



Evaluación de Aves de Corral

Consulte la página web de Eventos Nacionales de la FFA Sobre Carreras y Liderazgo en [FFA.org](https://ffa.org) para obtener la edición más actualizada del Manual de Desarrollo de Carreras y Liderazgo.

PÓNGASE EN CONTACTO CON:

Eventos de Desarrollo Profesional
Especialista en Educación
Centro Nacional de FFA
6060 FFA Drive
Indianapolis, IN 46278
cde@FFA.org

VISIÓN DE FFA

Formar a la próxima generación de líderes que cambiará el mundo.

MISIÓN DE FFA

FFA marca una diferencia positiva en la vida de los estudiantes al desarrollar su potencial de liderazgo de primer nivel, crecimiento personal y éxito profesional a través de la educación agrícola.

CÓDIGO DE CONDUCTA DE FFA

Los miembros de FFA que participan en los programas de la FFA Nacional entienden y aceptan cumplir el Código de Conducta de la FFA Nacional en:
<https://ffa.app.box.com/s/x6l2lkovv4x9tgiegy73mei30zvliip5i>

Principios Básico

La FFA Nacional cree que los premios y eventos competitivos deberían:

1. Ser inclusivo y atractivo para todos los estudiantes y miembros de FFA.
2. Ofrecer premios y oportunidades de reconocimiento a los estudiantes de todos los niveles.
3. Inspirar a los miembros para que exploren, aprendan y se preparen para futuras carreras relacionadas con los itinerarios profesionales AFNR y la Cadena de Valor AFNR de FFA.
4. Reconocer los logros en el desarrollo de habilidades y conocimientos, incluyendo:
 - a. aprovechar las tecnologías pertinentes
 - b. utilizar la resolución creativa de problemas
 - c. alcanzar objetivos de aprendizaje adecuados al nivel de desarrollo (Taxonomía de Bloom)
 - d. utilización de las competencias necesarias para el empleo (trabajo en equipo, comunicación, colaboración)
5. Trabajar con otros grupos para utilizar o asociarse con experiencias existentes.
6. Proporcionar retroalimentación que promueva el crecimiento personal y profesional.

Agricultura, Alimentación y Recursos Naturales (AFNR)

Normas de Contenido de los Grupos Profesionales

El Consejo Nacional para la Educación Agrícola ha otorgado permiso a la Organización Nacional de la FFA para utilizar los Estándares Nacionales de Contenido de Grupos de Carreras AFNR en el desarrollo de sus materiales de recursos educativos. El Consejo Nacional para la Educación Agrícola es el propietario y desarrollador de los Estándares Nacionales de Contenido de Grupos de Carreras AFNR® 2016 y se reserva todos los derechos sobre el material original utilizado aquí con permiso. Además, la Asociación Nacional de Directores Estatales de Educación Profesional y Técnica/Fundación Nacional de Educación Profesional y Técnica (NASDCTE/NCTEF, por sus siglas en inglés) ha otorgado permiso para utilizar los Estándares Básicos Comunes de Educación Profesional y Técnica (CCTC, por sus siglas en inglés) en apoyo a este proyecto. NASDCTE/NCTEF son los propietarios y desarrolladores de los Estándares Básicos Profesionales y Técnicos Comunes (CCTC)® 2012 y se reservan todos los derechos sobre el material original utilizado aquí con permiso.

La Organización Nacional de la FFA ha adoptado los Estándares de Contenido del Grupo de Carreras AFNR y los ha integrado en los programas nacionales de premios y reconocimientos para el beneficio de los miembros, la administración escolar y la agricultura en su conjunto. Para obtener una copia completa de los Estándares de Contenido del Grupo de Carreras AFNR, por favor visite [FFA.org/thecouncil/afnr](https://ffa.org/thecouncil/afnr). Puede acceder a las alineaciones de estándares para este evento en: <https://ffa.box.com/s/hrxlqv7g6zo54xfi5x5ktylusqjhy0>.

Propósito

El Evento Nacional de Desarrollo Profesional de Evaluación Avícola de FFA simula actividades de aprendizaje relacionadas con la producción y gestión, procesamiento, comercialización, seguridad alimentaria y calidad de los productos avícolas.

Objetivos

El Evento Nacional de Desarrollo Profesional de Evaluación Avícola de FFA brinda oportunidades para que el participante:

- Tome observaciones precisas y decisiones lógicas.
- Discuta y justifique las decisiones (oralmente y por escrito).
- Comunique la terminología de la industria y del producto.
- Identifique los estándares de calidad del producto del USDA.
- Identifique los criterios de aceptación de los productos por parte de los consumidores.
- Reconozca la importancia económica de los productos de valor agregado.
- Colabore con otros para analizar escenarios de la industria.
- Demuestre el uso de la información apropiada de la tecnología utilizada en la industria avícola.

Específicamente, los participantes

- Evaluarán y colocarán carne viva-tipo pollos y defenderán oralmente la selección.
- Evaluarán y colocarán huevos vivos- tipo gallinas y defenderán oralmente la selección.
- Evaluarán, calificarán y colocarán carcasas de pollos o pavos listas para cocinar y defenderán oralmente la colocación.
- Evaluarán y calificarán las carcasas de pollos y pavos listos para cocinar.
- Evaluarán y calificarán los huevos con cáscara individualmente por la calidad interior.
- Evaluarán y calificarán los huevos con cáscara individualmente por la calidad exterior e indicarán los factores que rigen la clasificación.
- Evaluarán los productos de carne de aves de corral procesados precocinados o cocinados a la par e indicarán los factores que rigen la evaluación.
- Identificarán las piezas de las carcasas de aves de corral.
- Completarán un examen escrito sobre producción, manejo y ciencia avícola.
- Contribuirán a una práctica de equipo y presentación oral relacionada con la ciencia avícola.

Reglas del Evento

Revise la [Política y las Pautas del Evento de Desarrollo Profesional y de Liderazgo](#) para obtener información sobre elegibilidad, selección, certificación, cambios de miembros del equipo, descalificación y más. La [Información General Para la Competencia Nacional](#) puede proporcionar orientación general sobre la preparación para la competencia nacional.

Se recomienda encarecidamente que los participantes usen la vestimenta oficial de FFA para este evento.

Formato del Evento

TRATO HUMANITARIO A LOS ANIMALES VIVOS

- Todos los animales deben ser tratados con el máximo cuidado y respeto. La violación de esta regla descalificará automáticamente del evento a un miembro del equipo infractor. La supervisión, interpretación y cumplimiento de esta regla será responsabilidad del superintendente del evento y/o su designado.

EQUIPO

Materiales Proporcionados por el Participante

- Es posible que se requiera que los equipos proporcionen una computadora portátil para la actividad del equipo. Los equipos serán notificados si se necesita una computadora a través del paquete de orientación del equipo. Los requisitos del programa y/o sistemas operativos también se especificarán en ese momento.

Materiales Proporcionados por los Oficiales del Evento

- Los participantes recibirán un portapapeles y papel para registrar decisiones y notas mientras completan el evento. Los participantes también recibirán una calculadora. No se permitirán otros materiales o dispositivos.

ACTIVIDAD INDIVIDUAL - CLASES DE CLASIFICACIÓN

- Los participantes tendrán 10 minutos por clase para completar las clases. Se proporcionará una cantidad de tiempo adecuado, según lo determinen los funcionarios del evento, para el examen. Una señal de aviso informará a los participantes cuando se acabe el tiempo de cada clase. Los participantes tendrán aproximadamente un minuto para pasar de una clase a otra.

Aves de Corral Vivas

Colocación de Pollos de Engorde en el Mercado (50 puntos)

Cada participante colocará una clase de cuatro pollos de engorde de mercado. A cada participante se le permitirá "manipular" las aves, siempre y cuando las aves sean inspeccionadas de manera profesional y humana. Los participantes no pueden retirar los pollos de engorde de la unidad de espera.

Colocación de Gallina Tipo Huevo (50 puntos)

Cada participante colocará una clase de cuatro huevos de gallinas. Las aves serán de una sola cresta Leghorns blancos, o cepas comerciales de tipo Leghorn (cruz endogámica). Las aves pueden tener picos recortados. A cada participante se le permitirá "manejar" las aves, siempre y cuando las aves sean inspeccionadas de manera profesional y humana.

Aves de Corral Listas Para Cocinar

Clasificación de Carcasa (50 puntos)

Cada participante calificará una clase de 10 canales y partes de pollo y pavo listas para cocinar. Los criterios de clasificación se derivarán de los estándares del USDA para canales de pollo que pesen entre dos y seis libras y para canales de pavo que pesen entre seis y 16 libras o canales que pesen más de 16 libras. Se pueden utilizar cuatro categorías, incluidos los grados de calidad A, B, C del USDA y la categoría NG (no calificable). Los participantes no podrán tocar ningún cadáver o parte; hacerlo resultará en la descalificación. Si se utiliza, el grillete que sujeta una carcasa se puede girar para mostrar la carcasa completa.

Puntuación para la clasificación de piezas y carcasa:

Grado del Participante	GRADO OFICIAL			
	A	B	C	NG
A	5	3	1	0
B	3	5	3	0
C	1	3	5	0
NG	0	0	0	5

Como se muestra arriba, la clasificación de las canales se califica según los grados de calidad A, B, C del USDA y la categoría NG. Cada calificación correcta recibe una puntuación de cinco puntos. Si el artículo se califica un grado de calidad por debajo o por encima de la calificación correcta, se deducirán dos puntos para obtener una puntuación de tres puntos. Si el artículo se califica dos grados de calidad por debajo o por encima de la calificación correcta, se deducen cuatro puntos para obtener una puntuación de un punto. Sin embargo, si se "cruza" la línea "NG" (es decir, un juicio incorrecto), se deducen los cinco puntos para obtener una puntuación de cero puntos. (Adaptado de información proporcionada por Don Sheets, Jubilado, Junta de Agricultura de Kansas, Topeka, Kansas).

Colocación de Carcasa (50 puntos)

Cada participante colocará una clase de cuatro canales de pollo o pavo listos para cocinar. Los criterios

de clasificación se basarán en las normas del USDA relativas a las clases de peso de las aves de corral. Los participantes no podrán tocar ninguna canal; si lo hacen, serán descalificados. Si se utiliza, el grillete que sujeta una canal puede girarse para mostrar toda la canal.

Razones Orales (100 puntos)

Cada participante podrá presentar razones orales sobre dos clases, según determinen los oficiales del evento. Una clase será la clase de clasificación de pollos de engorde de mercado o la clase de gallinas tipo huevo, y la segunda clase será una clase de canales. Los participantes dispondrán de 10 minutos para prepararse y de dos minutos para exponer sus razones. Las razones deben incluir terminología y normas actuales del USDA y de la industria avícola. La clase para la que los participantes deberán desarrollar razones orales para su presentación se identificará claramente durante el evento. Los participantes dispondrán de 10 minutos para preparar y dos minutos para presentar sus razones orales. Las razones deberán incluir terminología y normas actuales del USDA y de la industria avícola.

La tarjeta de puntuación de razones orales puede ser usada como guía para la preparación (refiérase a la sección de Presentación de Razones Orales del Manual de Ciencias Avícolas para Eventos de Desarrollo de Carrera de la FFA Nacional, edición actual).

Huevos con Cáscara

Clasificación Interior (50 puntos)

Cada participante clasificará una clase de 10 huevos con cáscara blancos (o con tinte blanco). Los criterios de clasificación se derivarán de las normas del USDA para la calidad interior de los huevos de mercado. Los grados de calidad USDA serán AA, A, B y Pérdida. Los participantes deben velar los huevos para determinar el grado de calidad USDA apropiado, pero la manipulación incorrecta de los huevos dará lugar a la descalificación.

Puntuación para la clasificación de la calidad del interior del huevo:

Grado del Participante	GRADO OFICIAL			
	AA	A	B	Pérdida
AA	5	3	1	0
A	3	5	3	0
B	1	3	5	0
Pérdida	0	0	0	5

Como se muestra arriba, la clasificación de la calidad de los huevos de interior se puntúa basándose en los grados de calidad AA, A, B y Pérdida del USDA. En el caso de la clase 76, cada grado correcto recibe una puntuación de cinco puntos. Si el artículo se clasifica un grado de calidad por debajo o por encima del grado correcto, se deducirán dos puntos para obtener una puntuación de tres puntos. Si el artículo se califica dos grados de calidad por debajo o por encima de la calificación correcta, se deducirán cuatro puntos para obtener una puntuación de un punto. Sin embargo, si se "cruza" la línea de "Pérdida" (es decir, un juicio incorrecto), se deducirán los cinco puntos para obtener una puntuación de cero puntos.

Clasificación Exterior (50 puntos)

Cada participante clasificará una clase de 10 huevos con cáscara (blancos, marrones u otros). Los criterios de clasificación se derivarán de las normas del USDA para la calidad exterior de los huevos de mercado. Los grados de calidad del USDA serán AA/A, B y NG (no graduable). Los criterios para la clasificación pueden incluir decisiones relacionadas con los siguientes factores de calidad: solidez (integrada, revisada, abollada o con fugas); manchas (mancha leve/moderada o mancha prominente); suciedad adherida o material extraño; forma de huevo (forma aproximadamente normal, inusual o decididamente deforme); textura de la cáscara (grandes depósitos de calcio, arrugas en el cuerpo o crestas pronunciadas); espesor de la cáscara (puntos delgados pronunciados); ningún defecto.

Cada participante determinará por escrito los factores para la clasificación de los huevos de gallina exteriores. Los factores escritos se relacionarán con los criterios utilizados para clasificar la calidad

exterior de los huevos.

Puntuación para la clasificación de la calidad del huevo exterior:

Calificación del Participante	GRADO OFICIAL		
	AA/A	B	Ng
AA/A	5	2	0
B	2	5	0
Ng	0	0	5
Pérdida	0	0	0

Como se muestra arriba, la clasificación de la calidad exterior del huevo se califica según los grados de calidad AA/A, B y NG (no calificables) del USDA. Cada calificación correcta recibe una puntuación de cinco puntos. Si el artículo se califica un grado de calidad por debajo o por encima de la calificación correcta, se descontarán tres puntos para obtener una puntuación de dos puntos. Sin embargo, si se "cruza" la línea de "pérdida" (es decir, un juicio incorrecto), se deducen los cinco puntos para obtener una puntuación de cero puntos.

Clase de Factores Escritos (50 puntos)

La clasificación de la calidad exterior del huevo se evalúa según 12 factores de calidad diferentes. Los productos de carne de aves de corral procesados se evalúan según siete factores de calidad diferentes. Se puede determinar que cada artículo "no tiene ningún defecto" o que tiene uno o más defectos.

- Por cada partido correcto con el juez, se deducen cero puntos.
- Por cada "defecto" o "sin defecto" omitido o añadido, se deducen dos puntos.
- Ninguna puntuación será inferior a cero.

Aves de Corral Procesadas

Deshuesado Procesado Adicionalmente (50 puntos)

Cada participante determinará los factores de calidad escritos para una clase de 10 productos de carne de ave deshuesados y procesados (por ejemplo, empanadas de carne de ave precocidas, filetes, nuggets u otros productos deshuesados). Los criterios de evaluación incluirán defectos de revestimiento, defectos de color, consistencia de forma/tamaño, productos rotos y/o incompletos, agrupaciones/uniones y evidencia de material extraño. Los participantes no podrán tocar ningún producto; hacerlo resultará en la descalificación.

Productos de Carne de Aves de Corral Deshuesados y Procesados:

Defecto	Número del Producto									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pollo Sin Cobertura										
Color Inconsistente										
Forma/Tamaño Inconsistente										
Averiado/Incompleto										
Clúster/Unión										
Material Extraño										
Sin Defecto										

Con hueso y Procesado Adicionalmente (50 puntos)

Cada participante determinará los factores de calidad escritos para una clase de 10 productos de carne de ave con hueso procesados adicionalmente (por ejemplo, alitas precocidas, con hueso u otros productos de carne de ave con hueso). Los criterios de evaluación incluirán defectos de revestimiento, si corresponde, defectos de color, consistencia de tamaño, productos averiados, productos mal cortados y evidencia de material extraño. Los participantes no podrán tocar ningún producto; hacerlo resultará en la descalificación.

Identificación de Piezas de la Carcasa (50 puntos)

Cada participante identificará 10 partes de aves de corral. Las partes de aves de corral que se identificarán se seleccionarán al azar y serán consistentes con las utilizadas en las industrias de procesamiento y comercialización de pollo. El participante no podrá tocar ninguna parte; hacerlo resultará en la descalificación.

La clase de identificación constará de 10 piezas de carcasas de aves de corral. La clase tiene un valor de 50 puntos por participante. Cada respuesta correcta recibe una puntuación de cinco puntos.

EXAMEN ESCRITO (100 PUNTOS)

Los participantes completarán un examen escrito de 30 ítems sobre producción, manejo, anatomía y fisiología avícola. Algunas preguntas pueden requerir cálculos matemáticos. Los elementos del examen se desarrollarán a partir del Manual de Ciencia Avícola para eventos nacionales de desarrollo profesional de FFA, séptima edición (la información de compra se encuentra en la sección de referencia). Los temas se indican a continuación por año tal como aparecen en el manual.

Áreas Temáticas del Examen Escrito**2022 – 2026**

Segmentos de Producción de la Industria Avícola
Carreras en la Industria Avícola
Anatomía y Fisiología de las Aves
Embriología Avícola
Manejo de la Sanidad Avícola
Manejo de Residuos Avícolas

2022, 2024 y 2026

Manejo de Plantas de Incubación de Aves de Corral
Manejo de Pollos de Engorde de Mercado
Manejo del Mercado de Turquía
Manejo de Pollitas y Gallinas con Cepas de Huevo
Empresas y Productos Avícolas Adicionales

2023, 2025

Manejo de Control Ambiental Avícola
Genética Avícola
Nutrición Avícola
Procesamiento de Productos Avícolas
Comercialización de Productos Avícolas

ACTIVIDAD EN EQUIPO (150 PUNTOS)

La actividad del equipo puede incluir, entre otros, recopilación y resumen de datos, análisis de eventos actuales relacionados con la industria avícola y evaluación de otros materiales de práctica relacionados con las secciones del Manual IMS Ciencia Avícola. Esta parte incluirá preguntas de opción múltiple que se utilizarán para desarrollar la presentación del equipo.

Problema del Equipo (150 puntos)

A los miembros del equipo se les pedirá que completen una o más prácticas basadas en el desempeño. Las puntuaciones se derivarán de las respuestas a un número adecuado de preguntas, incluidos los cálculos. Se puede pedir a los miembros del equipo que utilicen los materiales proporcionados en sus respuestas. El examen tendrá un valor de 150 puntos.

La información específica sobre la práctica y el tipo de presentación se puede detallar en el paquete de orientación del equipo, ubicado en [FFA.org](https://ffa.org).

Puntuación

Actividad	Individual	Equipo
Aves de Corral Vivas - Colocación de Pollos de Engorde en el Mercado - Colocación de Gallinas Tipo Huevo - Razones en Una de las Clases de Colocación Anteriores Listo Para Cocinar Aves de Corral - Clasificación de Carcasas - Colocación de Carcasas - Razones Sobre la Clase de Colocación de Cadáveres.	300	1,200
Huevos con Cáscara - Clasificación Interior - Clasificación Exterior - Factores Escritos	150	600
Aves de Corral Procesadas - Deshuesado Procesado Posteriormente - Hueso Procesado - Identificación de las Partes de la Carcasa	150	600
Examen Escrito	100	400
Actividad en Equipo Problema del Equipo (150 puntos)		150
TOTAL DE PUNTOS POSIBLES	700	2,950

DESEMPATES

Si se producen empates, se utilizarán las siguientes clases, en este orden, para determinar la clasificación de los ganadores del premio:

Individuos

- Puntajes totales de las clases colocadas.
- Examen de gestión escrita.
- Razóns oral**

Equipo

- Puntuación de las prácticas de actividad en equipo.
- Puntuación combinada del examen.
- Puntuación combinada en los productos procesados de Furter

Premios

Los premios se entregarán en una ceremonia de premiación a individuos y/o equipos según su clasificación. Los asesores de los ganadores de premios en efectivo recibirán información sobre cómo reclamar su premio después de la convención. Las directrices sobre importes y beneficiarios de los premios en metálico pueden consultarse [aquí](#).

Los premios son patrocinados por patrocinadores de la industria que cooperan como proyecto especial y/o por el fondo general de la Fundación Nacional de la FFA.

PREMIOS DE ESPECIALIDAD

Los patrocinadores pueden presentar premios de especialidad para equipos en áreas específicas del evento, así como para personas que sobresalen en áreas específicas del evento. Esas categorías de premios pueden incluir:

- Manejo avícola.
- Huevos con cáscara.
- Otros productos procesados.
- Aves de corral vivas.
- Productos avícolas listos para cocinar.

Referencias

Esta lista de referencias no pretende ser exhaustiva.

Pueden utilizarse otras fuentes, y se anima a los maestros a utilizar el mejor material didáctico disponible. La siguiente lista contiene referencias que pueden resultar útiles durante la preparación del acto.

- Poultry Picture Series, USDA Agricultural Marketing Service, <https://www.ams.usda.gov/book/poultry-picture-series>
- Poultry-Grading Manual —Agriculture Handbook Number 31 (latest USDA edition). Agricultural Marketing Service, United States Department of Agriculture. <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/PoultryGradingManual.pdf>
- Egg-Grading Manual —Agriculture Handbook Number 75 (latest USDA edition), Agricultural Marketing Service, United States Department Agriculture. <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/Egg%20Grading%20Manual.pdf>
- Past CDE materials and other resources are available on FFA.org
- One Less Thing—Poultry Judging Handbook Lessons, <https://www.onelessthing.net/collections/poultry>
- Poultry Science Manual for National FFA Career Development Events 7th Edition (2017) Instructional Material Services. Available from Instructional Materials Service (IMS), Texas A&M University, 2588 TAMUS, College Station, Texas 77843-2588 (Phone: 979-845-6601; FAX: 979-845-6608; <https://agrillifelearn.tamu.edu/s/product/poultry-science-manual-for-career-developments-7th-edition/01t4x000002dEvPAAU> . All examination items will be derived from this reference.

Ejemplo de Hoja de Puntuación

TARJETA DE PUNTUACIÓN DE LA CALIDAD DEL HUEVO EXTERIOR

NÚMERO DEL HUEVO	NIVELES DE CALIDAD EXTERIOR		
	AA/A	B	NG
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

FACTORES ESCRITOS DE LA CALIDAD EXTERIOR DEL HUEVO

Defecto	Número del Huevo														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Comprobado															
Abollado Comprobado															
Huevo Roto Que Gotea															
Mancha Leve/Moderada															
Mancha Prominente															
Adhesión de Suciedad/Material Extraño															
Decididamente Deforme															
Grandes Depósitos de Calcio															
Revisión Corporal															
Crestas Pronunciadas															
Manchas Delgadas Pronunciadas															
Sin Defecto															

PRODUCTOS DE CARNES DE AVES DE CORRAL PROCESADOS CON HUESO

Defecto	Número del Producto									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pollo Sin Cobertura										
Color Inconsistente										
Tamaño Inconsistente										
Ruptura/Hueso Roto										
Corte Erróneo										
Material Extraño										
Sin Defecto										

Ejemplo de Hoja de Puntuación Para la Identificación de Piezas

INSTRUCCIONES:

Oscurece la parte de la carcasa de aves de corral que consideres correcta para cada uno de los 10 artículos.

NÚMERO DE PIEZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Mitad	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mitad Delantera	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mitad Trasera	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Pecho Entero con Costillas	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sin hueso, pechuga entera sin piel con carne de costilla	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Pecho Entero	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sin hueso, pecho entero sin piel	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Pecho partido con costillas	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sin hueso, sin piel, pechuga partida con carne de costilla	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Pecho Partido	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sin hueso, pecho partido sin piel	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Cuarto de pecho	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Cuarto de pecho sin ala	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Lomo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Wishbone	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Cuarto de pierna	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Pierna	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Muslo con porción trasera	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Muslo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sin hueso, muslo sin piel	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Muslo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sin hueso, tambor sin piel	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Ala	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Drumette	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Porción del Ala	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Hígado	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Molleja	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Corazón	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Cuello	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Patas	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Ejemplo Tarjeta de Puntuación Para Razones Orales: Pollos de Engorde, Gallinas Ponedoras o Aves de Corral de Pavo Listas Para Cocinar*

	Puntos Posibles	Total de Puntos
Importancia de los Puntos Cubiertos		
¿El participante realmente explicó por qué un pájaro / carcasa fue seleccionado / colocado sobre otro, o el participante solo describió vagamente los pájaros / carcasas?	5	
¿El participante enfatizó las diferencias cruciales, o hizo comparaciones estereotipadas ("enlatadas") de varios factores?	8	
¿Dijo el participante todo lo que había que decir de la importancia, o hubo otras razones significativas que deberían haberse dado para la selección / colocación?	5	
Puntos Subtotales	18	
Apariencia y Entrega		
¿El participante se quedó quieto sobre dos pies y se enfrentó al juez?	2	
¿El participante habló lo suficientemente claro, específico y fuerte como para ser escuchado?	2	
¿Tuvo el participante una declaración de apertura y cierre apropiada?	2	
¿El participante habló sin problemas sin largas pausas?	2	
¿El participante tenía confianza? ¿Fue convincente el participante?	4	
Puntos Subtotales	12	
Uso Adecuado de los Términos		
¿Utilizó correctamente el participante la terminología pertinente?	4	
¿Entendió el participante los términos utilizados?	3	
¿Pudo el participante definir los términos utilizados? ** (**Es posible que se pida a los participantes que definan los términos utilizados).	3	
Puntos Subtotales	10	
Exactitud de las Declaraciones		
¿Describió el participante las aves/carcasas en función de su apariencia visual real?	5	
¿Presentó el participante declaraciones precisas?	5	
Puntos Subtotales	10	
TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS DE 50 POSIBLES		

*Para ser utilizado como una "guía" de puntuación por los jueces oficiales.

Nombre del Juez

Firma del Juez

Fecha