



Evento de Desarrollo Profesional Avícola de la FFA Nacional 2023

ACTIVIDAD EN EQUIPO

Las operaciones de Indianapolis Poultry Unlimited incluyen 2 complejos de pollos. En cada uno de estos complejos planean sacrificar 1,000,000 de aves por semana. Estos complejos tienen costos de producción en vivo y gastos generales similares. La principal diferencia entre estos complejos es el peso vivo con el que se procesan las aves; un complejo tiene un peso vivo objetivo al momento del sacrificio de 8.0 libras y el otro tiene un peso vivo objetivo al momento del sacrificio de 4.5 libras. Ambos complejos son deshuesar el filete de pechuga y el lomo; sin embargo, sólo están vendiendo el cuarto de pierna para exportación. Las alitas se venden a restaurantes a precio de mercado.

Rendimiento medio de la pieza en canal en cada uno de estos complejos:

Producto	8.0 lb % Peso Vivo	4.5 lb % Peso Vivo
Filete de pechuga deshuesado	21%	19%
Lomo	5%	5%
Ala	7%	8%
Cuarto de pierna	30%	35%
Cadera (Thigh)	11%	16%
Muslo (Drumstick)	10%	12%

Definición de gastos generales: el costo continuo de operar una empresa excluye los costos directos asociados con la creación de un producto o servicio.

Cálculo del rendimiento de la parte en canal como % de peso vivo: $\text{Peso de la pieza} / \text{Peso vivo} \times 100 = \text{Rendimiento de la parte en canal}$

Precios de mercado para piezas de carcasa:

Producto	Precio 8.0 lb Peso Vivo	Precio 4.5 lb Peso Vivo
Filete de pechuga deshuesado	\$1.15	\$1.45
Lomo	\$1.65	\$2.00
Ala	\$1.00	\$0.90
Cuarto de pierna	\$0.30	\$0.25

Muslo	\$1.00	\$1.25
Baqueta	\$0.90	\$1.00

Precios expresados en \$/lb

Utiliza este escenario y las muestras proporcionadas en la parte del concurso dedicada a la actividad en equipo como se indica en las siguientes preguntas.

1. A partir de la información proporcionada en el escenario anterior, ¿cuántas libras disponibles por semana de filete de pechuga deshuesado y sin piel se producirán a partir del complejo de aves de 8.0 libras de peso vivo?
 - A. 1,530,000 libras de carne de pechuga disponible
 - B. 1,680,000 libras de carne de pechuga disponible
 - C. 1,850,000 libras de carne de pechuga disponible
 - D. 1,940,000 libras de carne de pechuga disponible
 - E. Ninguna de las anteriores
2. A partir de la información proporcionada en la situación anterior, ¿cuál es el valor semanal calculado del complejo de 8.0 lb de filete de pechuga deshuesado y sin piel?
 - A. \$1,020,500
 - B. \$1,586,000
 - C. \$1,762,000
 - D. \$1,932,000
 - E. Ninguna de las anteriores
3. A partir de la información proporcionada en el escenario anterior, ¿cuántas libras disponibles por semana de filete de pechuga deshuesado y sin piel se esperan para el complejo de aves de 4.5 libras de peso vivo?
 - A. 855,000 libras de carne de pechuga disponible
 - B. 900,120 libras de carne de pechuga disponible
 - C. 952,000 libras de carne de pechuga disponible
 - D. 1,010,200 libras de carne de pechuga disponible
 - E. Ninguna de las anteriores

4. A partir de la información proporcionada en el escenario anterior, ¿cuál es el valor semanal calculado del filete de pechuga deshuesado y sin piel del complejo de 4.5 lb de peso vivo?
- A. \$950,600
 - B. \$1,100,500
 - C. \$1,239,750
 - D. \$1,362,000
 - E. Ninguna de las anteriores
5. Utilizando el escenario y la información proporcionada anteriormente, ¿cuál es el valor total calculado del canal del ave de 8.0 libras de peso vivo?
- A. \$4,953,600
 - B. \$3,985,200
 - C. \$3,900,560
 - D. \$3,872,000
 - E. Ninguna de las anteriores
6. Basado en el escenario anterior. ¿Qué pollo tiene el valor total de canal más alto?
- A. 8.0 lb ave
 - B. Ave de 4.5 libras
7. Pesar y calcular. ¿Cuál es el rendimiento real de filete de pechuga en vivo si se trata de un peso vivo de 8.0 libras?

Opciones de respuesta disponibles en la tabla de muestra

8. Pesar y calcular. ¿Cuál es el peso medio del filete deshuesado y sin piel de esta muestra?

Opciones de respuesta disponibles en la tabla de muestra

9. Pesar y calcular. La uniformidad es fundamental en la industria de los pollos de engorde. ¿Cuál de las muestras de filete de pechuga deshuesado y sin piel es más uniforme?
- A. La muestra A es más uniforme
 - B. La muestra B es más uniforme
10. Revise las muestras. Según los criterios de clasificación del USDA, ¿qué porcentaje de estos muslos sería de grado A?

Opciones de respuesta disponibles en la tabla de muestra

11. Revise las muestras. Según los criterios de clasificación del USDA, ¿cuál es el valor total de esta muestra de muslos?

Precios de Mercado de los Muslos Clasificados:

Producto	Precio 8.0 lb Peso Vivo
Grado A	\$1.00
Grado B	\$0.50
Grado C	\$0.40
Sin grado	\$0.20

Precios expresados en \$/lb

Opciones de respuesta disponibles en la tabla de muestra

12. Para un producto de “carne totalmente blanca”, ¿qué músculos del pollo se pueden utilizar?
- A. Pectoral mayor
 - B. Gastrocnemio
 - C. Pectoral menor
 - D. Iliotibialis
 - E. Tanto A como C

13. Define USDA.

- A. Departamento de Producción Animal de Estados Unidos
- B. Servicio de Inspección de Estados Unidos
- C. Servicio de Inspección de Seguridad Alimentaria
- D. División de Agricultura de Estados Unidos
- E. Departamento de Agricultura de Estados Unidos

14. ¿A qué temperatura interna mínima el USDA considera productos de pollo completamente cocidos?

- A. 145° F
- B. 150° F
- C. 155° F
- D. 160° F
- E. 165° F

Indianapolis Poultry Unlimited está considerando la posibilidad de comprar equipos de procesamiento para empezar a deshuesar sus muslos. Este proyecto tiene sus pros y sus contras. Su peso medio de muslo con hueso y sin piel es de 7.16 onzas. Calculan un rendimiento aproximado del 65% de filetes de muslo sin hueso y sin piel si completan este proyecto.

Cálculo del rendimiento del muslo sin piel: $\text{Peso del muslo sin piel y sin hueso} / \text{Peso del muslo con piel y hueso} \times 100 = \text{Rendimiento del muslo sin piel y sin hueso}$

Precios de Mercado de las Partes de Canal:

Producto	Precio 8.0 lb Peso Vivo
Cuarto de pierna	\$0.30
Cadera	\$1.00
Caderas deshuesadas sin piel	\$1.30
Muslo	\$0.25

Precios expresados en \$/lb.

15. Calcule las libras de carne de muslo deshuesada y sin piel disponibles del complejo de aves de 8 libras de peso vivo (Recuerde el escenario proporcionado anteriormente).

- A. 480,623 libras disponibles BS muslo
 - B. 581,750 libras disponibles BS muslo
 - C. 625,856 libras disponibles BS muslo
 - D. No se proporcionó suficiente información
 - E. Ninguna de las anteriores
16. Calcular el valor de la carne de muslo deshuesada y sin piel del ave de 8.0 libras de peso vivo.
- A. \$756,275
 - B. \$652,566
 - C. \$620,560
 - D. \$500,530
 - E. No se proporcionó suficiente información
17. Suponiendo que sólo el valor total de los muslos en este complejo sea de 200,000 dólares. Teniendo en cuenta únicamente los valores de mercado, ¿sería una opción más rentable para esta empresa empezar a fabricar muslos deshuesados sin piel?
- A. Sí, considerando sólo el precio de venta, la empresa será más rentable deshuesando filetes de muslo
 - B. No, considerando sólo el precio de venta, la empresa sólo debería vender trimestres de pierna
18. En la industria avícola comercial se utilizan pollos de menor peso para _____y _____ operaciones.
- A. Otros productos procesados y empanados
 - B. Comida rápida y productos empanados
 - C. Comida rápida y ave entera
 - D. Comercio minorista y delicatessen
 - E. Restaurantes y comercios de comida informal

19. Cierta o falso - Nunca se utilizan hormonas en la producción avícola comercial.
- A. Cierta
 - B. Falso
20. La clasificación de los productos avícolas ayuda a definir el producto para el consumidor. La clasificación se realiza en el punto de despiece o envasado a través de _____.
- A. Contratistas independientes
 - B. Servicio de Manejo de Animales del USDA
 - C. Servicio de Comercialización Agrícola del USDA
 - D. Servicio de Inspección de Seguridad Alimentaria del USDA
 - E. Ninguna de las anteriores