

it's what i eat  
and what i do™



i'm lovin' it®

## Menú de Comidas con Pollo en McDonald's®

### McDonald's y el Pollo:

McDonald's ofrece a sus clientes varias comidas con pollo de primera calidad, incluyendo: Premium Chicken Sandwiches, Chicken Selects®, Ensaladas Premium con pollo, Chicken McNuggets® y el nuevo Snack Wrap®.

- McDonald's es el líder en ventas de tiras y sándwiches de pollo de la industria gastronómica de los Estados Unidos.
- Anualmente, McDonald's vende más de 600 millones de libras de pollo.
- El 29% del menú regular de los restaurantes McDonald's de todo el país consiste de comidas con pollo.
- McDonald's necesita 5.5 millones de pollos por semana a fin de cubrir la demanda de sus clientes.

### El Desarrollo de nuestro Menú Refleja la Demanda

Estudios independientes señalan que el consumo de pollo entre los consumidores estadounidenses está creciendo rápidamente. Las comidas con pollo de McDonald's reflejan esta tendencia.

- Según una encuesta realizada por el Consejo Nacional del Pollo (NCC por sus siglas en inglés) en 2005, los consumidores dicen que comen pollo un promedio de cinco veces en un período de dos semanas, comparado con cuatro veces en el 2001.
- Dos tercios de los estadounidenses afirman consumir una o más comidas con pollo en un restaurante u otros establecimientos de comidas en un período de dos semanas.
- En 2004, casi una de cinco personas (19%) reportó haber comido pollo en sus automóviles, SUV u otros vehículos.
- El Consejo Nacional del Pollo afirma que el pollo aporta proteína, vitaminas B, aminoácidos y otros nutrientes esenciales.



### Liderazgo en Calidad

McDonald's entiende que las comidas de alta calidad servidas en sus restaurantes deben empezar con ingredientes de alta calidad de la granja.

- McDonald's compra su pollo a proveedores líderes como Tyson® y Keystone, reconocidos entre los consumidores por su excelente calidad.
- McDonald's trabaja estrechamente con sus proveedores para controlar la calidad en todos los niveles de la cadena abastecedora hasta los mostradores de sus restaurantes.
- A nivel de plantas procesadoras, McDonald's trabaja con Tyson y Keystone en materia de capacitación a fin de asegurar que sus empleados tengan una noción clara de cómo mantener la calidad y seguridad alimenticia.
- Auditores independientes visitan e inspeccionan las plantas de nuestros proveedores. En vez de "auditar" sólo para verificar el cumplimiento de los programas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), McDonald's "valida" los programas para asegurarse que los planes garanticen los resultados previstos en materia de calidad y seguridad.

### Innovaciones en la Calidad

En cooperación con sus proveedores, McDonald's ha desarrollado nuevas ideas y tecnología para mejorar las normas de calidad:

- McDonald's tiene una de las más estrictas normas de seguridad del pollo de la industria.
- A fin de cumplir el requisito de McDonald's de contar con una tira de pollo de calidad superior, fue necesario crear un software exclusivo que escanea la pechuga de pollo cuando ingresa a la máquina y luego la corta de manera óptima.
- Diariamente, McDonald's cocina y examina su pollo de acuerdo a sus normas para el color, sabor y textura. A fin de asegurar el cumplimiento de estas normas, McDonald's capacita y certifica a los empleados de las plantas procesadoras de sus proveedores.

Para más información, incluyendo contenido nutricional, visite [www.mcdonalds.com](http://www.mcdonalds.com)