



# HÁBITOS DE CONSUMO DE POLLO

## INFORME FINAL EXPLORATORIO DE LA CATEGORÍA



## **OBJETIVO GENERAL**

Explorar los patrones de compra, los hábitos de uso y consumo de pollo y así como su evolución en tendencia

# OBJETIVOS ESPECÍFICOS



## 1. Indagar los patrones de compra en los siguientes términos:

- ✓ Influenciadores de compra
- ✓ Lugar de compra de mayor frecuencia. Razones principales (inclusión formato promocional)\*
- ✓ Aspectos tenidos en cuenta al escoger el producto
- ✓ Presentación que compra habitualmente: por presas o entero.
- ✓ Condición de presentación de producto al momento de la compra (fresco, refrigerado o congelado)
- ✓ Presas que se prefieren.
- ✓ Frecuencia de compra de pollo y Presas que compra con mayor frecuencia
- ✓ Conocimiento sobre lo que invierte en pollo (en dinero) – inversión por ocasión
- ✓ Forma en que compran: a granel, por peso, bolsa o bandejas.
- ✓ Percepción del pollo por los miembros de la familia: quienes lo prefieren y quienes no
- ✓ Compra simultanea de otras carnes cuando compra pollo
- ✓ Percepción de aumento, disminución o permanencia de la cantidad de pollo comprado vs. otras carnes

# OBJETIVOS ESPECÍFICOS



2. Establecer preferencias en relación con:
  - ✓ Color del pollo: blanco / rosado vs. amarillo.
  - ✓ Nivel de compra de pollo campesino / criollo / amarillo (espontáneamente reportado) – si tiene o no marca, y lugar de compra.
  - ✓ Forma en que identifica al pollo campesino / criollo.
  
3. Indagar los patrones de consumo de pollo en los siguientes términos:
  - ✓ Frecuencia de consumo. Razones
  - ✓ Preparaciones preferidas.
  - ✓ Personas en la familia a quienes les gusta y no les gusta el pollo.
  - ✓ Razones de desagrado del pollo entre quienes lo rechazan
  - ✓ Percepción de aumento/mantenimiento /disminución del consumo de pollo en el hogar.
  
4. En relación con las marcas, establecer:
  - ✓ TOM
  - ✓ Recordación general espontánea
  - ✓ Marcas de compra reportada

# OBJETIVOS ESPECÍFICOS



5. Explorar las percepciones de la categoría en cuanto a ventajas y desventajas frente a otras carnes:
  - ✓ Consumo pollo vs otras carnes
  - ✓ Ventajas y desventajas de las carnes de res y cerdo.
  - ✓ Comportamientos posteriores a la compra: se congela directamente, se porciona y se congela, se congela por cuanto tiempo, se refrigera por cuanto tiempo.
  
6. Explorar sobre los valores agregados / derivados del pollo:
  - ✓ Compra en los últimos 30 días
  - ✓ Lugares de compra
  - ✓ Razones de compra de la categoría
  - ✓ Aspectos positivos y negativos.
  - ✓ Marcas compradas.
  - ✓ Ocasiones de consumo.

# FICHA TÉCNICA DE LA INVESTIGACIÓN

---



## Metodología de recolección:

Cualitativa ( etnográfico)



## Duración del Instrumento:

2 horas



## Alcance del instrumento:

Cubrimiento de objetivos generales y específicos.



## Tipo de Muestreo:

A conveniencia



## Marco muestral:

Hogares de las ciudades y estratos trabajados en el target.



## Controles de calidad:

inclusión en la base de datos del cliente.

# FICHA TÉCNICA DE LA INVESTIGACIÓN



## No. Entrevistadores / moderadores:

Cantidad : 3

## Material utilizado:

Guía de entrevista/adultos y niños



## Resultados:

Dando cumplimiento al código ético de ESOMAR, cuando los resultados de un estudio de mercado sean publicados por el cliente, se solicitará a éste que previamente consulte al investigador sobre la forma y el contenido de la publicación de los resultados del estudio. Tanto el cliente como el investigador son responsables de garantizar que los resultados publicados no sean engañosos.



## Procesos subcontratados:

Target Insights cuenta con aliados estratégicos que soportan el desarrollo de la operación, garantizando calidad según los estándares y directrices dadas por la organización.



## Incentivos:

Bonos en dinero para redimir en almacenes de cadena



## Fecha de trabajo de campo :

Entre el 13 y el 20 de Junio

Los resultados de esta investigación no son extrapolables a la población en su totalidad, lo anterior debido a la selección y tamaño de la muestra y a los métodos de levantamiento de información.

## MUESTRA

---

Bogotá, Medellín y Cali  
Tres (3) etnografías por ciudad  
Segmentada por N.S.E. 2, 3 y 4



# Target

## ESTUDIO ETNOGRÁFICO CON MADRES Y NIÑOS

En Bogotá, Medellín y Cali

Tres (3) etnografías por ciudad (9 en total).

Buscamos profundizar en los significados del pollo para este importante segmento influenciador, sus mitos y barreras / frenos de consumo, formas como les gusta comer pollo, formas como se podría incluir en la lonchera / preparaciones.

\*



# ESTRUCTURA ANÁLISIS

- 1 Definición del target - Contexto familiar
- 2 Generalidades de la categoría
- 3 Mitos y creencias respecto al pollo
- 4 Proceso de compra
- 5 Hábitos de Consumo 3 ciudades
- 6 Preferencias alimenticias de los niños y ubicación del pollo en ese contexto
- 7 Conclusiones y recomendaciones

# Hallazgos...

1 Definición del target  
- Contexto familiar -

Los hogares entrevistados presentan las siguientes características:

Son familias constituidas en su mayoría, por:

*Familias nucleares*



Padre, madre, 1 Hijo,  
máximo 2

*Madre soltera + Familia extensa*



Madre, 1 Hijo, máximo 2



Familiares  
cercanos

Mujeres que tienen actividad laboral, dentro o fuera del hogar y muestran aprecio por la practicidad

Un poco del estilo de vida y alimentación de algunos hogares entrevistados

CALI – ESTRATO 2



Un poco del estilo de vida y alimentación de algunos hogares entrevistados

CALI – ESTRATO 3



Un poco del estilo de vida y alimentación de algunos hogares entrevistados

CALI – ESTRATO 4



Un poco del estilo de vida y alimentación de algunos hogares entrevistados

BOGOTA – ESTRATO 4



Un poco del estilo de vida y alimentación de algunos hogares entrevistados

BOGOTA – ESTRATO 3



Un poco del estilo de vida y alimentación de algunos hogares entrevistados

## BOGOTA – ESTRATO 2



Un poco del estilo de vida y alimentación de algunos hogares entrevistados

MEDELLÍN – ESTRATO 4



Un poco del estilo de vida y alimentación de algunos hogares entrevistados

MEDELLÍN – ESTRATO 3



Las actividades en el tiempo libre, giran en torno a la familia, y particularmente alrededor de las necesidades de los hijos ....

*Ir a Cine*



*Ver películas en el hogar*



*Actividades en Centros comerciales*



COMPARTIR  
y DISFRUTAR  
EN FAMILIA

*Parques*



*Paseos a fincas*



*Patinar*



*Piscina*



Adicionalmente, se alude a comer fuera del hogar al menos 1 vez a la semana....

COMPARTIR  
y DISFRUTAR  
EN FAMILIA



**Resulta satisfactorio para padres e hijos, convirtiéndose en un espacio para que los hijos prueben alimentos diferentes a los habitualmente consumidos en casa.**

Evidentemente la presencia de los hijos y/o de situaciones de salud...

Suscita en las madres una postura caracterizada por la búsqueda de alimentos balanceados, nutritivos y variados que resulten satisfactorios para todos los miembros de la familia



..contexto en el que es significativamente importante que los menores disfruten las preparaciones, relegando en muchos casos las necesidades o preferencias de los padres, para lograr que sus hijos consuman lo que les agrada y nutre de manera simultánea

**Alta importancia a lo saludable, nutritivo y variado para cuidar adecuadamente a toda la familia**



## 2 Generalidades de la Categoría

Es clara la importancia asignada a las proteínas como elementos que coadyuvan en la conformación de un cuerpo saludable...

## Las carnes, proteínas por excelencia

Responsabilidad

Las madres entrevistadas procuran ofrecer a su familia algún tipo de proteína diariamente, especialmente pensando en sus hijos, pues en su proceso de formación requieren incorporar de manera balanceada los nutrientes necesarios para un desarrollo físico y mental adecuado.



*“Yo me preocupo porque siempre haya una proteína en el menú diario, así garantizo que mis hijos consumen lo que se necesita para crecer sanos y fuertes”*



## Valoración de los diferentes tipos de carnes

En este contexto, e independientemente del animal del que provengan, las carnes ocupan un lugar muy importante en la alimentación diaria, reportándose consumo de alguna de ellas principalmente a la hora del almuerzo.



Estos alimentos, se vinculan explícitamente con la función de crear masa muscular, huesos y cartílagos fuertes

*“Yo trato de que por lo menos al almuerzo haya una proteína y estímulo a mi hija a que se la coma diciéndole que gracias a eso ella va a ser fuerte y sana, además como es deportista le insisto porque el ejercicio le hace perder mucho peso”*



Resultan significativamente llamativos los comentarios en torno a la prevalencia que se otorga al consumo de las **carnes blancas vs. las carnes rojas...**



El frecuente bombardeo en los medios de comunicación en torno a la alimentación, las recomendaciones médicas y la obtención del peso ideal, han generado mayor conciencia acerca de lo que se consume.

Contexto en el que...

## LO SALUDABLE

Se vincula con un **mayor consumo de carnes blancas, en especial de pollo, y evitación de la grasa** – condición con mayor presencia en las carnes rojas - ganando terreno en los hábitos alimenticios de los hogares entrevistados, pese a que es innegable el disfrute que representan los “sabores aprendidos”, tal es el caso de la “grasita” del cuero del pollo, así como “los gorditos” del cerdo y de la carne de res.



Adicionalmente, cabe destacar algunos elementos identificados en las entrevistas realizadas...

## Niñas con tendencia a la evitación de consumo de carne roja en la ciudad de Medellín

Por respeto y cuidado a los animales

Porque no les agrada masticar alimentos de consistencia dura

## Agrado hacia el consumo de vegetales

## Menciones frecuentes acerca de la textura de los alimentos

Interés de las madres hacia el consumo de alimentos de consistencia más suave, pues sus hijos no quieren masticar mucho

*“Mi hija es muy renuente a comer carne porque le da pesar con los animales, quiere volverse vegetariana, está en esas desde hace unos años...yo una vez a la semana hago un menú vegetariano, pero nada mas...yo le digo que la carne es proteína para el cerebro, para su crecimiento ... tampoco come huevo”*

*“A mi hijo le cuesta masticar, yo debo buscar cosas blanditas para que se coma todo”*



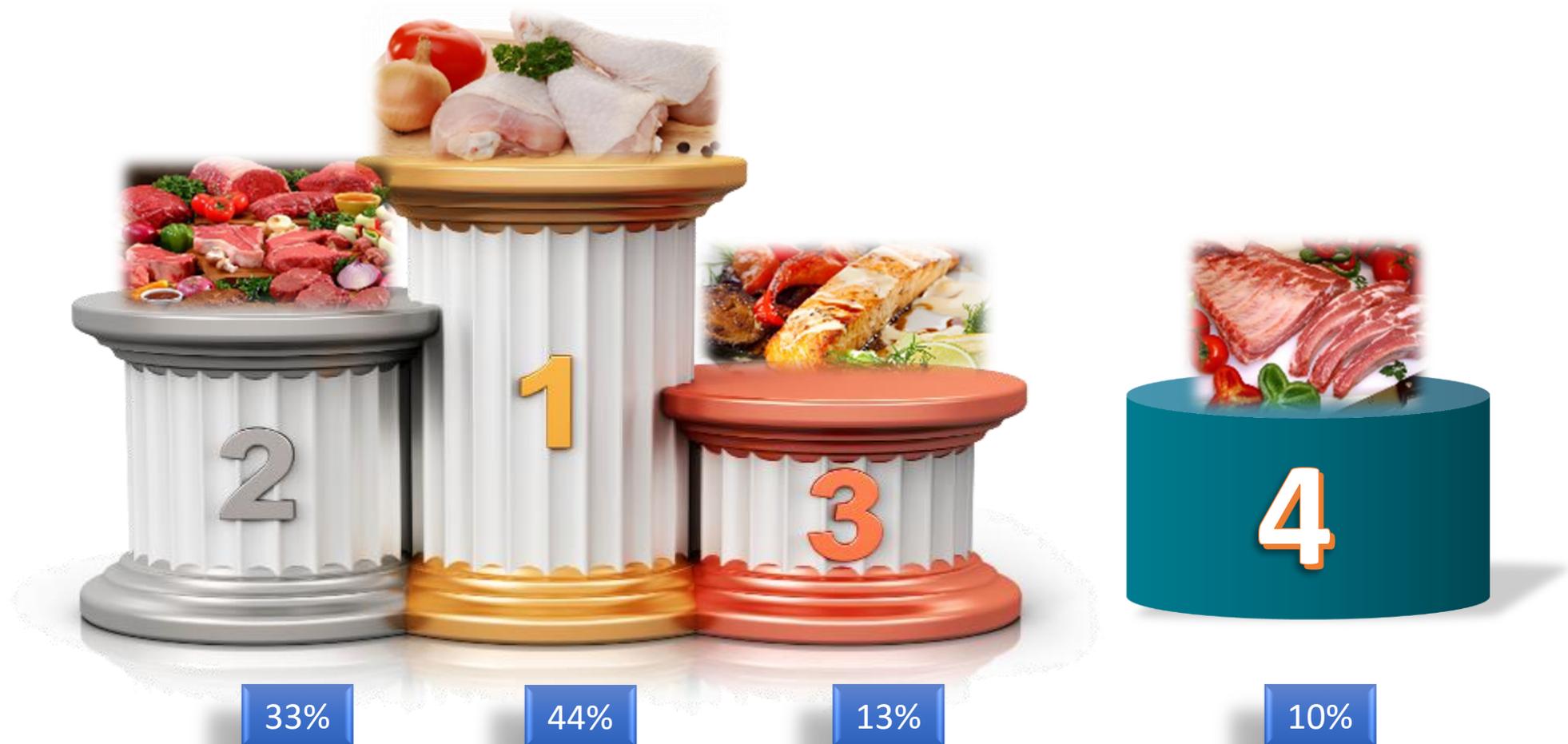
## Ranking de las carnes

	1	2	3	4
Res	2	3	4	
Cerdo		3		6
<b>Pollo</b>	<b>6</b>	<b>3</b>		
Pescado	2	1	4	2

Claramente se observa la acogida que presenta el pollo como opción dentro del gusto de los hogares entrevistados.



## Proporción de consumo de las diversas carnes



*Nota: Datos informativos sin validez estadística.*

**Como razones que respaldan las posiciones para cada tipo de carne, encontramos:**



## Características positivas

- Carne blanca y suave, fácil de masticar
- Alto grado de acogida en los niños
- Económico
- Rendidor
- Es por excelencia la más saludable, pues sus nutrientes benefician el funcionamiento del organismo
- Ideal para dietas – Agradada al segmento femenino
- Sabor agradable que permite diversas combinaciones
- Se digiere fácilmente
- El sacrificio del animal es “menos traumático”

## Pollo



## Características negativas

- Carne delicada, cuyo manejo reviste cuidado
- Se altera más rápido que la carne de res
- Mayor exigencia frente al sitio de compra

*“El pollo es una carne que no tiene muchos elementos negativos... en realidad, salvo que se daña más rápido que la carne de res”*

**En general el pollo ofrece muchas ventajas, en especial genera aprecio lo económico que resulta y la versatilidad en la preparación.**

# Pescado

## Características positivas

- Carne blanca y suave
- Es por excelencia la más saludable, pues sus nutrientes benefician el funcionamiento del organismo
- Ideal para dietas – Agrada al segmento femenino
- Sabor fuerte, definido y diferente
- Se digiere fácilmente
- El sacrificio del animal es “menos traumático”

*“De todas las carnes, el pescado es lo más saludable, tiene proteínas, vitaminas, no es grasoso, no sube el colesterol y no nos engorda!”*



## Características negativas

- En general es un sabor que los niños no prefieren
- Olor fuerte y penetrante que genera desagrado
- Es más costosa
- Su compra demanda cierto nivel de conocimiento para identificar la condición apropiada de la carne
- Menor conocimiento de recetas para prepararlo de forma diferente a frito o sudado.

**Es innegable su superioridad en contenido nutricional y carácter saludable. Sin embargo no es una carne que agrade a la familia completa... “es un sabor que requiere entrenamiento”**

# Carne de Res

## Características positivas

- Rico sabor – “Es muy gustosa”
- Alto contenido nutricional / proteínica
- Tradición cultural
- Genera agrado en los adultos
- Ofrece diversos cortes- variadas aplicaciones
- Fácil de encontrar
- Resiste sin refrigerar mas que el pollo
- Para variar el menú

*“La carne es muy rica pero todo el mundo dice que hace daño, no se digiere fácil y es mas cara”*



## Características negativas

- Tiene mayor contenido de grasa
- No se digiere fácil – Es pesada -
- Alto costo
- Rinde menos
- Los cortes a los que pueden acceder por precio, no son suaves para masticar - Desagradan a los niños
- La preparación demanda mayor esfuerzo, se tienen menos opciones
- El proceso del sacrificio de la res afecta la carne
- Existe la creencia de que acelera el envejecimiento

**Pese a que genera agrado, sobre todo entre adultos, no logra superar las ventajas del pollo con respecto a los beneficios asociados a la salud (mayor digestibilidad, menor nivel de grasa) y el manejo de la economía del hogar.**

# Carne de Cerdo

## Características positivas

- Color blanco en algunos cortes, rosado en otros
- Consistencia dura, como la res
- Sabor característico que gusta sobre todo a los hombres
- Su consumo es tradicional en Medellín
- Es económica
- Ofrece cortes de carne blanca ideales para elaborar recetas para ocasiones especiales (lomo)
- Es idónea para asados

*“La carne de cerdo es mucho mas delicada, inclusive asándose...si no se cocina bien se engusana”*



## Características negativas

- Alto contenido de grasa, lo que la hace menos saludable
- Consistencia densa – Similar a la de res-
- Es una carne delicada que se debe cocinar muy bien para evitar la ingesta del parásito con el que se asocia.
- Es un animal omnívoro, lo que puede resultar perjudicial para el ser humano- “El cerdo come de todo, cualquier cosa...”

**Con respecto al pollo, básicamente lo supera en sabor, aunque éste no resulta tan llamativo para los niños.**

A manera de síntesis y considerando la valoración que se realiza en torno a las diversas carnes, vemos que el **POLLO** ...

Es muy fácil de preparar, lo que para las amas de casa representa:

Ahorro de tiempo

Ahorro de esfuerzo

*“En realidad en muy poco tiempo, con el pollo uno puede preparar un plato que le guste a la familia”*

Es muy Versátil

Permite la elaboración de diversas recetas, tanto para comidas principales elegantes y casuales como para platos improvisados

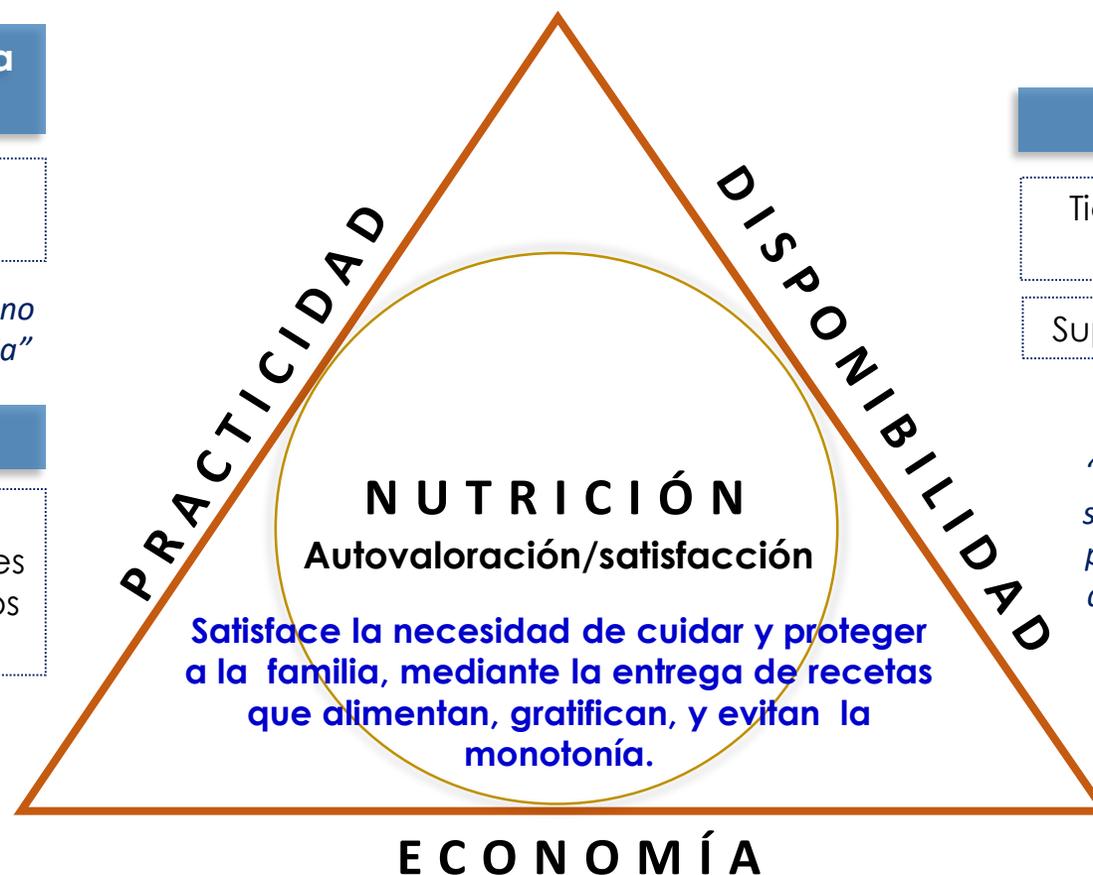
*“Se puede hacer de muchas maneras y a todo el mundo le gusta.”*

*“Si me queda pollo puedo inventar otra cosa para la comida de la noche... y no me complico mucho”*

Su precio está al alcance de todos los estratos, y permite manejar el presupuesto

Excelente relación COSTO-BENEFICIO: Se obtiene nutrición a bajo costo.

**Rendimiento:** permite “estirar” las cantidades, en especial la pechuga, presa que goza de amplia acogida en estos segmentos



Tiene amplia distribución

Tiendas de barrio

Tiendas especializadas

Supermercados

Famas

*“Ahora uno encuentra pollo en muchos sitios, hasta hay famas especialistas en pollo donde le venden a uno de todo lo que tiene el pollo y puede uno llevar lo que necesita”*



### 3 Mitos y creencias respecto al pollo

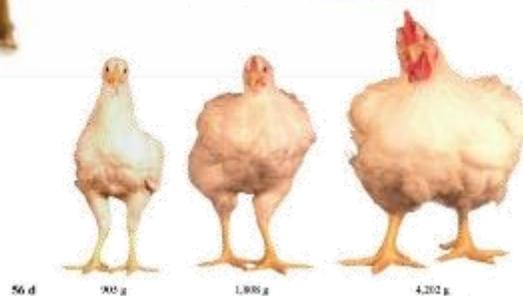
# Creencias que predominan en torno al pollo

En torno al pollo se han tejido historias que suscitan suspicacia, pueden afectar ciertos comportamientos, pero en la práctica no perjudican su nivel de consumo...



“Al pollo le inyectan hormonas para que crezca y engorde más rápido”

*“Dicen que entre más grande el pollo, tiene más químicos...eso puede ser malo porque afecta las hormonas del cuerpo, puede aumentar las glándulas mamarias en los hombres”*



“Al pollo le inyectan agua para que pese más”

*“No me gusta el pollo congelado, porque no se puede distinguir bien si es inyectado o no, yo me fijo que no esté como infladito...”*



Por otra parte, surgen comentarios bastante generalizados que motiva la realización de ciertas prácticas en la **compra y almacenamiento** para neutralizarlos:

**“El pollo es una carne delicada”**

Se tiene especial cuidado del sitio en el que se compra o consume fuera del hogar, para garantizar el buen estado del producto

*“Yo le tengo respeto al pollo, uno no lo puede comprar en cualquier parte si no ve que está bien refrigerado, que es un sitio donde las cosas rotan, que tiene las neveras limpias...en fin le tiene que dar a uno total confianza, porque con el pollo uno se intoxica ¡fácilito!!!”*



**“El pollo es una carne que se daña fácilmente, más rápido que la de res”**

Se guarda en las cantidades requeridas para cada comida en el congelador y se consume en el menor tiempo posible, se reportan de 8 a 15 días máximo.



Fotos reales hogares de Cali

Sin embargo, paralelamente, encontramos creencias populares que las entrevistadas han interiorizado y favorecen significativamente el consumo de pollo en los hogares analizados...

**“El pollo es MUY SALUDABLE”**

Como consecuencia de sus propiedades alimenticias y nutricionales, es una carne que favorece la salud de manera integral, pues no contiene tanta grasa y resulta fácil de digerir

*“Inclusive la niña tiene nutricionista, allá en la liga de nado sincronizado y lo que más le dicen que coma es pollo con vegetales, Luciana tiene que comer pollo para ella no es difícil, en cambio sí lo es la carne, pues no le gusta tanto”*



**“El pollo No engorda”**

Es la carne mas recomendada para el manejo de una dieta que tiene como propósito bajar de peso,, generando tranquilidad y satisfacción a quien lo usa para tal fin

# Mitos Creencias que predominan en torno al pollo

Paralelamente, surgen comentarios que inciden también en este comportamiento, pues suponen beneficios que resultan altamente gratificantes...



**“El pollo es ideal para deportistas”**

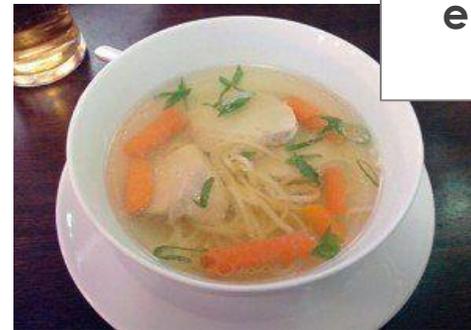
Se le atribuyen propiedades alimenticias y nutricionales que favorecen el incremento de la masa muscular

*“Mi esposo es deportista y sus entrenadores le han dicho que coma pollo porque eso le ayuda a crear masa muscular, le da fuerza...” / “Mi niña practica nado sincornizado, gasta mucha energía y se baja de peso rápido, yo procuro que coma mucho pollo, es lo que recomienda su nutricionista”*



**“El pollo tiene propiedades medicinales”**

Se considera un reconstituyente natural, muy indicado para enfermos y para mujeres en etapa de lactancia



*“Cuando uno tiene a alguien enfermo en la casa, de gripa por ejemplo, lo primero en lo que uno piensa es en un caldito de pollo para que lo mejore” / “He escuchado que para las mujeres embarazadas...y que en la dieta de los 40 días funciona porque eso me lo dijo una amiga mía que la hizo y se sentía con más energía, como renovada”*



## 4 Proceso de compra del pollo

Es evidente que las ventajas asignadas al pollo promueven un activo comportamiento de compra y consumo en los hogares analizados...

Las razones que soportan dicho comportamiento ya han sido reportadas, pero consideramos pertinente puntualizar las motivaciones de mayor significado:

-  Es saludable, se digiere fácilmente y favorece el buen funcionamiento del organismo
-  Alimenta y nutre a niños y adultos, por su valor proteico
-  Precio – Es económico
-  Es una carne versátil – Fácil de preparar
-  Se consigue fácilmente
-  Gusta a todos los miembros de la familia



Costo-beneficio



*“El pollo me ofrece economía, me ahorra tiempo porque se prepara muy rápido, es liviano, favorece la digestión, tiene un sabor rico, es blandito, es en general una carne muy completa ”*

## Vale destacar que ...

El **LUGAR DE COMPRA** se constituye en una variable de primordial importancia en la elección de este producto, pues las condiciones de manejo y conservación del pollo garantizan el **ESTADO DE LA CARNE**. Desde esta perspectiva, el orden de las variables de compra es:

1. Lugar de compra
2. Condiciones físicas **VISIBLES** de la carne
3. Precio - Mayor importancia en estrato 2 de Bogotá
4. Marca- estrato 2 de Medellín y 4 de Cali

*“Yo diría que sepan bien dónde compran el pollo, a quién le compran, cómo es el pollo, que lean cómo tiene que ser un pollo en buen estado, que vean su color, cómo huele, que la carne se vea y se sienta firme... por supuesto que uno mira el precio” / “Yo prefiero Campollo, porque es una marca confiable, tengo familiares que trabajan allá y me dicen que tratan bien a los animalitos y no usan químicos” / “Yo busco que sea marca Campesino y para las alitas Bucanero, las conozco y uso siempre”*



## Lugar de compra

### Condiciones que debe cumplir:

- Que tenga reconocimiento
- Limpio
- Fresco
- Organizado
- Neveras en buen estado
- Que se perciba rotación frecuente de productos
- Con diversidad de opciones (presas) para escoger de acuerdo a la necesidad

*“Si. Yo me fijo en el sitio y yo casi siempre compro es en el barrio, en la tienda de fama, yo no soy de las que compro en supermercado así, almacenes de cadena grande” / “Que lo tengan porque por ejemplo, que tengan piernas, pechugas, alas y que muestren ahí, porque como ahora ya todo es porcionadito, ya más bonito que la mollejita, los corazoncitos, que no sé qué” / “En la fama me fijo en que el pollo esté en la parte de delante de la nevera, ahí uno le puede ver los detalles”*

Supermercados

Famas conocidas

Tiendas especializadas en Pollo (usadas sobre todo para ocasiones especiales)

Finca familiar (1 participante en Cali)

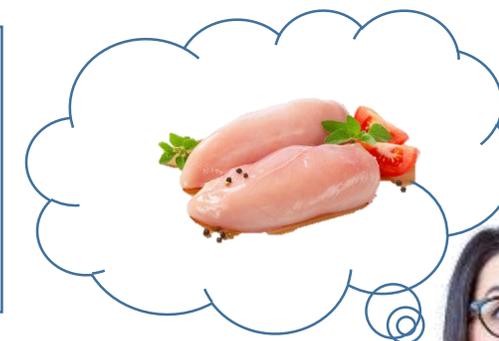


**Generan confianza y seguridad.**

## APARIENCIA - Condiciones físicas VISIBLES de la carne

### Propias y esperadas de la carne

- Color blanco “rosadito”
- Olor característico, fresco
- Que no tenga mucha grasa
- Que no se vea inflado
- De manera aislada, pero enfática: Que no sea demasiado grande, pues hace pensar en crecimiento estimulado por químicos



**Definen el buen estado del pollo, a fin de prevenir cualquier situación que pueda llegar a afectar la salud de quienes lo consumen.**

*“Me fijo en el color, que sea blanquito, como rosado, que no sea negro ni verdoso, un olor fresco, que no huela a feo” / “ Si le veo como color amarillo, o grasa oscurecida no me da confianza, lo toco y la carne se tiene que sentir firme...como durita” / “ A mi me preocupa cuando lo veo como baboso y con un olor como rancio” “ Que la carne se vea sana, no se vea procesada o con químicos, que sea blanquita, no amarillenta porque uno se imagina que tiene químicos”*



## Bogotá, estrato 3

*“Como todo entra por los ojos... las carnes que estén frescas, que no vea una moscas por ahí. Ahorita hay unas famas muy bonitas, da una variedad, ya está todo porcionado de acuerdo como al tipo de qué parte es, que pierna, cadera, bola, uno ve la carne que no tiene gordo ni nada. Uno dice: deme de esta, uno ya sabe visualmente qué es lo que está comprando”*

## Medellín, estrato 2

*“Pollo entero nunca compro, compro muslos y contra muslos me gusta comprarlos sin piel, pues es como más grasoso comprarlo así... pues aunque no me cuida mucho no me gusta la piel. Lo mismo la pechuga no me gusta entera sino siempre la pechuga mariposa...ya lo otro si son como los pinchos, los Nuggets, pero pues le miro bien la fecha de vencimiento, cuando es así que ya vienen empacados al vacío y si no pues mirar que esté, bien que no tenga un color como diferente como renegrado hay veces, comprarlo en una buena parte como reconocida, que uno sabe que lo tienen en buen proceso de congelación, bien conservado”*

## Cali, estrato 2

*“En una tienda que se mueve, que el pollo sale más rápido, entra pollo fresco y así, en cambio si no se mueve es un pollo congelado que hasta en el hielo uno se puede dar cuentas. Entre más duro es el hielo es más viejo el pollo. Para mí es mejor entre menos tiempo lleve congelado, aunque tengo entendido que las carnes uno debe refrigerarlas para que supuestamente se le mueran unos parásitos o bacterias. También tengo en cuenta a la hora de comprar el color, la textura del pollo, por ejemplo fui a comprar un día y vi un pollo que no estaba empacado y tenía un color que no me gustó. Como que el cuero no se ve tan blandito, no se ve tan grasiento. Que no esté muy congelado, que no se vea baboso, es un color como más opaco”*

## Marcas recordadas

Mayor recordación de marcas en Medellín y Cali .  
Se percibe una baja afiliación a las mismas, aunque a la par es claro que supone la presencia de mayores controles en la producción y manejo de este producto.



# Proceso de compra

En general, es el ama de casa quien realiza la compra

## TICKET DE COMPRA

Diferencias por estrato: **Mayor inversión a mayor nivel socioeconómico**

**Estratos 2 y 3:** Alrededor de \$15.000

**Estrato 4:** Duplica, e incluso en algunos casos triplica el valor del ticket de los estratos más bajos.

## PRESAS COMPRADAS

- Se privilegia la pechuga, por la versatilidad y rendimiento que ofrece.
- Muslos y ante muslos para ciertas preparaciones
- Alas para preparar al horno
- Productos derivados del pollo, principalmente los Nuggets en estrato 4

## FRECUENCIA

- **N.S.E. 3 Y 4** semanal en la mayoría de los casos y quincenal en estrato más alto
- **N.S.E. 2:** predomina compra de lo que se va a consumir

## ¿CÓMO SE COMPRA?

Consistentemente se afirma que el pollo se adquiere **REFRIGERADO**, no Congelado, puesto que en este estado no se puede percibir el estado de la carne con claridad.

Se lleva al hogar y se **congela inmediatamente en porciones** para evitar cualquier riesgo de descomposición.

Registro visual de la forma en que se maneja el pollo en el hogar

Bogotá



Medellín



Cali





# 5 Hábitos de consumo del pollo

Dadas las características del pollo, es innegable el valor emocional que tiene para las amas de casa...

Además de todas las propiedades alimenticias asignadas, es una carne que permite...

**“Variar el menú”**

***Evita la rutina en las preparaciones y el aburrimiento con los alimentos en quien consume.***

Favoreciendo así la posibilidad de disfrutar diversas opciones que gratifican a todos los miembros de la familia



*“Ay sí variar!! Yo también me aburro haciendo lo mismo... uno tiene que comer diferente en la semana, para no aburrirlos... es muy importante variar lo que hago para dar a mi familia, el pollo tiene eso bueno, uno lo puede hacer de tantas maneras... y en general a todos en mi casa les gusta ”*

## EL ALMUERZO... MOMENTO DE CONSUMO MÁS FRECUENTE EN LAS 3 CIUDADES

SI SOBRA, se aprovecha para la CENA, acompañado de una arepa o como sandwich

Entre las preparaciones más frecuentes en el hogar, se reportan:

Bogotá

Medellín

Cali

**Sudado / guisado – Al vapor – Arroz con pollo – Caldos y sopas - A la plancha**

Con verduras / maíz  
Con pastas  
Ajiaco  
Ensalada fría  
Desmechado

Con champiñones  
Frito  
Apanado  
Nuggets  
Sopa de arroz

A la cazadora  
Alitas horneadas  
Con salsa agridulce  
Nuggets  
Sancocho

- La preparación con **mayores menciones es el pollo a la plancha** por la facilidad para elaborarlo
- En **segundo lugar** se encuentra el **pollo desmechado**, el cual puede ser plato principal o ingrediente de una receta: sopas, pastas, arroz, entre otras
- Pese a que el **pollo apanado despierta amplia acogida, no se reporta una alta frecuencia de preparación en el hogar**, pues se considera dispendioso.

## Fuera del hogar:



### Asado



- Gusta a todos los miembros de la familia
- Es utilizado como plato para paseos familiares, pues es muy fácil de encontrar y su precio resulta asequible.

### Chuzos/ Pinchos - Nuggets



- **Nuggets:** es la preparación que promueve mayor acogida entre los niños
- Chuzos / pinchos incluidos en los menús de restaurantes de comida rápida. Generan amplia acogida en todas las edades.

### Apanado / broster



- Despierta total aceptación en todos los hogares analizados.
- Resulta muy apetecible para los hombres adultos quienes disfrutan junto con sus hijos de la mezcla de miel y salsa BBQ con usualmente se acompaña

## El consumo de pollo se incrementa :

### Ocasiones especiales



- Cuando se tienen invitados.
- Para comidas familiares.

### Por sugerencia médica



- Si un miembro de la familia presenta alguna situación de salud particular, el pollo es la carne más recomendada por el médico

### En las dietas para bajar de peso



- Particularmente las mujeres utilizan el pollo como la proteína más utilizada dentro de un régimen buscar el peso deseado.



**6** Preferencias alimenticias de los niños y ubicación del pollo en ese contexto

Son diversas las preparaciones reportadas como preferidas por los niños y por las madres, percibiéndose la supremacía que presenta el pollo ante la carne de res, de cerdo y el pescado.

**“El pollo apanado y los Nuggets encantan a mis hijos”**

El apanado le confiere una consistencia crocante que promueve total agrado al acompañarlo con miel o salsa BBQ

Los Nuggets son indiscutiblemente el derivado mas apreciado tanto por las madres como por los niños.

**La salsa BBQ o la miel junto con las papas a la francesa son acompañantes preferidos para esta preparación**

*“A mis niños les fascinan los Nuggets, se los pueden comer a cualquier hora o en cualquier lugar, y además se los comen rápido, porque son como suavécitos para masticar”*



Adicional al pollo, el que goza de amplia acogida entre los niños, salvo dos que prefieren consumir otro tipo de alimentos, encontramos coincidencias en las preferencias de los niños y lo que la madre menciona, veamos



Según las madres

**Carne de res – Pasta / Lasaña – Ensalada - Huevo – Cereal - frutas**

Pizza  
Frijoles y lentejas  
Zanahoria con tomate y limón  
Hamburguesas caseras  
Pan  
Arroz con leche  
Jugo de maracuyá  
\*Alitas picantes o con salsa  
BBQ



Según los niños

Frutas: banano, manzana y peras  
Ensaladas frescas y llamativas  
Queso  
Zanahoria  
Pescado . De forma aislada  
Cereales Kellog´s  
Milo  
Papas a la francesa

*“A mis niños les fascinan los Nuggets, se los pueden comer a cualquier hora o en cualquier lugar, y además se los comen rápido, porque son como suavitos para masticar”*



Los momentos de consumo en los que el niño ubica el consumo de pollo son:

### ALMUERZO

Es el hábito en el hogar.  
Es la comida más completa en la mayoría de los hogares evaluados.



### CENA

Les genera agrado sobre todo cuando consumen pollo apanado o los Nuggets, perfilándose como preparaciones deseables para esa ocasión.

### DESAYUNO

Es un momento que agrada a unos pocos → Desearían consumir alitas asadas con salsa BBQ



### ONCES / LONCHERA

Es en definitiva poco aceptado. Supone vencer el temor a recibir burlas por parte de sus compañeros. Algunos manifiestan que no les gusta el pollo frío.

## Significado asociado a los Nuggets y el apanado

Son preparaciones que demandan mayor esfuerzo, perdiendo el pollo todo su carácter práctico. Razón por la cual la madre trata de comprarlo ya listo para consumir



- Son preparaciones totalmente diferentes a lo que habitualmente se consume en el hogar, dándole una connotación en cierta forma divertida, que capta la atención del niño.
- Simbolizan la comida rápida, lo que se consume fuera del hogar.
- Las salsas que los acompañan son ricas y tienen sabores muy definidos, en especial la BBQ, cuyo grado de picante agrada a varios participantes..



- Están acompañadas generalmente de papas a la francesa, lo que agrada enormemente al segmento infantil y juvenil.
- Es la manera MAS divertida de comer Pollo, por las caprichosas formas que le otorga la cubierta de harina y huevo.



# Interpretación del ejercicio realizado por los niños

A partir de las respuestas obtenidas podríamos decir que:



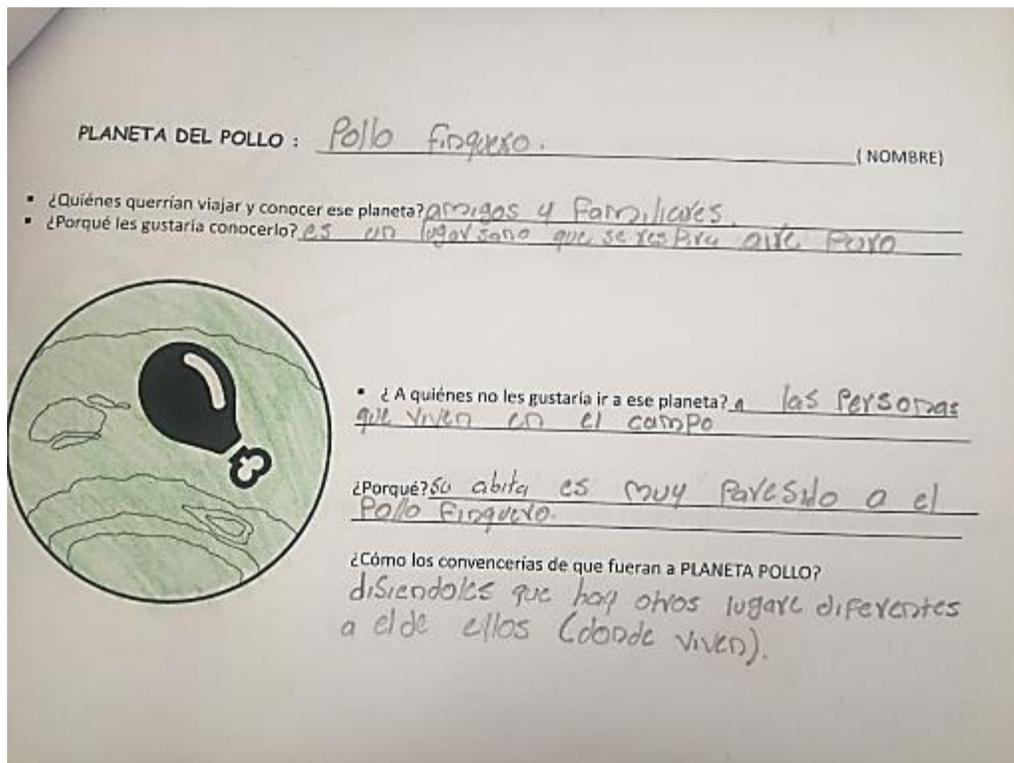
El sabor del pollo despierta acogida en la mayoría de los niños participantes, sin embargo, también es claro que aún la categoría se mantiene **en un estadio primordialmente adulto**, de hecho según las madres **lo más lúdico que se ha desarrollado son los Nuggets**, derivado que provoca indiscutible aceptación en el segmento infantil.

- Aunque se encuentran elementos lúdicos al interior de las descripciones, prevalecen **elementos adultos, algo fríos y formales** y **la satisfacción está centrada en el cumplimiento de su promesa principal: sabor rico y carácter nutritivo.**
- Resulta llamativo que entre los 9 niños entrevistados, dos (2) de ellos manifestaran poca acogida hacia el sabor del pollo mostrando cierta predilección hacia los Nuggets o el pollo apanado que consumen fuera de la casa.



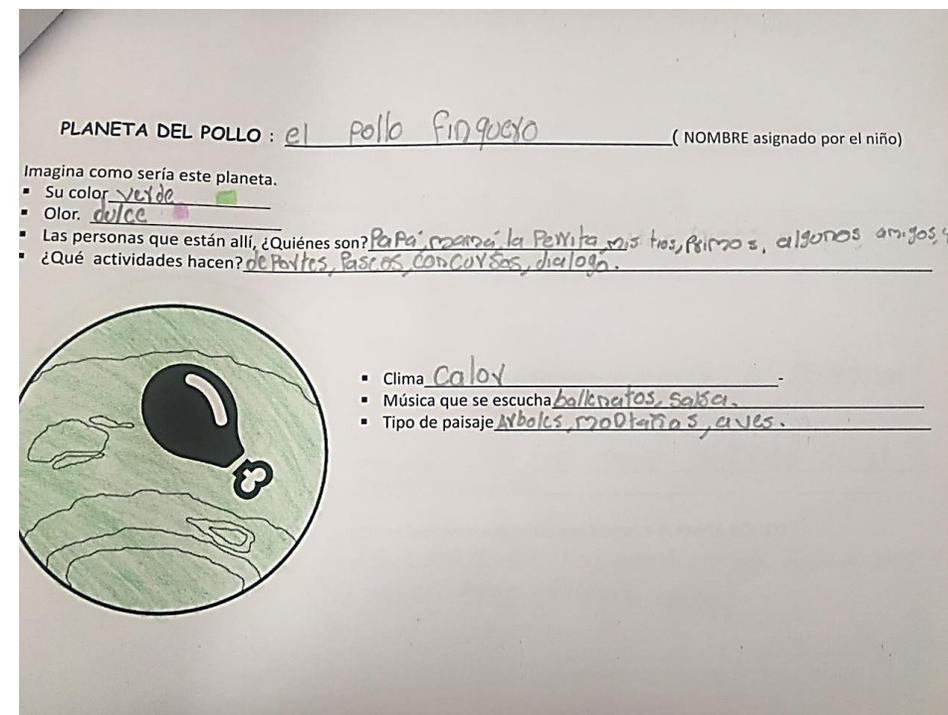
# Los niños se expresan !

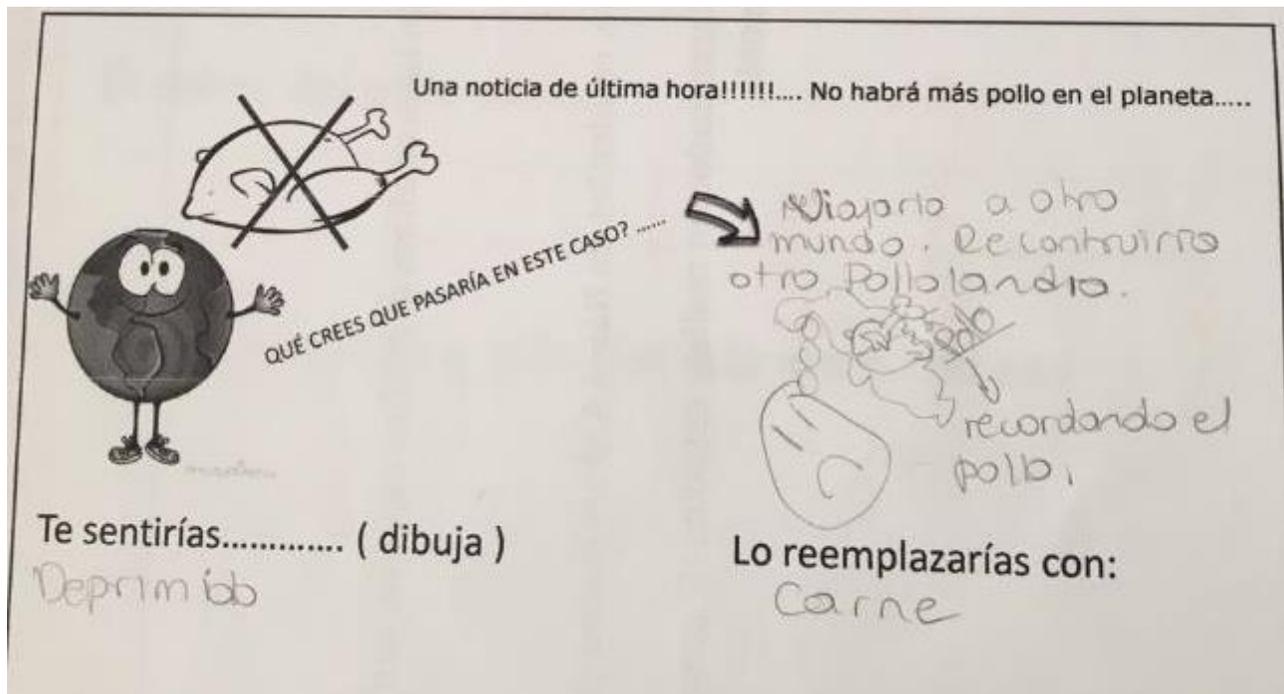
Una mirada a la información entregada directamente por los niños Contactados, complementaria a los hallazgos descritos anteriormente



Hay contenidos muy significativos, asociados con su origen; particularmente, un atributo que diferencian algunos niños, tiene que ver con los pollos criados en ambientes más naturales ; han interiorizado este tipo de características diferenciales.

El verde, la alegría, el compartir, denotan asociaciones particularmente positivas en torno a la carne de pollo, lo que resulta muy positivo para la categoría





Emocionalmente se pueden ver contenidos que indican que este alimento es bien recibido en el target, les agrada, sienten que como parte de la dieta en caso de no poder comerlo les haría falta.

PLANETA DEL POLLO : \_\_\_\_\_ ( NOMBRE)

- ¿Quiénes querrían viajar y conocer ese planeta? Los que comen pollo, yo.
- ¿Porqué les gustaría conocerlo? le gusta el pollo y es pollo natural el que hay allí, sería más sabroso.



- ¿ A quiénes no les gustaría ir a ese planeta? A los que no les gusta el pollo.
- ¿Porqué? todo es pollo, les gustaría un planeta de carne.
- ¿Cómo los convencerías de que fueran a PLANETA POLLO? Que prueben el pollo pq es más sabroso y allí hay piscinas.

También se puede observar que es una comida ligada a momentos especiales, como paseos, salidas en familia, al parecer por sus características (diferentes presas, matices de sabores) y sobre todo hay un asociación con “practicidad”

Siempre se exalta su agradable sabor

Mi comidas favoritas son.....  Las prefiero porque .....

Papitas	Por que traen un sabor crocante.
Nuggets	Por que trae pollo.
Pastas	Porque son nutritivas y alimenticias.
Ensalada de Frutas	ya que las verduras contienen proteínas y me ayuda a mantener una buena digestión.
El queso	es nutritivo y viene de leche y está contiene muchas proteínas.

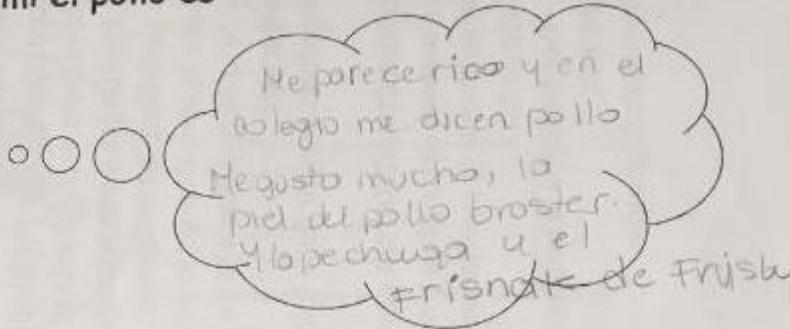
**La preparación como “nugget” en donde la carne está recubierta y tiene una textura crujiente tiene alta receptividad en los niños.**

**Para ellos la forma, el poderla comer con cubiertos ( no untarse lo que no les agrada a muchos) parece favorecer su predilección.**

El día que más me dieron antojos de pollo fue:  
miércoles de pollo broster

Lo que más disfruté al comer ese pollo fue:  
a me gusto y me senti feliz por que mi mamá me lo compra

Para mi el pollo es

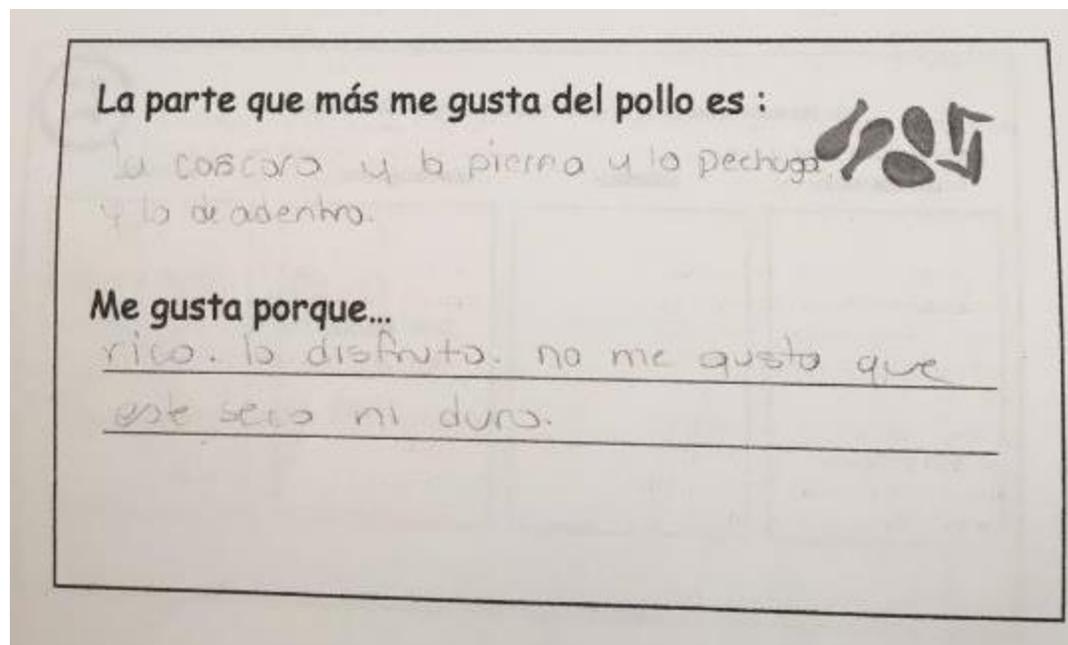
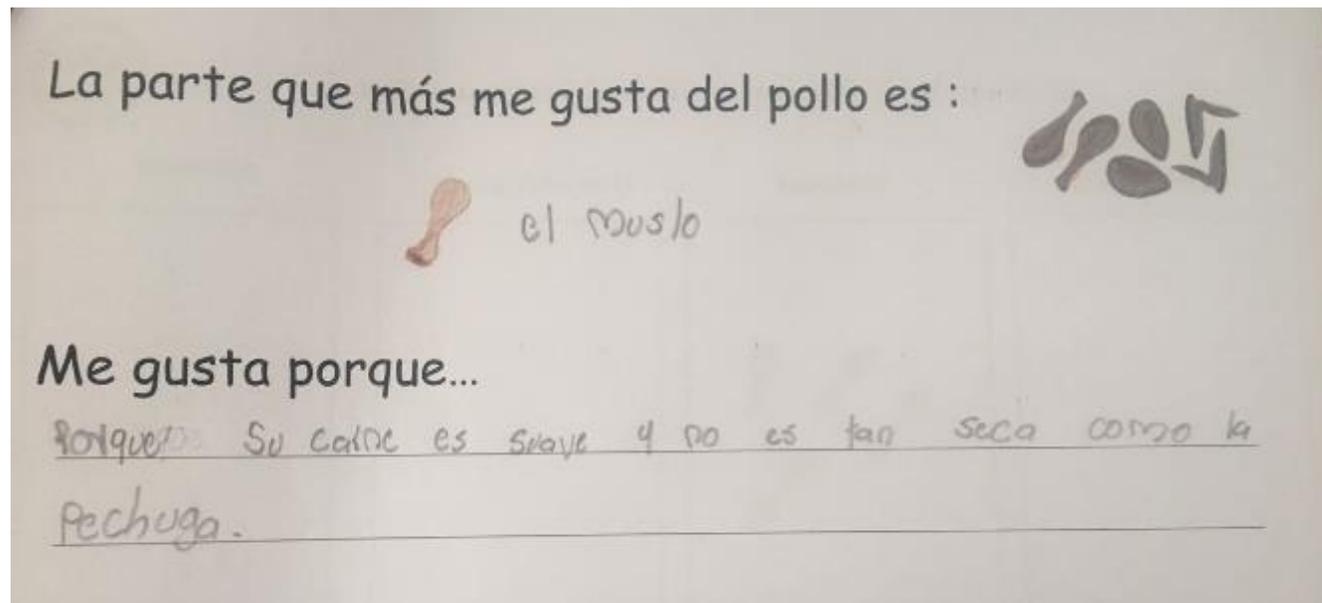


Me parece rico y en el colegio me dicen pollo  
 Me gusta mucho, la piel del pollo broster.  
 Y la pechuga y el frigate de Frisky

**El pollo “broster” es otro ejemplo de cierta inclinación por la textura crujiente**

Mi comidas favoritas son..... 	Las prefiero porque .....
Pasta	que lleve almendra
Carne	con amor y coca cola es rica
Pollo	rico, me gusta.
Pechuga	sabe a pollo. Es más blandita
Huevo y café.	Ne gusta frito y revuelto Se puede acompañar con jamón y el duro.
Caldo pollo. o calte	Cuando estoy enfermo y me gusta con cilantro y cebolla
banana, manzana, pera	me como la manzana con limón y así es ácida.
El Aji. Dijo como se puede comer con pollo y crema de leche	Me gusta lo picante

Incluso, surge el “caldo de pollo” como un recurso usado por las mamás para tratar momentos de malestar, lo que muestra otro nivel de beneficios que este producto que los niños puede llegar a interiorizar por las prácticas en su hogar.



Desde lo menos positivo también se evidencia que la suavidad del pollo es un atributo esperado

Por otro lado una carne “JUGOSA” es deseable, de ahí que se prefiera el muslo, las alas, u otras presas



**Explorando algunos alimentos...**

*Nombre: Sandro Hamón  
Edad: Juan, 10 años  
Estrato 3.*

Mi comidas favoritas son..... 	Las prefiero porque .....
Posta	que lleva el mojado
Carne	con arroz y papa cocida es rica
Pollo	rico me gusta.
Pechuga	sabe a pollo es más blandita más no gusta cruda y reuelto se puede acompañar con papas y arroz.
huevo y cafe	
Caldos pollo o carne	Cuando estoy enfermo y me gusta con cilantro y cebolla
banana, manzana, pera	me como la manzana con limón y así pq es ácida.
El Ají	no gusta lo picante
Arroz	se puede comer con pollo y crema de leche

LO QUE MÁS ME GUSTA DE COMER POLLO ES !!! *Que es rico, fácil de morder*

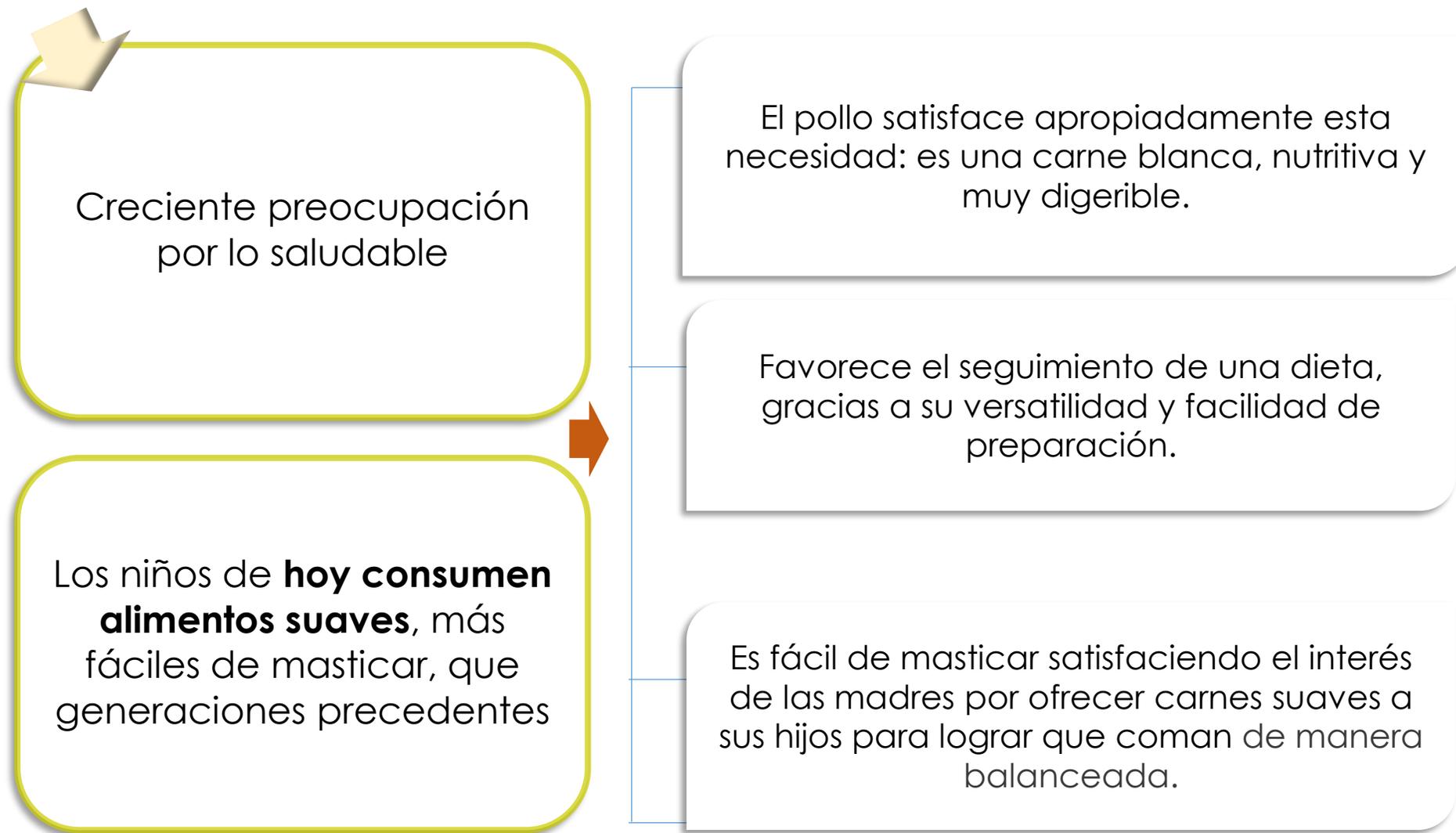


LO QUE MENOS ME GUSTA DE COMER POLLO ES !!!  
*Nada*

La suavidad, una mordida menos resistente es un atributo que se menciona con alguna frecuencia por parte de los niños, indicando que es una característica que lo favorece respecto a otro tipo de alimento como la carne



# 7 Conclusiones y Recomendaciones



Las creencias en torno al pollo no han logrado permear el consumo, sin embargo resultan amenazantes si no son adecuadamente contrarrestadas, pues de todos es conocida la fuerza que tienen hoy en día las redes sociales, canal a través del cual se están informando las consumidoras y los niños.

En el proceso de compra es singularmente importante el LUGAR donde se adquiere el pollo, puesto que es determinante en la **conservación de condiciones idóneas** de la carne. Por lo tanto los controles sobre los productores, intermediarios y expendios resulta de vital importancia para prevenir la entrega de pollos en mal estado que afecten la imagen de esta carne.

El precio es la variable de menor importancia en este producto, lo que favorece la puesta en marcha de acciones encaminadas a desarrollar opciones que satisfagan necesidades sentidas en torno a practicidad y eficiencia en la preparación, a fin de incrementar el consumo de esta carne durante la semana, llevándola otros espacios donde genera acogida entre los niños: el desayuno y la cena.

## Sugerencias a los productores

- Desarrollo de opciones con precio asequible, para incorporar el pollo en momentos de consumo diferentes al almuerzo, lugar en el que hoy en día se encuentra afianzado.
- Entrega de recetas sencillas, económicas que le permitan a las madres hacer de un plato con pollo una experiencia divertida para los niños, motivándolos a consumirlo aún en preparaciones muy cotidianas: sudado, al horno, desmechado.
- Implementar propuestas cuyas formas y presentaciones “hablen” a los niños, a fin de fortalecer la relación con este segmento y motivarlos a concluir que “comer pollo es divertido, incluso en el hogar”.
- Incorporar salsas / aderezos que complementen el consumo del pollo en el hogar.
- Ofrecer alternativas aliñadas, al estilo casero para satisfacer las necesidades de las amas de casa cuyo tiempo para preparar los alimentos es limitado.
- Enfatizar las ventajas del pollo sus propiedades alimenticias, su carácter nutritivo y natural, para aprovechar el interés de las generaciones jóvenes hacia lo saludable.