- Fuente de energía (mediante B-oxidación)
- Vehículo y facilitadores de absorción de vitaminas liposolubles
- Fuente de ác. Grasos esenciales (omega 3 y 6)
- Promotores de síntesis de micelas y bilis

Calidad

- Textura (dan consistencia y estructura)
- Lubricación y saciedad al consumirlos
- Color, debido a los carotenoides
- Sabor

Carne de pollo:
Fuente de 8 micronutrientes



Importancia de los Micronutrientes

Fósforo

Formación de huesos y dientes
Amortiguador del pH sanguíneo
Participa en **metabolización de macronutrientes**
Parte de **ADN y ARN**

Zinc

Sistema inmunitario.
Participa en división y crecimiento de las células.
Cicatrización de heridas.
Metabolismo de HC.

Selenio

Contribuye en la formación de **enzimas antioxidantes**.
Previene daño celular.

Niacina (B3)

Ayuda al funcionamiento del aparato digestivo, la piel y los nervios.
Importante para la **conversión de alimentos en energía.**

Colina

Precursora de la acetilcolina, un NT involucrado en muchas funciones (**memoria y el control del músculo**). Se usa en la **síntesis de componentes que forman parte de las membranas celulares del cuerpo**.

Piridoxina (B6)

Colabora en la **obtención de energía de los alimentos**, la producción de glóbulos rojos y el funcionamiento adecuado de los nervios.

Ácido Pantoténico (B5)

Necesaria para el crecimiento.
Ayuda en la **utilización y obtención de energía de los alimentos.**

Importancia de los Micronutrientes

PROTEINA ANIMAL

Vit. B12

Importante en el **metabolismo de proteínas.**
Ayuda a la formación de glóbulos rojos y al mantenimiento del SNC.

HIERRO (HEMÍNICO)

Almacenar y transportar oxígeno mediante la hemoglobina y la mioglobina

Biodisponibilidad de 20-30% vs 2-10% del hierro no hemínico

Micronutrientes: Sodio

Recomendación OMS:
5 gramos de SAL (2000 mg Na^+)

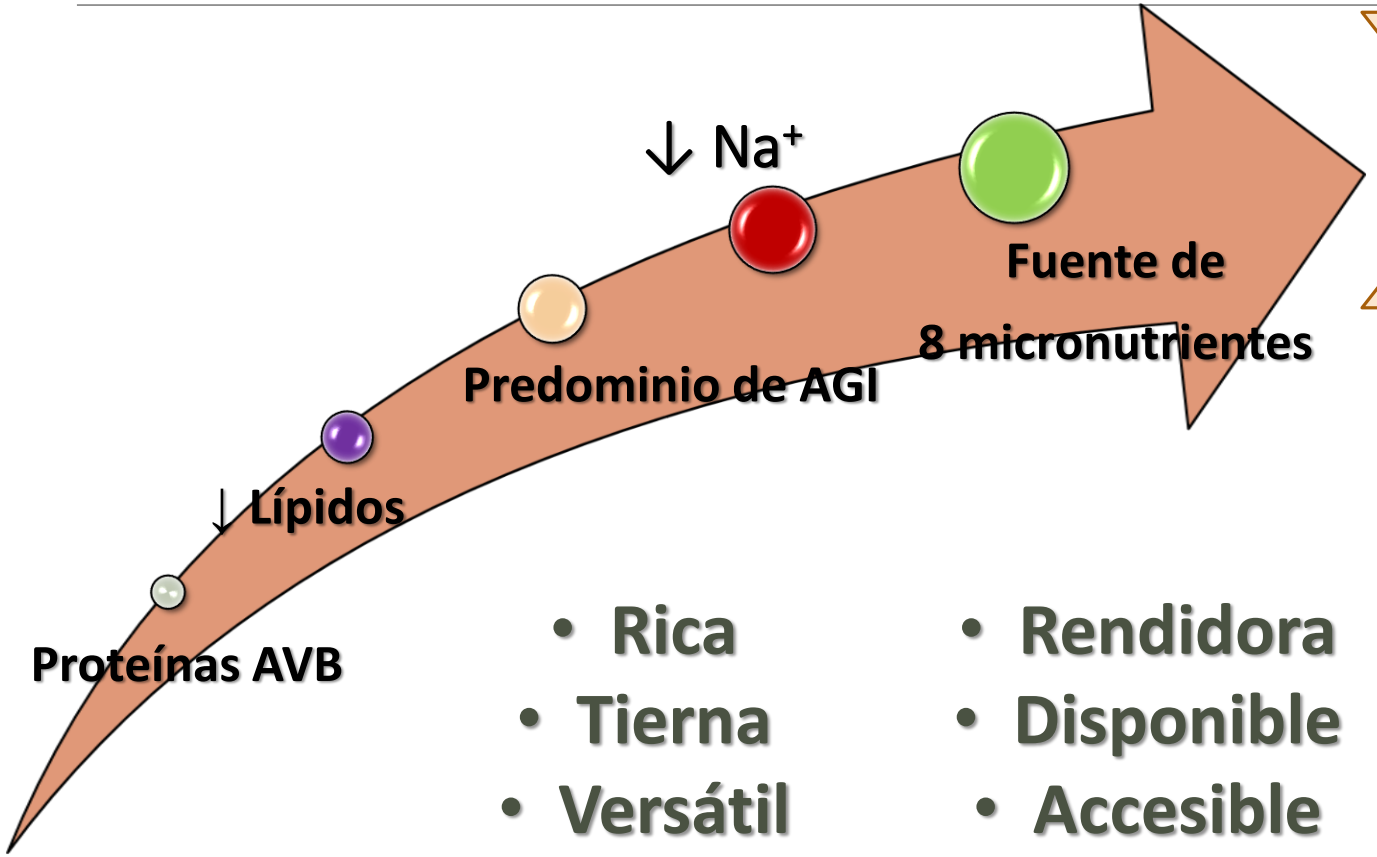
1 porción de carne de pollo (150 g PN) = **92 mg Na^+** **5%**

(61 mg/100 g carne)

Determinación de la composición nutricional de la carne de pollo argentina.
INTA-INTI-CEPA *(2016). DIAETA (B.Aires); 34(156):10-18*

Micronutrientes: Importancia del Sodio

Conclusiones



Alta densidad de nutrientes
=
Alimento Protector

- **Rica**
- **Tierna**
- **Versátil**
- **Práctica**

- **Rendidora**
- **Disponible**
- **Accesible**
- **Confiable**

La carne de pollo es parte de una alimentación saludable

Los hábitos alimentarios positivos contribuyen a buenas condiciones de salud, sensación de bienestar y a una mejor calidad de vida.

CINCAP: Información Disponible

cincap | Centro de Información Nutricional de la Carn

QUIÉNES SOMOS • QUÉ HACEMOS • NU

NUTRICIÓN Y SALUD

Publicaciones Cincap

LA CARNE DE POLLO – APORTES NUTRICION

VER DOCUMENTO

IMPORTANCIA DE LAS PROTEÍNAS EN LA AL

Abril 2019. Revista Sólo Aves & Porcinos.

VER DOCUMENTO

Marzo 2019. Revista Actualidad Avipecuaria.

VER DOCUMENTO

ALIMENTACIÓ

Enero 2019. Rev

VER DOCUMEN

TRABAJO DE IN
"DETERMINAC

Gallinger C, Feder

VER DOCUMEN

CONOCIMIENT
CARNE DE POL

VER DOCUMEN

Otras publicaciones

HORMONAS EXÓGENAS EN CARNE DE POLLO, CREENCIAS POPULARES Y EVIDENCIAS CIENTÍFICAS CON RELACIÓN A LA CRIANZA DE AVES DE CORRAL

EXOGENOUS HORMONES IN CHICKEN, POPULAR BELIEFS AND SCIENTIFIC EVIDENCE REGARDING POULTRY BREEDING

"HORMONAS EXÓGENAS EN CARNE DE POLLO, CREENCIAS POPULARES Y EVIDENCIAS CIENTÍFICAS CON RELACIÓN A LA CRIANZA DE AVES DE CORRAL"

Sandro Murray R, Munner M, Sánchez M, Echegaray N, Rovirosa A. Grupo de trabajo Alimentos, Sociedad Argentina de Nutrición. Actualización en Nutrición 2014; Vol. 15 (63-76).

VER DOCUMENTO

CREENCIAS, CONOCIMIENTOS Y CONSUMO DE CARNE DE POLLO POR PARTE DE MÉDICOS QUE SE DESEMPEÑAN EN INSTITUCIONES DE SALUD PÚBLICAS Y PRIVADAS

BELIEFS AND KNOWLEDGE REGARDING CHICKEN MEAT CONSUMPTION BY PHYSICIANS WORKING AT PUBLIC AND PRIVATE HEALTH INSTITUTIONS

"CREENCIAS, CONOCIMIENTOS Y CONSUMO DE CARNE DE POLLO POR PARTE DE MÉDICOS QUE SE DESEMPEÑAN EN INSTITUCIONES DE SALUD PÚBLICAS Y PRIVADAS"

Sánchez M, Echegaray N, Rovirosa A, Munner M, Sandro Murray R. Grupo de Trabajo Alimentos, Sociedad Argentina de Nutrición. Actualización en Nutrición 2015; Vol. 16 (102-110).

VER DOCUMENTO

CINCAP: Información Disponible

Material de interés

EL COLOR DE LAS CARNES Y

Servicio de Inocuidad e Inspecció
los Estados Unidos

VER DOCUMENTO

MANUAL DE CARNES Y HU
PARA EL APROVECHAMIEN

Ministerio de Agroindustria de la

VER DOCUMENTO

Gacetillas CINCAP

Mayo de 2019 – ¿Cuál es la importancia de los minerales en la alimentación?

VER DOCUMENTO

Abril de 2019 – Sarcopenia: qué es y por qué es importante prevenirla

VER DOCUMENTO

Febrero de 2019 – Estrés oxidativo y antioxidantes en los alimentos.

VER DOCUMENTO

Enero de 2019 – ¿Cómo son los controles para garantizar la calidad del pollo que consumimos?

VER DOCUMENTO

Muchas gracias

@cincap.carnedepollo

@cincap.carnedepollo

www.cincap.com.ar

cincap@cincap.com.ar