

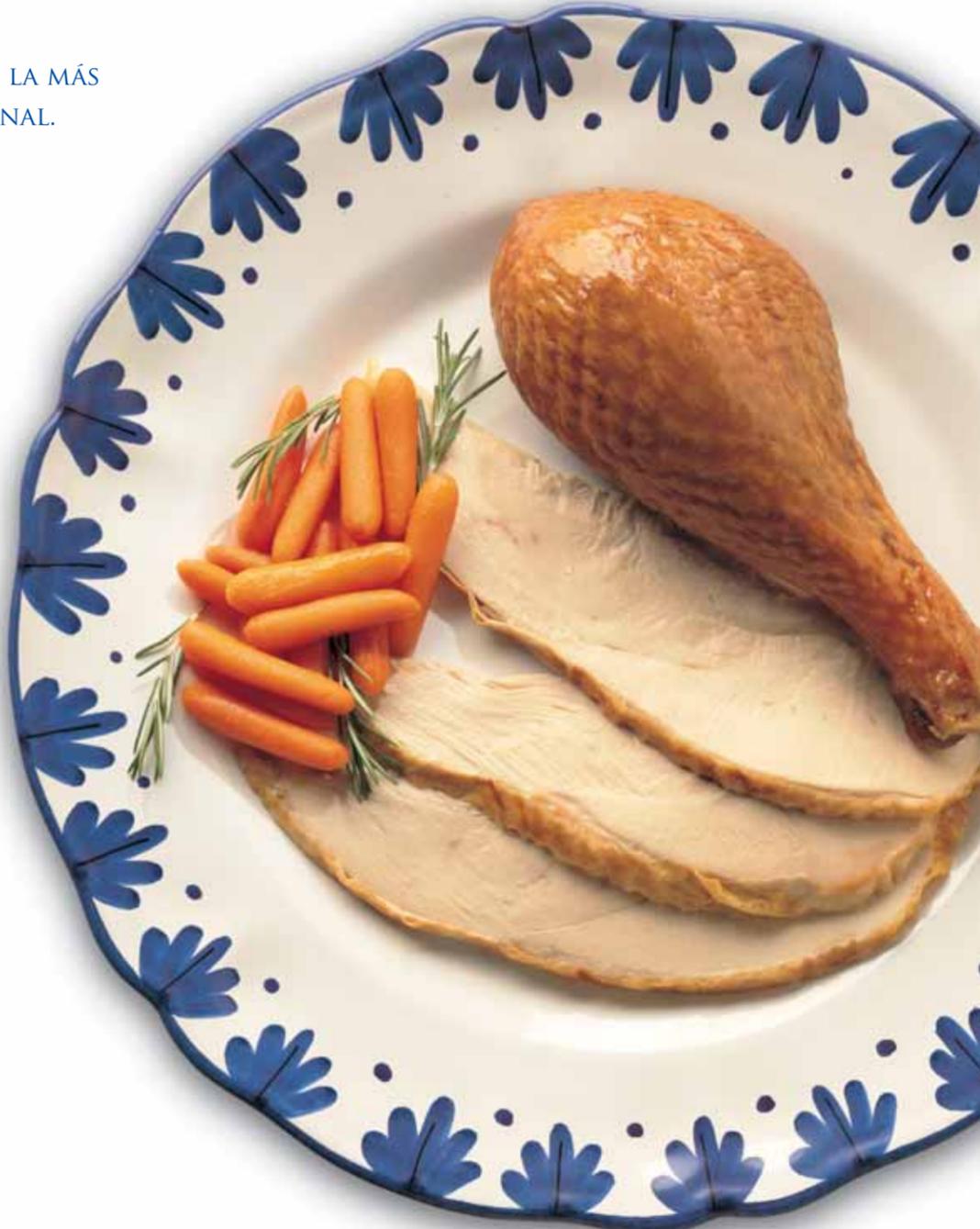
PAVO

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
La inspección del USDA y grado de calidad	2
Introducción	3
Clasificación del pavo	3
Proceso del sacrificio	3
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	
1. Pavo entero	4
2. Pechuga de pavo con costilla	4
3. Filete de pavo	4
4. Pierna de pavo con pellejo	4
5. Alas de pavo enteras	4
6. Pavo sin hueso para asar o pavo entero sin hueso	4
7. Muslo de pavo con hueso y carne de muslo de pavo deshuesado	5
8. Alón de pavo	5
9. Alas de pavo en partes	5
10. Pescuezo de pavo	5
11. Pierna y muslo de pavo	5
12. Colitas de pavo	5
13. Molleja, corazón e hígado de pavo	5
14. Carne molida de pavo	5
15. Carne de pavo mecánicamente deshuesada (MDM)	6
16. Pellejo de pavo	6
17. Pavo entero cocido (Asado, horneado o ahumado)	6
18. Carne de pavo enlatada	6
19. Pechuga de pavo cocida	6
20. Rollos de pavo	6
21. Salchichas de pavo	7
22. Salchichas de pavo empanizada	7
23. Pavo empanizado	7
24. Embutido y carnes frías de pavo	7
25. Pavo en cuadritos	7
26. Juliana de pavo	7
27. Bologna, jamón, pastrami y salami de pavo	7
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN	
Empaque al vacío	8
Congelado a granel	8
Congelado rápido individual (IQF)	8
Tecnología de eliminación de oxígeno a base de gas	8
Congelado tipo "Empaque en Capas" o en panal	9
Almacenamiento de productos congelados	9
RECOMENDACIONES	
Manejo	9
Descongelamiento	9
Cocción	10
Rendimiento	10
Termómetro comparativo del pavo	11

INSPECCIONADO POR LA USDA VS CLASIFICADOS POR LA USDA

¿Cuál es la diferencia?

El sello de inspección de la USDA certifica que el pavo y los productos de pavo han sido procesados correctamente y son aptos para el consumo humano desde el punto de vista estrictamente sanitario.

El sello de clasificación normalmente es Grado A, indica la calidad de los productos. Los pavos con Grado A son carnosos y succulentos, tienen una piel suave sin moretones, no les falta ninguna parte de su piel y no tienen huesos rotos.



INTRODUCCIÓN



El consumo per cápita mundial de pavo y los productos de pavo han aumentado considerablemente durante las tres últimas décadas.

La gente de todo el mundo está descubriendo no solamente el gran sabor del pavo, sino también su nutrición, versatilidad y valor.

Los consumidores se han dado cuenta que el pavo tiene menos grasa y es más bajo en colesterol que las carnes rojas, además de ser alto en proteínas y otros nutrientes importantes.

En cada continente, el pavo y sus derivados se utilizan para preparar una gran cantidad de platillos deliciosos, y es más popular que nunca al ofrecer platillos sofisticados tipo gourmet, o productos convenientes y de fácil acceso como es el caso de los procesados.

Esta Guía de Compradores de pavo y sus productos tiene como objetivo proporcionar información útil para influir positivamente en las decisiones de compra y distribución de estos productos. Para tal fin, hemos incluido fotografías y las descripciones de los productos con mayor demanda.

LAS TRES CLASIFICACIONES DEL PAVO



- 1. Pavo precocido**
Pavo entero listo para cocinarse; pesa en promedio entre 2.3 y 4.1 kg (5 a 9 lb).
- 2. Pavo joven**
Pavas y pavos jóvenes enteros, listos para cocinarse. Las pavas pesan entre 3.7 a 7.3 kg (8 a 16 libras) y los pavos entre 7.3 y 18.2 kg (16 a 40 lb).
- 3. Pavo maduro**
Generalmente éstas son las hembras que han servido en la procreación, las cuales son mecánicamente deshuesadas y se usan para bologna de pavo, salchichas y una variedad de carnes procesadas.

PROCESO DEL SACRIFICIO

Los socios de USAPEEC cumplen cabalmente con todas las regulaciones y requisitos del Servicio de Inspección y Control Sanitario del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA/FSIS).

Los pavos son desangrados, desplumados, desvicerados y las cabezas y patas son separadas de acuerdo a estrictos controles de los inspectores de la USDA. Después del sacrificio, los pavos están listos para el mercado, ya sea enteros o para su procesamiento posterior.

Dentro de un periodo no mayor de ocho horas después del sacrificio, la temperatura del canal es reducida a 4° C (40° F) o menos y conservada así durante el embarque, procesado y manejo.

PAVOS ENTEROS

Los pavos clasificados como enteros salen frescos o congelados del rastro y pueden estar clasificados por la USDA. Los pavos frescos pueden o no estar empaquetados, mientras los pavos congelados generalmente lo están. Los pescuezos y vísceras normalmente van incluidos con el pavo y los que no los llevan usualmente van etiquetados como WOGS. (Siglas en inglés de "without giblets" - Sin menudencias).

PRODUCTOS PROCESADOS

La clasificación de "Productos Procesados" se refiere a los productos para su venta sin incluir crudos, enteros-frescos, enteros frescos-congelados y los pavos listos para cocinar. Ejemplos de productos procesados son los empanizados, cocidos, curados, cortados, empacados, ahumados y procesados en otras formas.

Los productos procesados siempre son inspeccionados por la USDA y también pueden estar clasificados. Los productos procesados normalmente requieren de mayor mano de obra, tiempo y materia prima, por lo que generalmente son más caros en su elaboración.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. PAVO ENTERO

(*Whole Turkey*). Los pavos enteros jóvenes son empacados con un peso entre 3.6 a 18.1 kg (8 a 40 lb) y son vendidos frescos o congelados. Los pavos para asar y freír, también conocidos como pavos Beltsville, pesan aproximadamente entre 2.3 y 4.1 kg (5-9 lb). La designación de pava o pavo es opcional y cuando está indicado en la etiqueta, esta designación se refiere más bien al tamaño que a la calidad o ternura (suavidad). Los pavos pueden ser marinados. Los pavos enteros que no son marinados a menudo son vendidos como pavos naturales.



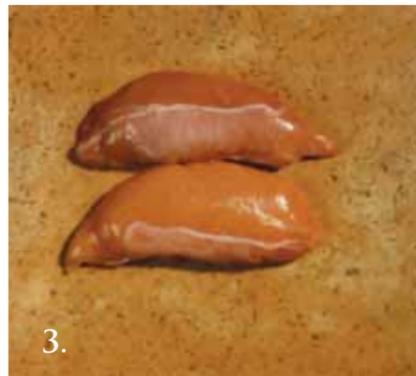
4. PIERNAS DE PAVO CON PELLEJO

(*Turkey Drumstick - Skin On*). Este corte es la porción entre la articulación de la rodilla y el corvejón o la parte inferior de la pierna (cuarto trasero). La carne se denomina como oscura. Las piernas de pavo con hueso pesan entre 200 y 650 gr (0.5 a 1.5 lb).

4

2. PECHUGA DE PAVO CON COSTILLA

(*Bone-In Turkey Breast with Ribs*). La costilla a la altura de la pechuga es extraída del canal en la unión con las costillas vertebrales y el espinazo. La pechuga consta del músculo pectoral mayor y músculos menores, y es pura carne blanca. Las pechugas son vendidas frescas o congeladas. Pueden ser vendidas al menudeo en paquetes de 1.8 a 3.6 kg (4-8 lb) o en paquetes de 3.6 a 9.1 kg (8-20 lb); o en presentaciones más grandes con aumento de dos libras para su venta institucional.



3. FILETE DE PAVO

(*Turkey Tenderloin*). Carne blanca, sin pellejo ni hueso que proviene del músculo pectoral menor. El corte se hace en la parte interior de la pechuga contiguo al hueso inferior. Los filetes de pavo son vendidos frescos o congelados y pesan entre 170 y 368.6 gr (6-13 onzas).



5. ALAS DE PAVO ENTERAS

(*Whole Turkey Wing*). Las alas son de carne blanca y cada pieza se compone de tres secciones. Pesan entre 340 y 560 gr (0.75 a 1.25 lb).



6. PAVO SIN HUESO PARA ASAR O PAVO ENTERO SIN HUESO

(*Boneless Turkey Roast or Boneless Whole Turkey*). Este producto normalmente se vende congelado con su pellejo en una red, para que su cocimiento sea más fácil. Porciones de carne blanca y oscura se presentan en una distribución natural. Este producto pesa entre 1.36 y 2.3 kg (3-5 lb) para su venta al menudeo y de 4.1 a 6.3 kg (9-14 lb) para su venta institucional. Las pechugas deshuesadas ocasionalmente se venden en red y para venta al menudeo.



7. MUSLO DE PAVO CON HUESO Y CARNE DE MUSLO DE PAVO DESHUESADA

(Bone-In Turkey Thigh - Skin On). Un corte en la unión de la rodilla que separa el muslo de la pierna. Esta carne también es considerada como oscura. Los muslos de pavo con hueso y pellejo pesan de 200 a 650 gr (0.5 a 1.5 lb). Los muslos también se venden deshuesados y sin pellejo. Se vende más carne de muslo de pavo deshuesada que con hueso y normalmente en paquetes a granel de 18 kg (40 lb). Este artículo es de gran demanda entre procesadores de carne, el cual es usado como un ingrediente en productos procesados tales como salchichas y jamones.



10. PESCUEZO DE PAVO

(Turkey Necks). Se venden en forma separada o combinados con la molleja, corazón e hígado como parte de las menudencias. Los pescuezos normalmente son vendidos sin pellejo.

8. ALÓN DE PAVO

(Turkey Drumette). El alón es la primera parte del ala, la cual es cortada entre la unión del hombro y el codo y es de carne blanca, pesando alrededor de 200 gr (0.5 lb).



11. PIERNA Y MUSLO DE PAVO

(Hind Quarters). Este producto incluye el muslo completo y pierna e incluye la mitad de la porción trasera y en ocasiones la cola también. Los cuartos traseros son de carne oscura pesando entre 0.9 y 2.3 kg (2-5 lb).



13. MOLLEJA, CORAZÓN E HÍGADO DE PAVO

(Turkey Gizzard, Heart and Liver). Estas partes generalmente se comercializan en envases a granel de 9 a 18 kg (20-40 lb).



9. ALAS DE PAVO EN PARTES

(Turkey Wing Parts). Las alas de pavo constan de dos secciones y pueden constar de (1) la sección plana media y la punta o (2) el alón y la sección plana media.



12. COLITAS DE PAVO

(Turkey Tails). A esta carne oscura de delicado sabor, se le quita la glándula y se vende fresca o congelada. Normalmente se empaca a granel en cajas de 10 a 18 kg (22 a 40 lb).



14. CARNE MOLIDA DE PAVO

(Ground Turkey). Este producto puede ser carne blanca u oscura o una mezcla de ambas. Se vende en una variedad de formas frescas o congeladas. Para el mercado detallista, la carne molida de pavo se comercializa generalmente fresca en charolitas/bandejas o tubos de 0.45 a 9 kg (1-20 lb) cuando es congelada. La carne molida también se vende a granel como un ingrediente usado en el procesamiento de carnes como chorizos, patties, nuggets y carnes frías.



15.

15. CARNE DE PAVO MECÁNICAMENTE DESHUESADA MSM (MST)

(*Mechanically Separated Turkey - MST*). También conocida como MSM, es usada como ingrediente en la producción de una gran variedad de productos procesados, como bologna, salchichas y delicatessen (carnes frías). El MSM es una alternativa de menor costo cuando se emplea como un ingrediente en sustitución de carne de cerdo. MSM es empacado a granel en cajas de cartón enceradas y/o bolsas de polietileno de 18 kg (40 lb).



18.

18. CARNE DE PAVO ENLATADA

(*Canned Turkey Meat*). La carne se desprende de la canal y es cocida y enlatada. La carne sin pellejo, deshuesada y sin grasa puede ser blanca u oscura. Este producto es usado típicamente en ensaladas o sandwich.

16. PELLEJO DE PAVO

(*Turkey Skin*). Los pellejos de pavo se quitan durante el proceso y también se conocen como pellejos molidos. Estos pellejos pueden ser emulsificados y mezclados en proporciones naturales con una variedad de carnes de pavo para producir recortes fríos de pavo, salchichas, carne molida, nuggets y hamburguesas. Los pellejos molidos de pavo son empacados a granel en bultos de 13.6 a 18 kg (30 a 40 lb).



16.

19. PECHUGA DE PAVO COCIDA

(*Cooked Turkey Breast*). Este producto se vende con pellejo o sin pellejo y también en sus presentaciones barbecue (o parrilla), al horno, ahumada y otras. Una pechuga entera y cocida, pesa aproximadamente de 3.6 a 4.5 kg (8 a 10 lb). También se venden por mitades, las cuales pesan alrededor de 1.8 a 2.2 kg (4 a 5 lb). Este producto ofrece una gran variedad en platos fríos o calientes incluyendo ensaladas, sándwiches y un sin fin de platos de entradas. Los precios de estos productos varían dependiendo del tamaño, presentación y empaque. Hay tres categorías de este producto: 1) Pechugas "Premium" de pura carne, para servir como plato principal; 2) Pechugas medianas provenientes de piezas grandes y para uso general; 3) Pechugas de la parte inferior en pedazos para aplicaciones de desmenuzado.



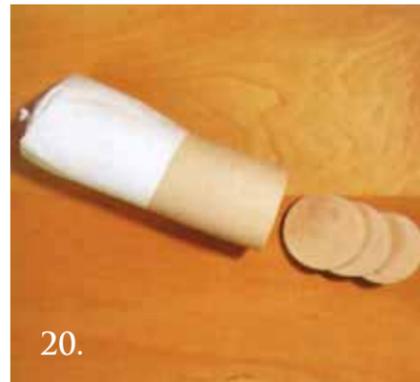
19.



17.

17. PAVO ENTERO COCIDO (ASADO, HORNEADO AHUMADO)

(*Whole Cooked Turkey*). En la fotografía aparece un pavo rostizado, el cual también se vende cocido o ahumado y comercializado en bolsas etiquetadas de plástico. El peso promedio es de 2.7 a 7.3 kg (6 a 12 lb). Los pavos cocidos están listos para calentar y servir.



20.

20. ROLLOS DE PAVO

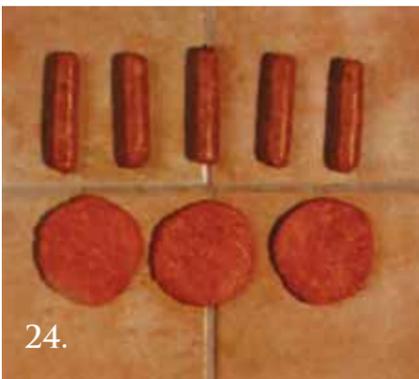
(*Turkey Roll*). Los rollos de pavo son elaborados con solo carne blanca o con una mezcla de carne blanca (60%) y carne oscura (40%). Pueden ser rebanados y preparados como corte de carnes frías, en ensaladas o servidos como plato de entrada.



21.

21. SALCHICHAS DE PAVO

(*Turkey Frankfurters*). También se denominan "franks" o "hot dogs". Este producto es una mezcla de carne blanca y oscura MSM. Las salchichas se venden sazonadas, curadas, ahumadas, peladas y empaçadas en presentaciones de 3.6 a 4.5 kg (8 a 10 lb) o en empaques más grandes para clientes institucionales como cafeterías y restaurantes industriales.



24.

24. EMBUTIDOS Y CARNES FRÍAS DE PAVO

(*Turkey Sausage*). Este producto es una mezcla de carne blanca y oscura que viene en varias presentaciones como son Desayuno, Polaco, Italiano, Ahumado, Verano, etc. Los embutidos se empaқан en charolas a granel, tiras y tubos. Este producto tiene 50 por ciento menos grasa que los embutidos y carnes frías de otras carnes y cumple cabalmente con las normas de varias religiones, las cuales de esta forma pueden consumir estos productos.

22. SALCHICHA DE PAVO EMPANIZADA

(*Turkey Corn Dogs*). Esta salchicha de pavo empanizada es un ejemplo de un producto con más de 30% de pan.



22.

25. PAVO EN CUADRITOS

(*Diced Turkey*). Estos cuadritos van de 1 cm a 2.5 cm (1 pulgada) y son cortados de carne blanca u oscura o una mezcla de ambas. Generalmente se empaқан congelados en bolsas de 2.2 a 4.5 kg (5 a 10 lb) y pueden usarse directamente de la bolsa a la ensalada, para sopas o botanas.



25.

26. JULIANA DE PAVO

(*Julienne Turkey*). Estas pequeñas fajitas de pavo cocido de 1.2 a 3.6 cm están disponibles en carne blanca, carne oscura y mixta. Es pavo congelado que se empaқа en bolsas de polietileno de 2.2 a 4.5 kg (5 a 10 lb). La versatilidad de estos productos va desde las barras de ensalada, hasta adornos o sándwiches de pavo.



26.



23.

23. PAVO EMPANIZADO

(*Breaded Turkey*). Los productos de pavo empanizado incluyen: chuletas, salchichas, nuggets (ver fotografía) y patties (hamburguesas), las cuales pueden cambiar en tamaño, forma, peso, ingredientes usados y grado de cocción dependiendo del método usado. Los porcentajes de empanizado varían pero no exceden el 30% (por peso) a menos que se indique en forma contraria en la etiqueta.



27.

27. BOLOGNA, JAMÓN, PASTRAMI Y SALAMI DE PAVO

(*Turkey Bologna, Ham, Pastrami and Salami*). A) La bologna de pavo es curada, sazonada y es carne de pavo mecánicamente deshuesada. B) El jamón de pavo es curado, ahumado y es de carne deshuesada del muslo, la cual varía en forma, dependiendo cómo se procese y prepare. C) El pastrami de pavo es deshuesado, sin pellejo y es carne molida del muslo o ptern, la cual ha sido curada con granos de pimienta y posteriormente ahumada. D) El salami de pavo es carne oscura curada que tiene 50% menos grasa que otros salamis elaborados con otro tipo de carnes.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN



EMPAQUE AL VACÍO

El empaque al vacío es una forma de conservar la carne procesada, refrigerada, cruda, cocida de pavo y los productos de pavo. Estas piezas son empacadas en bolsitas sintéticas en donde todo el aire ambiental (oxígeno) es extraído, y se forma un vacío en la bolsa después de empacarlos. La extracción del aire retrasa el crecimiento de las bacterias aeróbicas.

CONGELADO A GRANEL (BULK)

El congelado tipo bulk es un proceso en el cual el producto se congela en una caja de cartón. El contenedor de embarque se mantiene a -17.8°C (0°F) o menos. Los productos se congelan en menos de 72 horas. Al menos que empaques individuales especiales se hayan usado, todas las piezas son congeladas a la vez y sólo pueden ser extraídas hasta que el contenedor es descongelado. Los productos de pavo que son congelados de esta forma, tienen una vida de anaquel típica de hasta 12 meses si son empacados y almacenados a -17.8°C (0°F) o menos.

CONGELADO RÁPIDO INDIVIDUAL CRI (IQF)

Las piezas de pavo son congeladas rápidamente a -51°C (-40°F) o menos, en un periodo de menos de 60 minutos. Cada pieza es congelada individualmente y se pueden separar aún congeladas.

La USDA requiere que en la congelación rápida el producto se coloque en un refrigerador inmediatamente después de que se inicia la refrigeración. Si no es congelado inmediatamente, el producto puede ser mantenido hasta 48 horas a una temperatura de 2.2°C (36°F) y después congelarlo a -17.8°C (0°F) o menos, dentro de un periodo de 72 horas después de haber iniciado la refrigeración.

Las piezas de pavo que son sometidas al proceso IQF tienen una vida de anaquel de hasta 12 meses o más si son embarcadas y almacenadas a -17.8°C (0°F) o menos.

TECNOLOGÍA DE ELIMINACIÓN DE OXÍGENO A BASE DE GAS

Bióxido de carbono o gas nitrógeno, es colocado/metido/inyectado/usado, sin efectos secundarios para ayudar a extraer el aire ambiental (oxígeno). La clave para que productos empacados al vacío tengan una vida de anaquel larga es el mantenimiento de temperatura adecuada y de un ambiente sin oxígeno. Normalmente los productos de pavo empacados al vacío tienen una vida de anaquel de 21 días cuando se mantienen a -2.2°C (28°F) o de 10 a 14 días cuando se mantienen a 0°C (32°F).

CONGELADO TIPO "EMPAQUE EN CAPAS" O EN PANAL

Ésta es una técnica para congelar algunos productos de pavo en capas, entrelazado con capas de polietileno de tal forma que se pueden extraer piezas individualmente sin tener que descongelar toda la unidad.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS

La vida de anaquel de productos de pavo congelados en planta o comercialmente y almacenados bajo condiciones adecuadas es de 12 meses. Sin embargo, estudios han demostrado que aves, y en especial en su forma cruda, pueden estar almacenadas durante varios años sin pérdidas significativas de vida de anaquel o de sabor.

Los productos de pavo congelados, sin embargo, pueden sufrir varios niveles de daño como pueden ser el exceso de congelación (quemado), deshidratación, deterioro químico o nutricional durante el embarque o almacenamiento. Otras variables que afectan la duración de la vida de anaquel durante el envío y almacenamiento incluyen cambios bruscos en la temperatura requerida (-17.8°C), temperatura menor, tiempo, protección contra aire contaminado y la velocidad del aire del congelador.



RECOMENDACIONES



MANEJO

La preparación de comida es un proceso complejo en donde los alimentos están muy expuestos a contaminaciones patógenas. Por lo tanto, la preparación de pavo y los productos de pavo, deben de seguir estas recomendaciones:

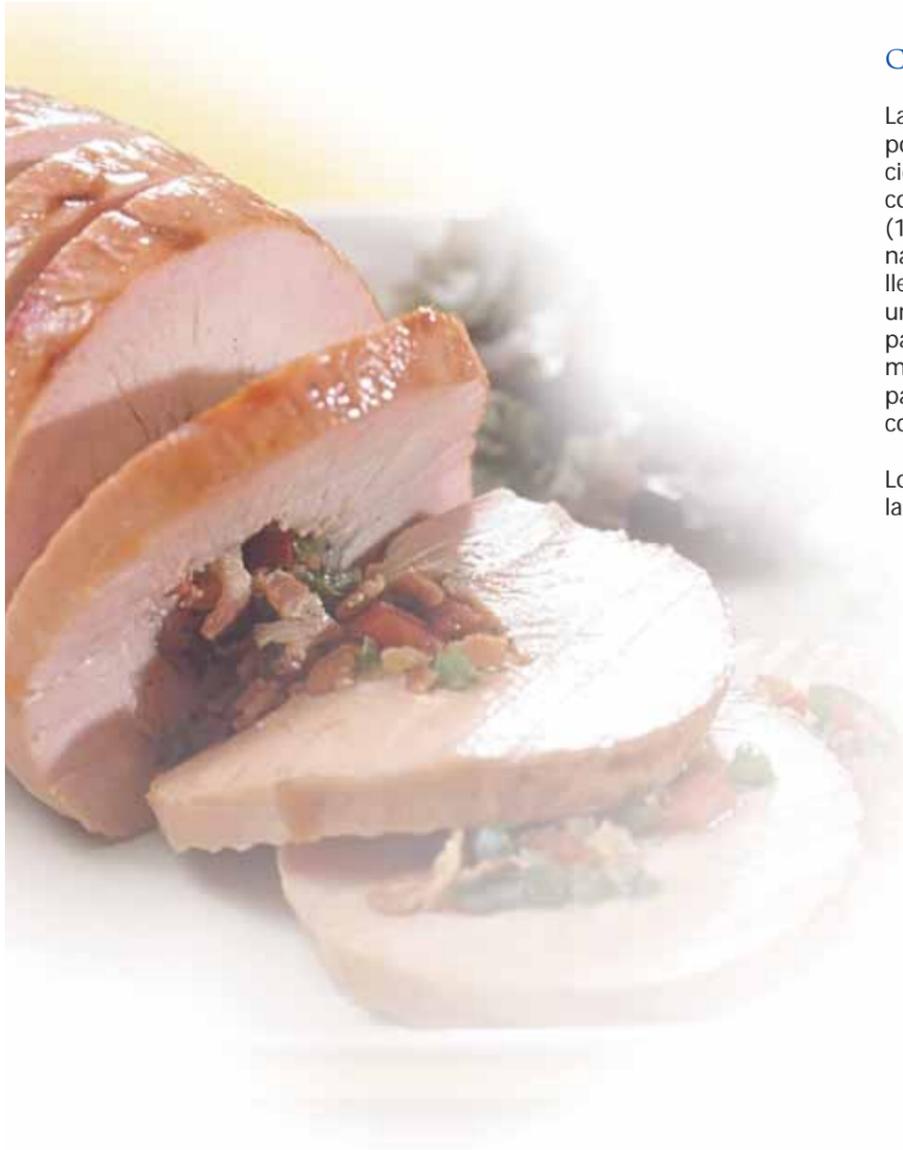
1. Todas las personas que manejen alimentos deben seguir normas estrictas de sanidad.
2. Se deben tomar precauciones antes, durante y después del manejo de alimentos.
3. Se debe establecer un procedimiento sanitario para el manejo continuo de alimentos.
4. Apego estricto al procedimiento sanitario que se haya establecido.
5. El pavo o los productos de pavo cocinados nunca deberán de almacenarse cerca de productos crudos de pavo.

DESCONGELAMIENTO

El pavo y los productos de pavo congelados deben ser descongelados usando una de las formas siguientes:

1. En un refrigerador con una temperatura no mayor de 4° C (40° F).
2. Bajo el chorro de agua potable a una temperatura no mayor de 21° C (70° F).
El volumen de agua y fuerza del chorro deberán ser lo suficientemente fuertes para agitar y desprender todas las partículas sueltas. Los productos empanizados o rellenos no deberán ser descongelados con agua.
3. En un horno de microondas como parte de un proceso ininterrumpido de cocimiento. El pavo puede ser cocido completamente en el horno de microondas o transferido a un horno convencional como parte de un proceso de cocción continuo.
4. En un horno convencional como parte de un proceso ininterrumpido de cocimiento que empezó con un pavo o productos de pavo congelados.





COCCIÓN

La variación del tiempo de cocción depende de la porción, peso, grueso de la pieza y método de cocción. Los pavos con hueso y deshuesados deben ser cocinados hasta que toda la carne alcance 76.7° C (180° F). Típicamente la carne oscura debe ser cocinada a una temperatura ligeramente más alta hasta llegar a 82.2° C (180° F). Siempre deberá de usarse un termómetro de carne al cocinar piezas grandes de pavo. El termómetro debe ser insertado en la parte más gruesa del muslo sin llegar a tocar el hueso. La parte interna del muslo es la parte del pavo que se cocina más lentamente.

Los tiempos de cocción y formas de cocimiento para las siguientes partes de pavo son como sigue:

1. Bistec de pavo 1.2 a 2.5 cm de espesor, a la parrilla o a fuego lento, requiere de cinco a siete minutos por lado, a temperatura entre 162.8 a 176.7° C (325 a 350° F).
2. Piernas, alas y muslos de pavo a la parrilla u horneadas requieren de 1:00 a 1:45 horas a temperatura entre 162.8 a 167.7° C (325 a 350° F).
3. Carne molida de pavo (hamburguesas de 31.9 gr o 3.5 onzas), fritas o a la parrilla requieren de 3 a 6 minutos por lado.
4. Pavo entero (fresco, descongelado sin rellenar) requiere que el horno esté recalentado a 176° C (350° F)

TIEMPOS DE COCCIÓN DEL PAVO ENTERO

PESO-KILOS	SIN RELLENO - Hrs.	RELLENADO - Hrs.
1.8 - 5.4	2:45 - 3:00	3:00 - 3:30
5.4 - 6.4	3:00 - 3:45	3:30 - 4:00
6.4 - 8.2	3:45 - 4:15	4:00 - 4:15
8.2 - 9.1	4:15 - 4:30	4:15 - 4:45
9.1 - 10.9	4:30 - 5:00	4:45 - 5:15

RENDIMIENTO

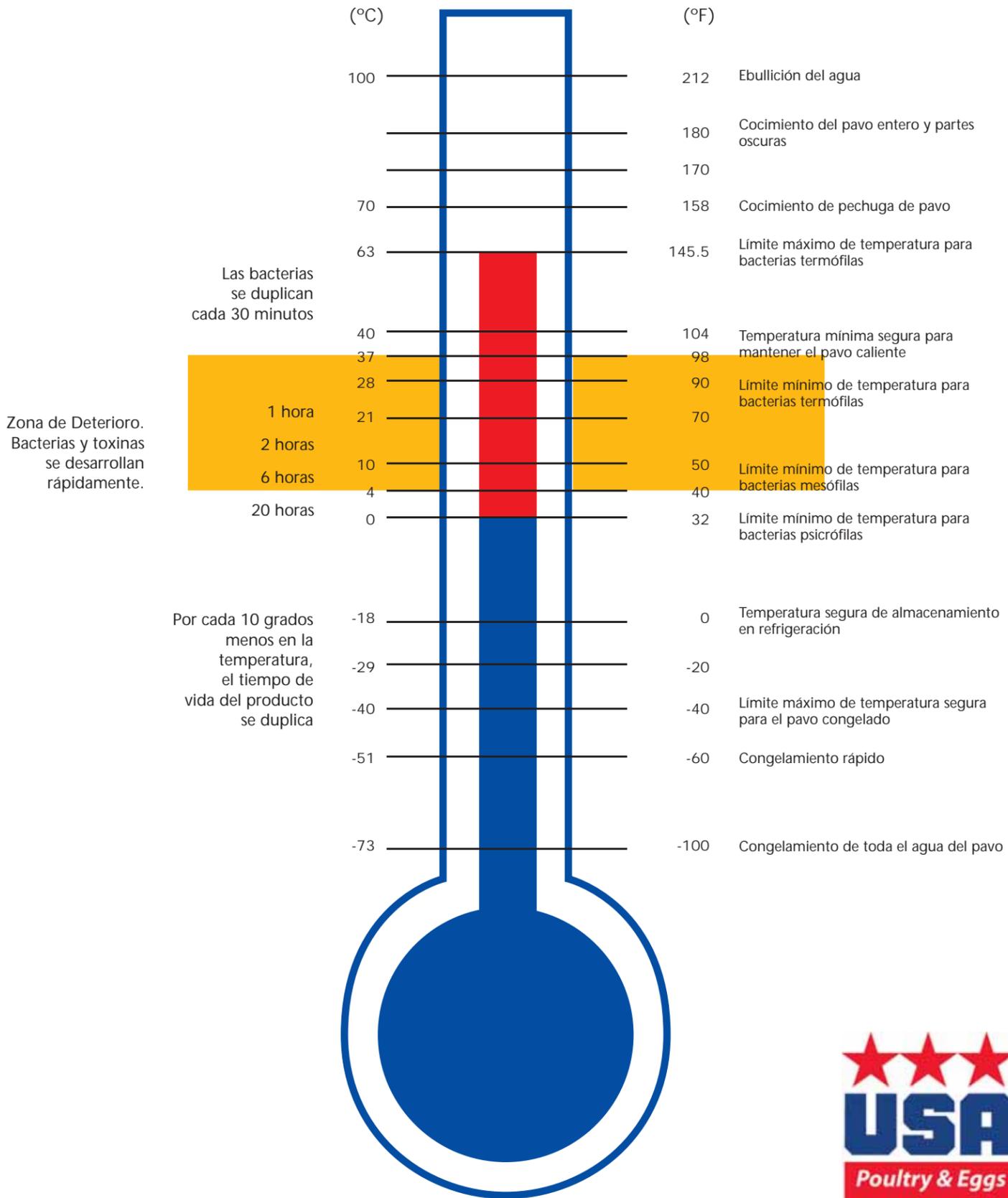
El pavo que ha sido cocinado y luego refrigerado, debe ser calentado rápidamente a una temperatura mínima de 73.9° C (165° F) antes de servirse. El recalentado debe de hacerse en un horno convencional o de microondas y evitar el equipo de calentamiento lento como planchas. Mientras se sirven, el pavo y los productos de pavo cocidos deben de mantenerse a las siguientes temperaturas:

TEMPERATURA DURANTE EL SERVICIO

FRÍO	4° C (40° F)
CALIENTE	63° C (145.5° F) o más



TERMÓMETRO DEL PAVO



Esta Guía para Compradores de Pavo se proporciona por cortesía de USA Poultry and Egg Export Council (Consejo de Exportadores de Carne de Aves 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

Husein 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 Guanghai Road
Chaoyang District
Beijing 100026, China
Tel: 8610-6581-1255
Fax: 8610-6581-2922
E-mail: bjoffice@usapeec.org.cn

