

OCT 2022

# VENDIENDO PRODUCTOS INDUSTRIALES DE «GALLINA CRIOLLA» EN GUATEMALA

LOS EFECTOS EN CONSUMIDORES,  
PRODUCTORES, PATRIMONIO,  
Y BIODIVERSIDAD



Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente

# FINANCIAMIENTO

El informe «Vendiendo productos industriales de ‘gallina criolla’ en Guatemala» (“Selling Industrial Gallina Criolla Products in Guatemala”) fue financiado por las becas del Fondo Tiny Beam (Tiny Beam Fund). El fondo tiene como objetivo apoyar la investigación pública de académicos y académicas que estudian los impactos de la producción industrial de animales para alimento en los países de ingresos bajos y medios. Este informe es producto de dos subvenciones de la Iniciativa Kindling otorgadas a la Universidad de Emory para proyectos dirigidos por la Dra. Yulia Chuvileva y otros. Este nuevo informe no debe confundirse con el Memorándum de Orientación original de 2020 en el que se basa: DOI número 10.15868/social.sector.36569. Ese Memorándum de Orientación fue respaldado con una Beca de Preguntas Urgentes otorgada personalmente a la Dra. Yulia Chuvileva.

# DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Se ha puesto todo el empeño en garantizar la exactitud de este texto y la inclusión de toda la información disponible sobre los temas que aborda. Expresamos nuestro agradecimiento eterno a los esfuerzos de los múltiples revisores y revisoras que comentaron los borradores que dieron lugar a este documento. Cualquier error dentro del mismo, así como las conclusiones y opiniones expresadas, son responsabilidad de las autoras y no representan las opiniones oficiales de nuestras organizaciones e instituciones afiliadas.

## AUTORAS

**Yulia Chuvileva**, antropóloga cultural con un doctorado y una maestría en Antropología por la Universidad de Emory en Atlanta, Georgia, EE.UU., y una maestría en Estudios del Desarrollo por la Escuela de Estudios Orientales y Africanos (SOAS) de la Universidad de Londres, Reino Unido. Está especializada en el estudio de los sistemas alimentarios y ha trabajado en Guatemala durante más de diez años. La Dra. Chuvileva actualmente es evaluadora en los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de EE.UU. y profesora visitante en el programa de Máster en Prácticas de Desarrollo (MDP) de la Universidad de Emory. Se le puede contactar escribiéndole a: [yulia.chuvileva@emory.edu](mailto:yulia.chuvileva@emory.edu)

**Sophía Dávila Díaz**, antropóloga graduada de la Universidad del Valle de Guatemala. Es consultora en investigación social y ha trabajado para organizaciones nacionales e internacionales en proyectos sobre violencia basada en género, salud y pertinencia cultural, y juventud en riesgo.

**Eliane Hauri Fuentes**, estudió Relaciones Internacionales en la Universidad de Ginebra, Suiza. Luego de regresar a su país natal, Guatemala, vivió y trabajó en una pequeña granja agroecológica en el Cantón Choquí, en las afueras de Xela. En la actualidad se encuentra terminando la licenciatura en ingeniería agrícola en la Universidad Rafael Landívar en la ciudad de Guatemala. Está investigando en su tesis de grado la importancia de las semillas nativas de maíz en el país en el marco del Instituto de Investigación en Ciencias Naturales y Tecnología - IARNA.

## DIAGRAMACIÓN

**110.** Studio

**Once Diez Studio**  
Fotografía y diseño  
[oncediez.studio@gmail.com](mailto:oncediez.studio@gmail.com)

# AGRADECIMIENTOS

## Amigos y Amigas del Proyecto

Este proyecto contó con el apoyo de un grupo de asesores y asesoras que hemos llamado “amigos y amigas del proyecto”. Aportaron comentarios críticos, consejos estratégicos y conexiones con otras personas que podrían beneficiarse de la información contenida en este texto. Estamos eternamente agradecidas por sus contribuciones:

### **Anna Isern Sabria**

Colectivo Etnoveterinaria Lajuj Ix

### **José Luis Moreira**

### **Otoniel Monterroso**

UICN-Guatemala

### **Ronnie Palacios**

Asociación Para la Investigación y el Fomento del Desarrollo Rural Integral (ASDRI)

## Revisoras / Revisores

Este documento no podría haber sido posible sin los comentarios críticos de nuestros colegas académicos y académicas, profesionales de Guatemala y Estados Unidos. Agradecemos a los siguientes expertos por sus contribuciones vitales y aquellos y aquellas que optaron por permanecer en el anonimato:

### **Aiken Chew**

Antropólogo, Universidad del Valle, Guatemala

### **Andrea Rissing**

Becaria Postdoctoral, Departamento de Ciencias Medioambientales, Universidad de Emory

### **Christopher Alford**

Campañas de Derechos Sociales y Culturales, Amnistía Internacional, Perú

### **Hilary King**

Directora Asociada del Programa, Maestría en Prácticas de Desarrollo (MDP), Universidad de Emory

### **Joaquin Barnoya**

MD, MPH, Universidad Rafael Landívar, Guatemala

### **Jose Jaime Tellez Anselmo**

Familia Campesina, México

### **Kedron Thomas**

Profesora Asociada de Antropología, Universidad de Delaware

### **Manuel Ramírez**

Coordinador General, Centro de Investigación para la Prevención de las Enfermedades Crónicas (CIIPEC), Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)

### **Mayra Leiva**

Emprendimiento y Comercialización Comunitaria, SERJUS, Quetzaltenango, Guatemala

### **Miguel Cuj**

Candidato Doctoral en Antropología, Vanderbilt University

### **Paola Arévalo**

Asistente de Investigación, Instituto de Centro América y Panamá (INCAP)

### **Peggy Barlett**

Goodrich C. White Profesora Emérita en Antropología, Universidad de Emory

### **Walter Little**

Profesor de Antropología, Universidad Estatal de Nueva York, Universidad de Albany

## Consultores Académicos

Además, agradecemos a los siguientes colegas que respondieron a nuestras preguntas por correo electrónico sobre diversas partes técnicas del reportaje.

### **Dr. Amalio Santacruz Varela**

Profesor Investigador Titular, Colegio de Postgraduados, México

### **Dr. José Armando Lozada García**

Facultad de Biología, Universidad Veracruzana

### **Herman Revelo Cuaspu**

Zoot. MSc., Universidad Nacional de Colombia, sede Palmira Genética Molecular, Grupo de Investigación de Recursos Genéticos

## Traducción y Consejo

Agradecemos a las siguientes personas y organizaciones por su trabajo de traducción, revisión de ortografía y gramática, y por ofrecer asesoramiento de interpretación en español e idiomas mayas:

### **Javier A. Coc**

Traductor

### **María Victoria Pedro Mateo**

Traductora

### **Nery Brito Ramírez**

Traductor

### **Licda. Patricia Parabal**

Licenciada en Educación

### **Paula Orellana Cardona**

Traductora/Intérprete

### **Licda. Sofía Fabiola Díaz Castañeda**

Traductora Jurada, Abogada y Notaria Independiente

# Contenido

Nota lingüística .....	1
Resumen .....	2-3
I. Gallina criolla de los pueblos indígenas y campesinos .....	5
II. Pollo de engorde industrial.....	7
III. Causas del aumento del consumo del pollo .....	8
IV. Dos extremos de la producción avícola en Guatemala: Gallina criolla diversa .....	11
V. Dos extremos de la producción avícola en Guatemala: Pollo de engorde homogéneo .....	14
VI. Comer gallina criolla versus comer pollo de engorde .....	16
VII. Productos industriales de “gallina criolla” .....	18
VIII. ¿Las corporaciones venden gallina criolla real? .....	21
IX. Protección jurídica para las y los consumidores.....	22
X. Protección jurídica para las y los productores .....	23
XI. Otras protecciones posibles para las y los productores .....	24
XII. Protecciones jurídicas al patrimonio cultural .....	25
XIII. Protección jurídica para la biodiversidad y el conocimiento de los pueblos indígenas y campesinos .....	26
XIV. Sugerencias para la toma de acciones .....	27
XV. Bibliografía .....	28

## NOTA LINGÜÍSTICA

A lo largo del informe, **cuando se menciona «gallina criolla», se refiere a las gallinas que son patrimonio de los pueblos campesinos e indígenas de Guatemala.** En su mayoría, en todo el continente latinoamericano, las gallinas criollas se han mantenido en sistemas de producción agroecológicos integrados y de traspatio, especialmente por mujeres. El texto distingue a las gallinas criollas de las aves criadas bajo techo en granjas industriales por la industria avícola; a las que se refiere como pollo de engorde, industrial, o de la granja.

El conocimiento y la experiencia de las y los consumidores sobre el consumo de gallina criolla varía entre la población guatemalteca. Muchas personas que viven en la capital, la Ciudad de Guatemala, han estado menos expuestas a la gallina criolla que las que viven en áreas rurales o ciudades y pueblos con mayoría de población indígena, como, por ejemplo, el altiplano occidental. Sin embargo, los términos “gallina criolla” y “pollo criollo” son comúnmente usados indistintamente por pueblos indígenas y campesinos y aquellos que están involucrados o cercanos a la producción agrícola.

Las últimas partes del texto describen productos alimenticios industriales de pollo que, sin embargo, utilizan en su publicidad las palabras “criolla” o “criollo” e imágenes asociadas con la producción de patio. Este mercadeo diferenciado parece apuntar a los consumidores que han comido verdadera gallina criolla, o que al menos son conscientes de ella, en lugar de a la población en general. **El informe diferencia consistentemente “gallina criolla” de “pollo industrial”** para aclarar la distinción entre los dos extremos de la producción de pollo en Guatemala y resaltar el uso problemático de ciertas palabras e imágenes en la comercialización de alimentos en el país.



# RESUMEN

Guatemala ha experimentado una transformación respecto al consumo de pollo. Aunque el consumo de aves de corral está distribuido de forma desigual entre la población, muchos guatemaltecos y guatemaltecas han pasado de comer ocasionalmente gallina criolla procedente de la producción de traspatio a consumir regularmente pollo de engorde procedente de granjas industriales.

El ritmo de este cambio ha sido rápido. Las gallinas llegaron al continente en algún momento entre el 700 y el 1493 d.C., cuando las mujeres las integraron por primera vez en los traspatios, las dietas y las economías de los pueblos indígenas y campesinos. En total, **las gallinas criollas han sido parte de la herencia de los pueblos y el patrimonio de la actual Guatemala por 529 a 1,322 años.**

Por otro lado, la industria del pollo nacional tiene solo 63 años. La primera planta avícola industrial de Guatemala se inauguró en 1964 y el consumo nacional de pollo creció constantemente de alrededor de 4 libras por persona por año, a 22 libras en 1995. El nuevo estatus del pollo como alimento básico en la dieta guatemalteca se consolidó después de la firma de los Acuerdos de Paz en 1996 que dieron fin oficialmente a los 36 años de guerra civil y al genocidio contra la población civil indígena. Las décadas de la posguerra vieron un rápido crecimiento de la producción nacional y de las importaciones, resultando en el consumo promedio por persona de 66.5 libras de pollo en 2019.

Este cambio no ha sido al azar. Los políticos han promovido durante décadas el aumento de la producción y el consumo de diversas carnes en el país con la excusa de mejorar la salud y la nutrición de los ciudadanos de Guatemala, y las perspectivas económicas del país. Mientras tanto, las empresas avícolas guatemaltecas han publicitado enérgicamente las virtudes nutricionales, nacionalistas, y de seguridad de sus productos. Según los expertos de la industria, los guatemaltecos y guatemaltecas compran pollo porque creen que es una proteína animal relativamente nutritiva, saludable, segura y barata.

**El principal competidor de la industria avícola en Guatemala siempre ha sido y sigue siendo la gallina criolla.** Conseguir que las y los guatemaltecos coman pollo de engorde todos los días ha requerido cambiar sus patrones de consumo anteriores de gallina criolla, en donde este consumo era mucho menos frecuente. Como se mostró en el documento (Guidance Memo) publicado en febrero de 2020, "Cambiando el Pollo en Guatemala," una de las formas en que la industria ha logrado el éxito es a través de mensajes publicitarios que han promovido sutilmente el pollo de engorde de la granja como superior a la gallina criolla de traspatio.

Sin embargo, aunque la cuota de consumo de pollo criollo y su presencia en los mercados municipales se ha reducido con el tiempo, muchos guatemaltecos y guatemaltecas, especialmente la gente campesina e indígena, siguen consumiendo la gallina criolla. Como resultado, las compañías globales de alimentos han comenzado a ofrecer **sus propias líneas de productos industriales de pollo procesado, consomés y sopas instantáneas de "gallina criolla" o de "pollo criollo".**

“Vendiendo Productos Industriales de ‘Gallina Criolla’ en Guatemala” detalla estas **nuevas tácticas de mercadeo corporativo para competir con las economías de gallina criolla de los pueblos indígenas y campesinos**. El documento comienza resumiendo los últimos datos científicos sobre las diferencias económicas, ecológicas, sociales, nutricionales y de sabor entre la gallina criolla y el pollo industrial. Muestra que las gallinas criollas que surgen de los sistemas de producción campesina son animales diferentes a los pollos de engorde que surgen de los sistemas de producción industrial. Los métodos de crianza implicados, las funciones ecológicas y económicas que desempeñan las aves, el valor nutricional y el sabor de la carne de pollo de los dos sistemas no son iguales. Asimismo, mientras que la producción de gallina criolla de traspatio forma parte de los sistemas agroecológicos que tienden a la diversidad, la producción industrial de pollos comerciales tiende a la homogeneidad.

Los recientes esfuerzos de las empresas por vender productos de “gallina criolla” industrial utilizando palabras e imágenes asociadas a los sistemas de producción de los pueblos campesinos e indígenas **son engañosos porque los productos sólo contienen pollo de granjas industriales**. Al afirmar que son de gallina criolla, los productos industriales pueden convencer engañosamente a los consumidores de que coman sustitutos industriales que, en realidad, no poseen gallina criolla. Cuanto más guatemaltecas y guatemaltecos cambian a comer productos que contienen carne de pollo industrial menos nutritiva, más dinero se desvía de las economías de los pueblos indígenas y campesinos y sus sistemas agrícolas más biodiversos.

El caso de la “gallina criolla” industrial en Guatemala es un ejemplo de cómo las empresas alimentarias globales se expanden en los mercados locales de todo el mundo. El documento termina detallando cómo la gente de otros países se han resistido a una apropiación corporativa similar de los símbolos agrarios y culturales existentes para vender productos industriales diferentes. Las posibles acciones que podrían tomarse en Guatemala incluyen: que las marcas revisen voluntariamente sus prácticas de mercadeo; que los consumidores boicoteen los productos al no comprarlos; y que los defensores y defensoras desafíen a las empresas en los tribunales utilizando las leyes de publicidad engañosa del país.

Esperamos que este documento suscite más que una conversación. Esperamos que **invite a otros y otras a seguir investigando los temas de alimentación de Guatemala**. También esperamos que contribuya a un cambio real que establezca el equilibrio de poder entre las personas y las ganancias económicas en Guatemala y alrededor del mundo.

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente



## I. Gallina criolla de los pueblos indígenas y campesinos

En la región histórica de Mesoamérica, que incluye a Belice, el norte de Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, el centro y sur de México y Nicaragua, sus habitantes originarios domesticaron varias especies de aves como pavos y patos hace aproximadamente 2,000 años<sup>1</sup>. Los mayas del sur de México domesticaron pavos en algún momento entre el año 100 a.C. y el 100 d.C., mientras que el pueblo mochica del sur de Perú domesticó patos de *Moscovia* alrededor del año 50 d.C. En América Central, por otro lado, las aves aparecieron entre el 750 y el 950 d.C.<sup>2,3</sup>. A partir del siglo XV, los colonizadores europeos difundieron por todo el mundo para domesticación y consumo tanto a pavos como patos domesticados por los pueblos de las Américas.

Por su parte, las gallinas fueron domesticadas por primera vez en el sudeste asiático hace

unos 5,400 años. Las y los arqueólogos aún debaten sobre el momento en el que llegaron las gallinas al continente americano y algunos y algunas sostienen que llegaron por primera vez probablemente a través del comercio con los marinos polinesios en algún momento entre 700 y 1390<sup>4</sup>. Sin embargo, otros y otras sugieren que llegaron primero en el año 1493 durante la conquista europea<sup>5</sup>.

Independientemente de cuándo hayan aparecido en el continente, estas aves pequeñas encajaron fácilmente con las formas existentes de producción de alimentos en Mesoamérica<sup>6</sup>. Con el tiempo, las gallinas adaptadas sustituyeron al pavo autóctono como ave preferida en muchas partes de la región<sup>7</sup>. **En total, Guatemala ha tenido entre 529 y 1,322 años de herencia de gallina criolla sostenida por el pueblo campesino e indígena.**

Los colonizadores europeos también trajeron a Mesoamérica cerdos y vacas para reproducir elementos importantes de sus dietas de origen. Sin embargo, estos animales más grandes no encajaban fácilmente en los sistemas de subsistencia locales porque pisoteaban los campos de maíz. Por ende, la producción de cerdos y ganado en América permaneció en gran medida bajo el control de los europeos y mestizos hasta bien entrado el siglo XIX<sup>8</sup>. La ganadería ha representado una parte importante del desarrollo agrícola-capitalista de los siglos XIX, XX y XXI en todo el mundo. En Guatemala, durante la segunda mitad del S.XX, la producción ganadera se concentró en la costa sur. A principios del S.XXI la ganadería fue dirigida por los militares en la región norte de Petén y destinada a la exportación<sup>9</sup>.

Los numerosos tipos de aves criollas que las y los campesinos han mantenido se han convertido en **parte integral de las familias indígenas y no indígenas por toda América** para autoconsumo y generación de ingresos<sup>10,11,12</sup>. Se denominan gallinas criollas porque no son autóctonas como los pavos. En cambio, los campesinos han integrado y adaptado, a lo largo de los siglos, las aves a los cientos de nichos climáticos, topográficos, y sociales que caracterizan las distintas zonas de Guatemala



y sus diversas comunidades. No obstante, las gallinas criollas adaptadas se comportan como las aves autóctonas y se entiende que no se distinguen de ellas. Las gallinas criollas son una parte del traspatio guatemalteco, el cual opera como un ecosistema compuesto generalmente por animales y plantas de diferentes especies<sup>13</sup>. A través de su participación en el ecosistema traspatio, **las gallinas criollas contribuyen a la biodiversidad de Guatemala y a la seguridad alimentaria y nutrición de las familias**, especialmente de las poblaciones rurales e indígenas<sup>14,15</sup>.

En la inmensa mayoría, son las mujeres las que siguen integrando las gallinas criollas en los pueblos como miembros importantes del traspatio agroecológico y como alimento<sup>16</sup>. Los diferentes estilos y platillos de cocina de las mujeres, como el caldo de gallina criolla, el pepián y el jocón con gallina criolla, y otros que conforman la gastronomía campesina e indígena actual, son tan diversos como las propias aves y forman parte de los sistemas de conocimientos de pueblos indígenas y campesinos de Guatemala. La carne de gallina criolla de las campesinas sigue representando alrededor de un tercio del consumo nacional del pollo; el resto procede ahora del pollo de engorde producido en granjas industriales<sup>17</sup>.



Gallinas de Traspatio en Guatemala. Fuente de la Imagen: Ronnie Palacios.

## II. Pollo de engorde industrial

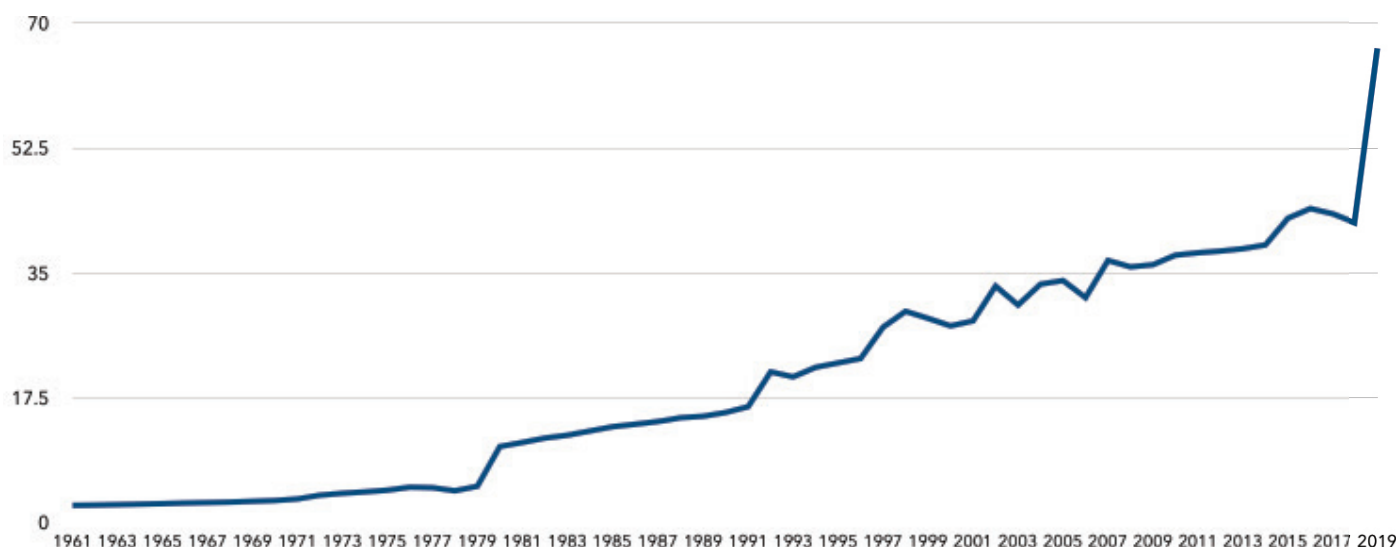
En las últimas décadas, el pollo de engorde industrial ha superado en número a la gallina criolla de patio en Guatemala.

**El consumo de pollo en Guatemala fue en aumento de forma constante;** en 1961 pasó de poco más de 4 libras a 22 libras anuales por persona en 1995. Después de los Acuerdos de Paz firmados en 1996, acontecimiento que dio fin oficialmente, después de cuatro décadas, a la guerra civil y al genocidio en contra de los pueblos indígenas, el consumo de nacional de pollo aumentó hasta 36 libras por persona en 2005. Así, se mantuvo estable durante una década hasta llegar al 2015. Sin embargo, en los últimos años ha vuelto a producir un crecimiento significativo. Entre 2016 y 2017, el consumo nacional de pollo incrementó un 13% aumentando de 37.5 a 42.6 libras por persona<sup>18</sup>. Luego, subió un 60% de 2018 a 2019, pasando



de 41.45 a 66.5 lbs. por persona<sup>19</sup>. Durante el inicio de la pandemia por COVID-19, el consumo nacional de pollo se redujo en alrededor de un 20% debido a las contracciones en los sectores de hoteles, restaurantes, y catering (Figura 1)<sup>20</sup>. En general, **alrededor del 65% de la proteína animal consumida en el país proviene del pollo**, lo que hace de éste la carne favorita de Guatemala<sup>21</sup>.

Figura 1: Crecimiento de consumo de pollo en Guatemala 1961-2019 (lbs por persona)



Fuente de los Datos: Helgi Library<sup>22</sup>

# III. Causas del aumento del consumo de pollo

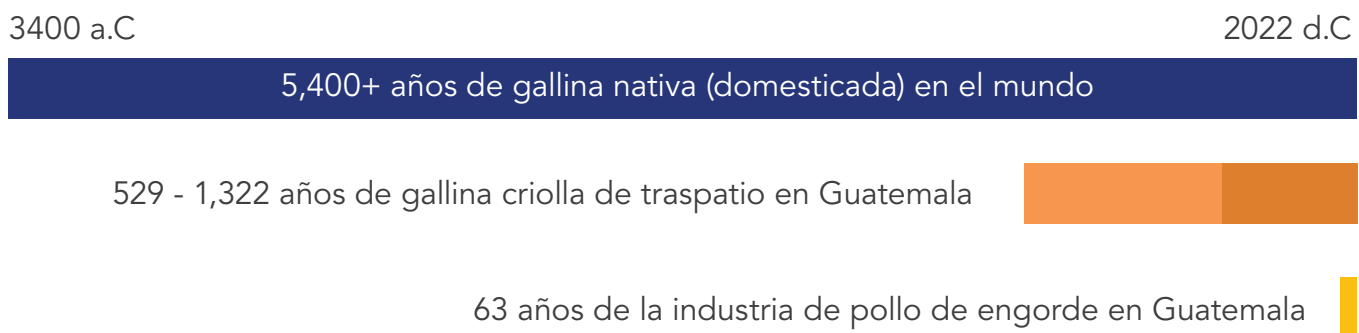
El aumento del consumo de pollo en Guatemala tiene dos vertientes: la oferta y la demanda. La industria avícola ha estimulado ambas cosas y lo ha hecho tanto a través de actividades políticas como comerciales.

La oferta de la industria avícola nacional se estableció en 1959, cuando políticos y empresarios aprobaron la Ley de Fomento Avícola, que eximió a las empresas de pollo de casi todos los impuestos y las protegió de la competencia extranjera con cuotas de importación y aranceles<sup>23</sup>. Esto significa que **la industria del pollo de Guatemala tiene un aproximado de 63 años**, es decir, entre una vigésima y una décima parte de existencia del tiempo en el que se ha producido gallina criolla en el territorio guatemalteco (Figura 2).

Para impulsar la industria en la década de 1960, **algunos empresarios guatemaltecos viajaron a los Estados Unidos para aprender las técnicas** de procesamiento y cocción de la producción industrial de pollo y trajeron maquinaria y razas avícolas extranjeras<sup>24</sup>.

La primera planta procesadora de pollos de Guatemala se inauguró en 1964 y para 1973 ya había suficientes productores industriales como para unirse y conformar la Asociación Nacional de Avicultores (ANAVI) para promover y proteger sus intereses. En 1997, las granjas industriales guatemaltecas producían 130,000 métricas de toneladas de pollo, con sólo 7,000 métricas de toneladas procedentes de Estados Unidos debido a las continuas protecciones legales de la industria nacional.

Figura 2: Cronología de Gallina Criolla vs Pollo de Engorde

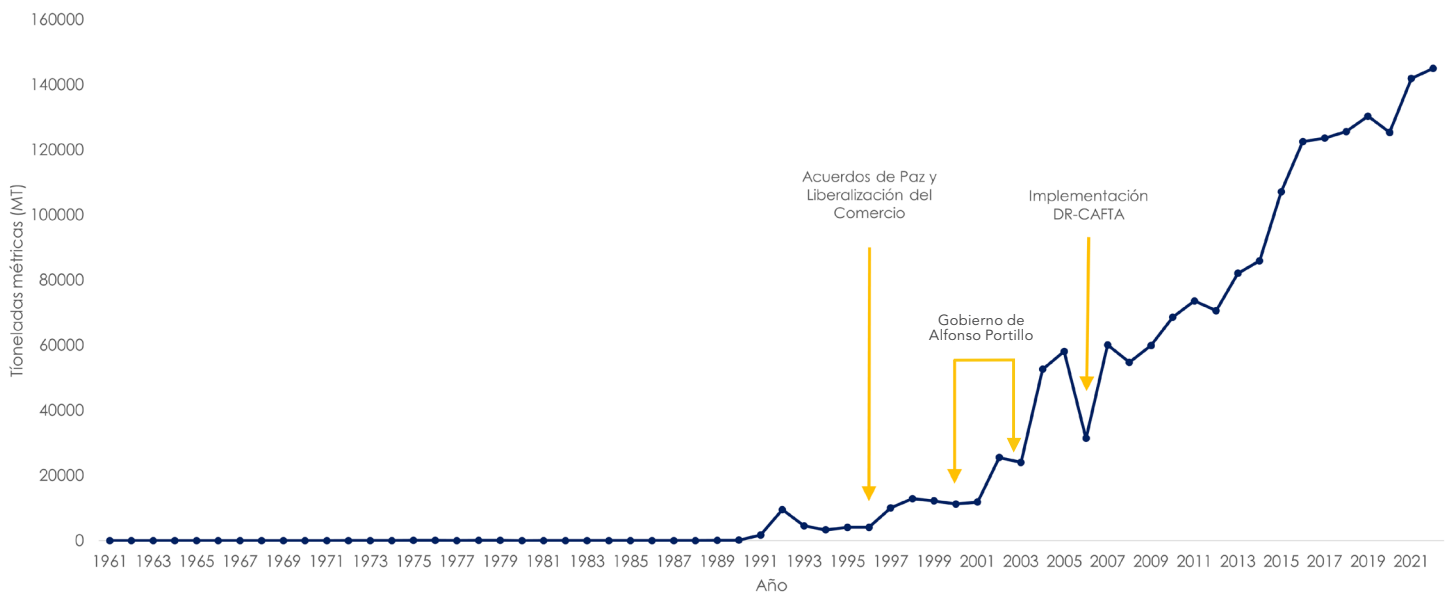


Después de la firma de los Acuerdos de Paz ocurrieron varias rondas de liberalización comercial que **aumentaron considerablemente las importaciones de pollo de engorde de Estados Unidos hacia Guatemala.**<sup>25</sup> La liberalización inicial de la posguerra duplicó aproximadamente las importaciones, pero las empresas avícolas nacionales mantuvieron un cuasi monopolio en los mercados nacionales, aumentando considerablemente los precios. A principios de la década de 2000, el presidente Alfonso Portillo autorizó nuevas importaciones de empresas estadounidenses, Tyson y Hudson, con la esperanza de utilizar la competencia extranjera para reducir el creciente coste del pollo para los consumidores guatemaltecos y guatemaltecas<sup>26</sup>. Las importaciones aumentaron y los precios bajaron, aunque el pollo en Guatemala siguió

costando más que en Estados Unidos<sup>27</sup>, como sigue ocurriendo hasta la fecha. Al año siguiente se implementó el Tratado de Libre Comercio República Dominicana-Centroamérica-Estados Unidos (CAFTA-DR) entre Costa Rica, Estados Unidos, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, y República Dominicana. CAFTA-DR aumentó significativamente las importaciones de pollo de Estados Unidos, concretamente de muslos de pollo, al eliminar, con el tiempo, los aranceles y las cuotas de importación.

En 2017, Guatemala importó más de 123,000 toneladas métricas de carne de pollo, el 93% de ellas procedentes de Estados Unidos<sup>28</sup>; **en 2022 Guatemala importó 145,000 toneladas métricas de pollo** (Figura 3).

Figura 3: Importaciones de pollo de Guatemala 1961-2022 (toneladas metricas MT)



Fuentes de los Datos: FAOSTAT<sup>29</sup> y Index Mundi<sup>30</sup>



Mientras Guatemala importaba cada vez más pollo de EE.UU., la producción nacional también siguió creciendo y dominó el mercado nacional. La producción de pollo guatemalteca aumentó un 50% en 20 años, llegando a 200,000 toneladas métricas en 2017, y otro 33% en solo dos años más, llegando a 266,000 toneladas métricas de pollo para 2019<sup>31</sup>.

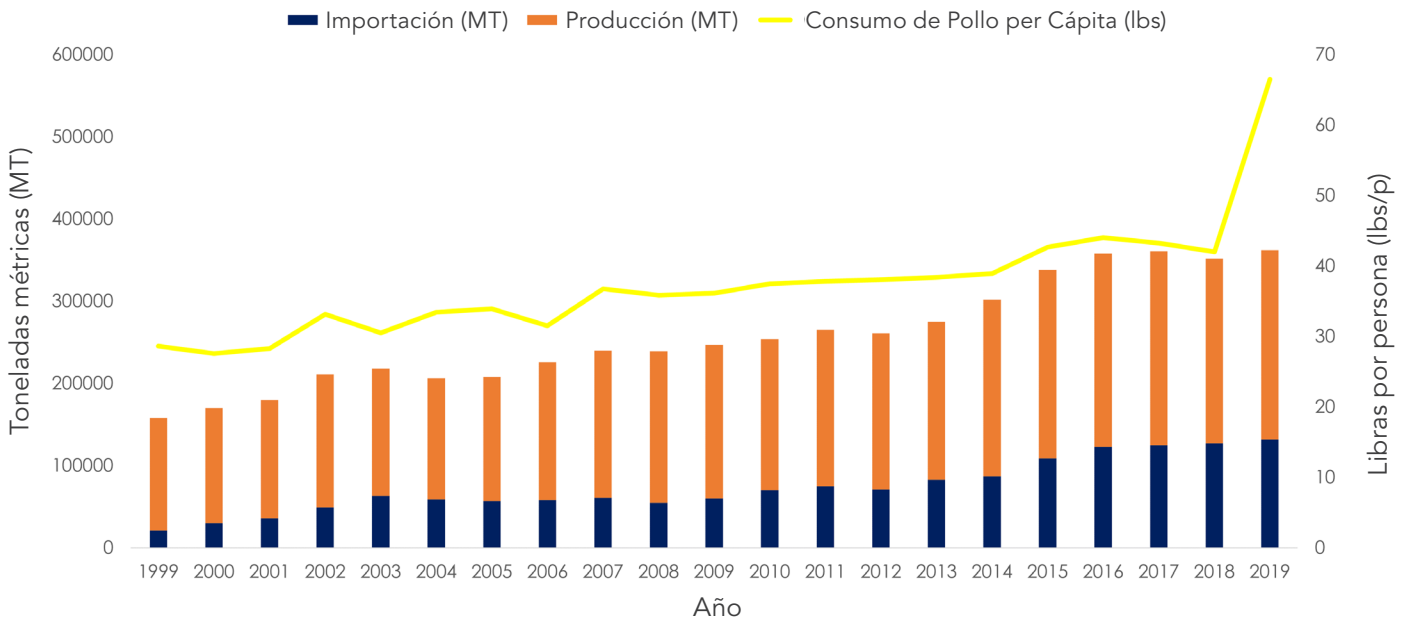
**En 2019, la producción nacional representó el 65% de las 388,000 toneladas métricas de pollo consumidas en Guatemala** (Figura 4)<sup>32</sup>.

Para aumentar la demanda de los consumidores por el pollo que se produce, la industria avícola ha comercializado agresivamente el pollo de engorde procesado, las marcas de restaurantes, y productos de pollo de la granja, como consomés y sopas instantáneas.

La ANAVI, por ejemplo, lanzó y mantuvo varias campañas publicitarias para promover el

consumo de pollo mediante pancartas en los mercados municipales, vallas publicitarias en toda Guatemala, y anuncios de radio utilizando *jingles*<sup>33</sup>. María del Rosario de Falla, presidenta de la ANAVI, atribuyó **al gran salto en el consumo de pollo entre 2018 y 2019 al menor precio del pollo en comparación a otras carnes y a “los estímulos de las campañas** de consumo de carne de pollo en el mercado local, donde las virtudes para la salud y la proteína cárnica son fuertes argumentos<sup>34</sup>”. Mientras tanto, las marcas de alimentos han comercializado ampliamente sus propios productos avícolas y cadenas de comida rápida de pollo a través de radio, televisión, y las redes sociales. Sin embargo, aunque los productos de pollo de engorde y las cadenas de restaurantes de pollo han resultado atractivos para las y los consumidores guatemaltecos por muchas razones, el pollo de engorde sigue siendo muy diferente de la gallina criolla.

Figura 4: Aumento de producción, importación, y consumo de pollo en Guatemala (1999-2019)



Fuentes de los Datos: FAOSTAT<sup>35</sup>, Index Mundi<sup>36</sup>, and Helgi Library<sup>37</sup>

# IV. Dos extremos de la producción avícola en Guatemala: Gallina criolla diversa

La gallina criolla y el pollo de engorde representan dos polos extremos de producción agrícola. Por un lado, los hogares campesinos de América Latina han producido colectivamente una población muy diversa de gallina criolla mediante la transmisión de conocimientos y prácticas agroecológicas de generación en generación. **Investigadores han encontrado centenas de diferencias fenotípicas y morfológicas en las gallinas criollas** que viven en los campos de Colombia, Cuba, Ecuador, Guatemala, México, y Venezuela<sup>38,39,40,41,42,43,44,45,46,47</sup>. Aunque se necesitan más investigaciones para determinar la diversidad genética (no solo fenotípica y morfológica) de la gallina criolla específicamente en Guatemala, la comunidad científica ha demostrado una gran diversidad genética en las gallinas criollas en Colombia, Ecuador y México<sup>48,49,50,51</sup>.

En 2010, La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) reportó **1,077 "razas" de gallinas locales y 101 "razas" transfronterizas internacionales registradas por todo el mundo**. Aunque la mitad estaban en peligro de extinción en ese momento<sup>52</sup>. Actualmente, la comunidad científica no se refiere a "razas" cuando se habla sobre gallina criolla o gallina indígena, precisamente por la gran diversidad de aves que existe. En su lugar, se describen las comunidades de aves como biotipos<sup>53</sup>, y el proceso por el cual se integran en sistemas agroecológicos equilibrados como "etnocenosis"<sup>54</sup>.

Las gallinas criollas son diversas también porque son valoradas individualmente por los hogares campesinos. Las familias indígenas y campesinas en Guatemala y alrededor del mundo aprecian cada ave por sus habilidades y capacidades únicas, tal como ser buenas madres, buenas buscadoras de alimentos, o excepcionales ponedoras de huevos<sup>55,56,57</sup>. Las gallinas criollas juegan muchos papeles y no se les restringe a ser valoradas únicamente por su capacidad de producir carne y huevos para el consumo humano. De hecho, las gallinas y los gallos primero fueron domesticados exclusivamente como criaturas veneradas, para rituales religiosos, y peleas de gallos, no como alimento<sup>58,59,60</sup>. Hoy en día, continúan desempeñando un papel importante en eventos ceremoniales indígenas<sup>61</sup>.

**Las gallinas criollas también son diversas porque las mujeres campesinas de todo el país las intercambian entre sí.** Además, algunas mujeres mantienen pequeñas bandadas, algunas de más de 50 aves, que venden vivas en mercados interconectados en toda Guatemala, especialmente en el altiplano occidental<sup>62</sup>. Este comercio ha evitado la endogamia en una zona determinada, contribuyendo a mantener y aumentar la agrobiodiversidad de las poblaciones de gallina criolla por todo el país.



Una mujer indígena vendiendo su gallo en el mercado.  
Fuente de la imagen: Charles Lee.

Este comercio también ha estimulado tradicionalmente las economías campesinas locales, ya que numerosas mujeres pueden vender gallinas criollas de sus propias bandadas. **Las gallinas criollas, además, contribuyen a la salud financiera de los hogares campesinos** al ser vendidas a sus vecinos y vecinas cuando se necesita dinero en efectivo<sup>63</sup>. Es decir, la crianza de gallinas criollas ofrece oportunidades de producción alimentaria, generación de empleo, y aumento de ingresos económicos y en especie (intercambio).

Las bandadas diversas de gallinas criollas desempeñan varias funciones importantes en el mantenimiento de la salud y la resiliencia de los sistemas agroecológicos de los pueblos. Las bandadas diversas son menos susceptibles a las enfermedades infecciosas que las bandadas más homogéneas, lo que las hace colectivamente más sanas y resistentes<sup>64</sup>. Las gallinas se mantienen sanas buscando libremente al menos una parte de su propio alimento, incluyendo lombrices y hierbas, comiendo plantas medicinales nativas para combatir enfermedades, y tragando pequeñas piedras para ayudar a su propia digestión.

Las y los campesinos utilizan medicinas derivadas de plantas autóctonas, como el apazote y el

achiote, y no nativas, como ajo, para prevenir y tratar enfermedades en las gallinas criollas del patio y otros animales (etnoveterinaria) y en los seres humanos (etnomedicina), cuyos conocimientos se han transmitido de generación en generación<sup>65,66</sup>. Por ejemplo, las comunidades agrícolas indígenas de Guatemala han utilizado durante siglos casi 400 plantas medicinales nativas de 95 familias para tratar las molestias gastrointestinales<sup>67</sup>. Un estudio descubrió que el 41% de 84 de las plantas más comunes inhibían una o más cepas de *E. coli*, *Salmonella*, y *Shigella*<sup>68</sup>.

También, **las gallinas criollas ayudan a mantener sanos a otros habitantes del sistema agroecológico** comiendo gusanos, moscas, y otros insectos que pueden transmitir enfermedades<sup>69</sup>. Esta función ha valido a las gallinas el apodo de "equipos de saneamiento" en las granjas de pasto comerciales de Estados Unidos, que hacen rotar a las bandadas de aves en los campos de pasto para que recojan los insectos de las heces depositadas por el ganado<sup>70</sup>. Por último, las gallinas criollas aumentan la producción de los cultivos fertilizando el suelo gracias al nitrógeno de sus desechos fecales que esparcen a su alrededor y que los campesinos recogen, procesan, y aplican a sus tierras como gallinaza (estiércol de gallinas).



La mujer indígena y campesina de ajo a una gallina criolla para elevar sus defensas. Fuente de la imagen: Ronnie Palacios.



Gallinas criollas viven con otros animales de traspatio, como gallos y patos. Fuente de la imagen: Crisanta Rodríguez.

**La diversidad de las gallinas criollas contribuye a la diversidad de platos y prácticas culinarias** que conforman la gastronomía campesina e indígena en Guatemala. Debido a los miles de tipos de gallina criolla que las campesinas integran en los sistemas agroecológicos bajo diversas condiciones, cada ave probablemente difiere en el sabor que aporta a las sopas, caldos, pepianes, jocones, y otros platos de gallina criolla que las mujeres elaboran a partir de semillas, plantas, y especias autóctonas como el ajonjolí, miltomates, y chiles. Las recetas, y los sabores de

estos platos varían mucho en toda Guatemala, de casa en casa, de pueblo en pueblo, de zona ecológica en zona ecológica, y de temporada en temporada<sup>71</sup>. Cada plato también puede entenderse como único, porque **cada cocinera añade sus propios conocimientos y técnicas** que se han transmitido durante siglos y se han innovado de generación en generación. En conjunto, las prácticas agroecológicas y culinarias involucrando gallina criolla constituyen una parte de los conocimientos de los pueblos indígenas y campesinos del país.



Las mujeres combinan ingredientes tanto tradicionales como novedosos. Un ejemplo es esta sopa de gallina criolla de traspatio con conchitas que hizo una mujer de la comunidad de Casa Blanca, Totonicapán. Fuente de la imagen: Miguel Cuj



Los platos de gastronomía indígena e campesina utilizan carnes de gallinas, cerdos, o vacas, como este caldo de res. Fuente de la imagen: Yulia Chuvileva.





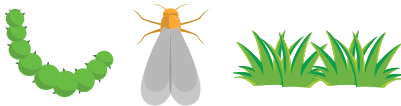

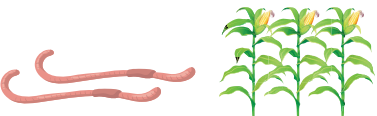



# V. Dos extremos de la producción avícola en Guatemala: Pollo de engorde homogéneo

En el otro extremo de la producción está el pollo de engorde. Los sistemas domésticos campesinos crían una diversidad de bandadas y poblaciones de aves; en cambio, los sistemas de producción industrial crían homogéneamente. En contraste con la gran diversidad de gallina criolla en Guatemala, y casi 1,200 biotipos de gallinas locales y transfronterizas internacionales en el mundo<sup>72</sup>, toda la industria avícola del país utiliza

sólo 17 razas de pollo de engorde y 4 razas de gallinas ponedoras<sup>73</sup>. Por otro lado, las gallinas criollas viven entre muchos otros tipos de aves y animales, pero las aves industriales de cualquier granja de pollos suelen criarse con una sola especie<sup>74</sup>. Además, las gallinas criollas presentan muchas formas y tamaños diferentes; en cambio, las granjas industriales prefieren aves de tamaño uniforme con pocas diferencias fenotípicas para facilitar su alojamiento y procesamiento con equipos estandarizados<sup>75</sup>.

La vida de las gallinas criollas difiere radicalmente de la de sus homólogas industriales (Figura 4). Mientras que las gallinas criollas son físicamente activas al aire libre a lo largo de su vida y buscan de forma independiente gran parte de su comida y medicinas, las aves industriales llevan una vida sedentaria, hacinada, y en interiores sin acceso al aire libre. Los pollos de engorde de las granjas apenas pueden moverse debido a las condiciones de hacinamiento en jaulas abiertas o restringidos

Figura 4: Diferencias entre Gallina Criolla y Pollo de Engorde

	Gallina Criolla	Pollo de Engorde
<b>Biodiversidad</b>	 <p>Bandadas diversas</p>	 <p>Monocultivos avícolas</p>
<b>Vida</b>	 <p>Conviven con otros animales</p>	 <p>Viven únicamente con otros pollos</p>
<b>Nutrición</b>	 <p>Buscan su propia comida, piedras y plantas medicinales</p>	 <p>Alimentados con granos y medicinas que promueven su crecimiento</p>
<b>Roles</b>	 <p>Bandadas de sanitización; gallinaza para agricultura</p>	 <p>Crecer lo más grande y rápido posible.</p>
<b>Valor a los productores</b>	 <p>Valores múltiples, como madre buena o buscadora de alimentos hábil</p>	 <p>Único valor: ser vendidos como alimentos para fines de lucro</p>

en jaulas individuales, y **no son capaces de expresar comportamientos naturales saludables mientras muestran signos de estrés crónico.** Mientras que las gallinas criollas se alimentan de forma autónoma para conseguir gran parte de su comida y medicinas, a los pollos de las granjas se les alimenta con granos y se les administra medicinas diseñadas para que crezcan más rápido y para prevenir o tratar los brotes de enfermedades que son más probables en bandadas grandes, confinadas, y homogéneas. Así, las gallinas criollas prosperan sin mucho apoyo de la gente, los pollos de engorde de las granjas dependen completamente de la intervención humana para su supervivencia, hasta el punto de que las mujeres campesinas que reciben razas de pollos de engorde de ONG se han quejado de que “¡estos pollos no saben comer!”<sup>76</sup>.

El mantenimiento de la salud, la diversidad, y la resiliencia de los sistemas agroecológicos son algunas de las numerosas funciones que desempeñan las gallinas criollas, mientras que los pollos de las granjas tienen como única función el ser vendidos como alimento con el objetivo de lucrar a partir de ello. **Las aves criadas en interiores son incapaces de mantenerse saludables** a sí mismas y a otros habitantes de la misma manera que lo hacen las gallinas criollas independientes y que viven en libertad. Y aunque las heces ricas en nitrógeno de las gallinas criollas se reintegran al suelo, hay informes de negocios industriales de pollos en Guatemala que arrojan desechos sin tratar de sus instalaciones a las vías fluviales locales, contaminándolas y poniendo en peligro la salud de las comunidades locales<sup>77</sup>.

Mientras que las gallinas criollas son valoradas por las y los campesinos por muchas características y comportamientos individuales diferentes que suelen no tener nada que ver con la cantidad de alimento que sus cuerpos producen para los seres humanos, **las aves comerciales se crían para que crezcan” to “para que crezcan lo más rápido y lo más grande posible, y con menos comida posible.** Asimismo, mientras que las campesinas y los campesinos usan medicinas naturales para prevenir y tratar enfermedades en sus animales, la industria usa medicinas industriales para promover el crecimiento,

potencialmente llevando a los efectos peligrosos. **La industria alimentaria-animal utiliza en exceso antibióticos para estimular el crecimiento,** incluyendo a los productores avícolas guatemaltecos que utilizan tetraciclinas que están prohibidas en Europa<sup>78</sup>, y los productores de carne vacuna guatemalteca que utilizan Clenbuterol, que está prohibido en Estados Unidos<sup>79</sup>. Esto pone en riesgo a todas y todos los guatemaltecos porque hace que las bacterias patógenas desarrollen resistencia a los antibióticos, un problema que la Organización Mundial de la Salud (WHO) ha denominado “una de las 10 principales amenazas de salud pública a las que se enfrenta la humanidad”<sup>80</sup>.

Además, el pollo de engorde aleja a los clientes de la gallina criolla, lo que lleva a **una reducción de la biodiversidad agroecológica en los mercados del país.** En 2015, se estimaba que el 43% del pollo doméstico procedía de criaderos de traspatio<sup>81</sup>; en 2018, esa cifra se redujo al 32%<sup>82</sup>. Asimismo, la diversidad de biotipos de gallina criolla que se venden en los mercados municipales se ha reducido drásticamente a medida que los vendedores pasan a vender pollo de engorde<sup>83</sup>.

Al mismo tiempo, el intercambio local de gallina criolla ha apoyado económicamente a decenas de miles de vendedoras, que venden aves vivas, carnes, y huevos de su propio stock. **La industria avícola, por su parte, tiende a la concentración económica.** En Guatemala, sólo dos empresas, Pollo Rey y Piolindo, por ejemplo, controlan el 90% del mercado nacional de pollo procesado (Figura 5).



Figura 5: Concentración del Mercado de Pollo Procesado de Guatemala<sup>84</sup>

## VI. Comer gallina criolla versus comer pollo de engorde

En última instancia, las diferencias en sus propósitos, funciones, y entornos significan que los pollos de engorde no son los mismos animales que las gallinas criollas. En general, "la morfología esquelética, la patología, la geoquímica ósea, y la genética de los pollos de engorde modernos son muy diferentes a las de sus antepasados"<sup>85</sup>. A escala mundial, el pollo de engorde industrial se ha visto tan alterado en su aspecto, sus hábitos, y números que se ha convertido en un marcador de los efectos humanos en el ecosistema global<sup>86</sup>.

Incluso dentro de la industria avícola, **los pollos de engorde de hoy en día son muy diferentes de los criados a mediados del siglo XX**. Un estudio comparó las aves criadas en Canadá por la industria en la década de 1950 con las de la década de 1970, y de los 2000<sup>87</sup>. Los investigadores descubrieron que, debido a que la industria avícola ha seleccionado sistemáticamente aves que crezcan lo más grandes y rápidamente posible, con la menor cantidad de alimento posible, un pollo de engorde adulto es hoy 4.6 veces más grande que en la década de 1950, aumentando su peso de 2 lbs/905 g a 9.26 lbs/4.202 g (Figura 6).

Uno de los resultados de este crecimiento más rápido, de este mayor tamaño, y de la inhabilidad de moverse, es que **la composición nutricional de la carne de pollo producida en fábricas es diferente de la carne de gallinas criada en sistemas extensivos al aire libre**. La actividad física y las dietas más saludables producen aves más pequeñas con una musculatura más densa<sup>89</sup>. Este no es el caso de los pollos industriales que no pueden moverse y que son más grandes y gordos. Las gallinas de los sistemas campesinos y

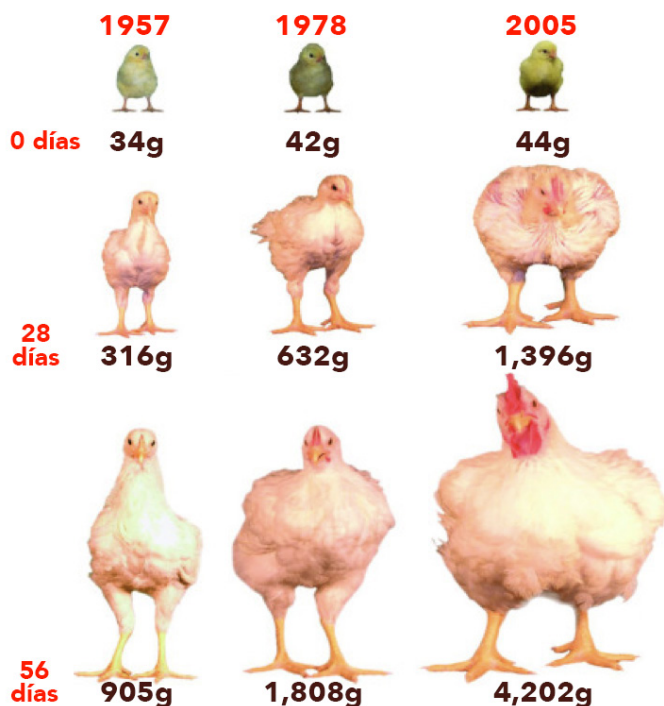


Figura 6: Cambios de tamaño y peso en el pollo de engorde desde la década de 1970. Fuente: Zuidhof et al. (2014)<sup>88</sup>.

de los sistemas comerciales de pastoreo también son capaces de buscar una serie de yerbas silvestres que se convierten en la fuente de ácidos grasos saludables de cadena larga en la carne de pollo que la gente consume<sup>90</sup>. Actualmente, **las pechugas de pollos industriales estudiadas en algunas partes del mundo contienen más energía total de grasa que de proteína**<sup>91</sup>. Además, en algunos países, hasta el 90% de las aves industriales ahora sufren de enfermedades musculares y deformidades, que se ven como rayas blancas en la carne, que hacen que su carne tenga más grasa y menos proteína<sup>92</sup>.

Actualmente no existen estudios que comparen el valor nutricional de la carne de gallina criolla guatemalteca con la de los pollos de engorde industriales guatemaltecos. Sin embargo, varios estudios individuales y metanálisis (revisiones



Rayas blancas en las pechugas de pollo de engorde vendido en un supermercado en Atlanta, Georgia, E.E.U.U. en Julio 2022.  
Fuente de la imagen: Yulia Chuvileva.



Rayas blancas en las pechugas de pollo de engorde vendido en un supermercado en Ciudad de Guatemala en Julio 2022.  
Fuente de la imagen: Sophía Dávila.

a gran escala de la investigación existente) de todo el mundo confirman que, en comparación con los sistemas industriales (intensivos e interiores), la carne de pechuga de aves criadas en sistemas de corral (extensivos y al aire libre) tiende a tener un mayor contenido de proteínas y un menor contenido de grasas, un nivel más bajo de colesterol, un mayor contenido de Omega 3 y una proporción más saludable de Omega 6 a Omega 3<sup>93,94,95,96,97,98</sup>. También se ha encontrado que **la carne de gallinas indígenas** (también conocidas como nativas) en Asia, que son las más comparables a la gallina criolla de Guatemala, **tiene una calidad nutricional más alta que la de los pollos comerciales**<sup>99,100,101,102,103,104</sup>. Algunos de estos estudios analizan además la apariencia, la textura, el sabor, y la preferencia del consumidor por la carne de pollo de diferentes razas y sistemas de producción, aunque los hallazgos varían según el contexto del estudio. Se necesita más investigación para comparar sistemáticamente el valor nutricional y el sabor de la carne de gallina criolla versus pollos de engorde

específicamente en Guatemala. Sin embargo, es claro que muchas y muchos guatemaltecos, en especial, pero no exclusivamente, indígenas y campesinos y otros que mantienen vínculos personales o profesionales con la producción avícola de traspatio, continúan diferenciando la carne y el huevo de gallina criolla. En un estudio etnográfico, por ejemplo, **dos mujeres Maya-K'iche' entrevistadas en Quetzaltenango describieron "el sabor del pollo blanco [industrial] como completamente diferente**. No tiene el mismo sabor que la gallina criolla. La carne de gallina criolla es más firme. En cambio, la carne de pollo blanco es más suave, entonces la gallina criolla es más rica... el sabor... es más sabroso"<sup>105,106</sup>.

En resumen, los pueblos guatemaltecos y la industria avícola crían aves de forma muy diferente y con fines distintos, dando lugar a productos alimentarios de consumo final incomparables. En contraste con los pollos de engorde, las gallinas criollas son mucho más diversas, tienen muchas más funciones en los sistemas humanos y ecológicos, probablemente tengan perfiles nutricionales más saludables, y, para una parte de la población, se ven, se sienten y saben de manera diferente.



Gallina criolla tiene musculatura densa y su carne una textura firme con poco grasa. Fuente de la imagen: Crisanta Rodríguez.



## VII. Productos industriales de “gallina criolla”

Como muchas guatemaltecas y guatemaltecos siguen prefiriendo la carne y los huevos de gallina criolla, así como los platos de la gastronomía campesina e indígena en general, las empresas alimentarias de Guatemala han empezado a comercializar sus propias líneas industriales de pollos, consomés, y sopas (caldos) de “gallina criolla”.

En 2017, la principal empresa de pollo procesado de Guatemala, Pollo Rey, lanzó un nuevo producto llamado “Criollo de Pollo Rey” que prometía un “gran sabor de lo nuestro” (Figura 7). En el lanzamiento del producto, la gerente de marketing de la empresa, Michelle Roldan, explicó que **el objetivo de esta nueva línea es competir directamente con el mercado existente de “pollo amarillo”,** nombre común guatemalteco para la carne de gallina criolla. Ella dijo: “Sabemos que en Guatemala se consume bastante pollo amarillo y que hay muchas amas de casa haciendo producto con pollo amarillo. Pollo Rey hoy quiere respaldar la marca de “Pollo Amarillo” con la confianza que es respaldo de la marca”<sup>107,108</sup>.



Figura 7: Publicidad de Criollo de Pollo Rey<sup>109</sup>



Figura 8: Sugerencias de la Empresa para Sustituir el Criollo de Pollo Rey en Platos de la Gastronomía Campesina e Indígena<sup>110,111,112</sup>

La campaña de 2022 de redes sociales de Pollo Rey ofrece ideas de múltiples formas en las que el pollo Criollo de Pollo Rey podría sustituirse en platos de la gastronomía indígena y campesina, incluidos el caldo, el jocón, y el pepián (Figura 8). Estos materiales de mercadeo sugieren que **la empresa está posicionando al Criollo de Pollo Rey como un producto equivalente a la gallina criolla en el mercado guatemalteco.**

Las empresas globales de alimentos también han reconocido la oportunidad de tomar parte del mercado criollo en Guatemala. En agosto de 2018, la marca Malher, perteneciente a Nestlé, la empresa de alimentos y bebidas más grande del mundo con sede en Suiza, anunció que llegaba a Guatemala “el sabor del campo”. Anunciando su consomé de gallina criolla (Figura 9) con imágenes de pájaros en libertad, alimentados por una mujer, con el telón de fondo de los volcanes y las laderas de Guatemala (Figura 10). La letra de su canción pegadiza dice: “En mi Guatemala hay sabores y aromas del campo que tú conocías, desde las gallinas de patio en todito tu plato vas a tener”<sup>113</sup>.



Figura 9: Consomé de Gallina Criolla de Malher<sup>114</sup>

**Estas imágenes y letras sugieren que el consomé contiene carne de gallinas criadas al aire libre por mujeres en sus traspatios de campo.**



Figura 10: Una escena del anuncio del “Consomé de Gallina Criolla” de Malher<sup>115</sup>

Knorr, una marca de Unilever, la cuarta empresa de alimentos y bebidas más grande del mundo con sede en Inglaterra, también ha incursionado en el mercado industrial de “gallina criolla” con una línea de sopas criollas instantáneas. Ésta incluye “Sopa Criolla: Gallina Criolla con Conchitas,” “Sopa Criolla: Gallina Criolla con Fideos”, y “Sopa Criolla: Gallina Criolla con Arroz y Chipilín” (Figura 11). **La frase “gallina criolla con” en los títulos de estos productos sugiere que las sopas contienen gallina criolla**<sup>100,101</sup>.



Figura 11: Sopas de Gallina Criolla de Knorr<sup>116,117</sup>

Algunos negocios mundiales de alimentos han lanzado otras líneas de productos “criollos” en Guatemala y otros países, pero sin sugerir que contengan gallina criolla real. Maggi, otra subsidiaria de Nestlé, la corporación de alimentos y bebidas más grande del mundo con sede en Suiza, por ejemplo, vende una línea de productos de sopas y consomés “criollos” a base de pollo. Incluye nombres de productos menos problemáticos, como “Sazonador para Hacer Consomé de Gallina Criolla” y “Sopa Criolla: Gallina con Caracolitos” (Figura 12)<sup>118,119</sup>.



Figura 12: Líneas de productos “criollos” menos problemáticas de Maggi<sup>120,121</sup>

De manera similar, Ajinomoto Co, una empresa de biotecnología japonesa, vende “Sopa instantánea con Fideos Aji-no-men con Sabor Gallina Criolla” en Colombia y Perú, prometiendo solo el sabor de la gallina criolla, no la carne de la gallina criolla real. La empresa tampoco utiliza imágenes de aves criadas al aire libre en sus anuncios de video (Figura 13)<sup>122</sup>. Sin embargo, sí utiliza la abreviatura “Aji-no-men® Gallina Criolla” para referirse al producto, un nombre abreviado que podría inducir a error a los consumidores haciéndoles creer que el producto contiene gallina criolla de traspatio.



Figura 13: Anuncio de Ajinomoto Co para su Sopa Instantánea con Fideos Aji-no-men con Sabor Gallina Criolla<sup>123</sup>



## VIII. ¿Las corporaciones venden gallina criolla real?

La industria alimenticia no puede pretender vender pollo criollo, consomé de gallina criolla, ni platos como “sopa criolla: gallina criolla” porque estos alimentos no contienen nada de gallina criolla; solo contienen pollo de engorde. El “pollo criollo” de Pollo Rey, por ejemplo, se diferencia del pollo blanco de Pollo Rey en el color de la piel y la carne, pero el pollo amarillo “criollo” se sigue criando en granjas industriales. Asimismo, **las sopas y consomés industriales que dicen ser “gallina criolla” contienen solo pequeñas cantidades de carne de “pollo deshidratado”** de aves industriales. Los embalajes no especifican el origen exacto del pollo que contienen, pero a veces indica que la comida fue producida en otros países. Por ejemplo, la “Sopa Criolla: Gallina Criolla con Conchitas” de Knorr se fabrica en El Salvador.

A pesar de que sus productos contienen solo pollo de engorde, algunas marcas utilizan con frecuencia vídeos publicitarios y envoltorios que muestran imágenes del campo y de aves en libertad. Esto hace que parezca que la carne que contienen los productos procede de gallinas criollas criadas al aire libre en sistemas de producción extensiva en Guatemala. En realidad, los productos contienen carne de pollo de



Paquetes “Gallina Criolla”. Fuente de imagen: Sophía Dávila

engorde criados en plantas industriales intensivas abarrotadas y hacinadas en toda América Latina y, probablemente, por todo el mundo.

Las empresas industriales de alimentos tergiversan sus productos cuando los etiquetan como “pollo criollo”, “consomé de gallina criolla” o “sopa criolla: gallina criolla”, y cuando presentan el campo y las aves libres en sus campañas de publicidad. Cuando las empresas utilizan imágenes y palabras asociadas a los pueblos indígenas y campesinos para vender productos industriales, **compiten directamente con las economías locales de gallina criolla y la gastronomía campesina e indígena**, lo que, a su vez, reduce la diversidad agroecológica y culinaria del país. Esta publicidad engañosa tiene implicaciones para las y los consumidores, productores, patrimonio, y biodiversidad de Guatemala.

# IX. Protección jurídica para las y los consumidores

La mayoría de los países del mundo tienen leyes que intentan proteger a las personas de la publicidad engañosa. Organizaciones alrededor del mundo utilizan estas leyes para demandar, multar fuertemente, y cambiar las prácticas de las empresas y los gobiernos para que no utilicen palabras o imágenes engañosas que representan falsamente los ingredientes o los procesos de producción de los productos alimenticios. Por ejemplo, el 8 de junio de 2021, el Fondo de Defensa Legal Animal, una organización estadounidense sin ánimo de lucro, presentó una demanda contra el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (United States Department of Agriculture) por aprobar las etiquetas Línea Fresca (Fresh Line) de la empresa Granjas Perdue (Perdue Farms). La organización argumenta que las etiquetas “presentan a los pollos y pavos pastando al aire libre en la hierba

verde bajo un sol brillante, cuando en realidad las aves utilizadas en estos productos pasan toda su vida confinadas en almacenes de granjas industriales”<sup>124</sup>.

**Guatemala también tiene una ley que prohíbe la publicidad engañosa. La Ley de Protección al Consumidor y Usuario de Guatemala** (Acuerdo Gubernativo Número 777-2003) define la publicidad engañosa como “todo aquel mensaje publicitario, por cualquier medio escrito, visual, auditivo o electrónico, que induzca al consumidor o usuario a error mediante ardid o engaño”<sup>125</sup>. La utilización de palabras e imágenes que induzcan a error al consumidor sobre las condiciones de producción de las aves utilizadas en los productos alimentarios industriales podrían ser cuestionadas por esta ley.



El ejercicio de las leyes de protección al consumidor podrían garantizar que las sopas instantáneas no afirmen falsamente que contienen gallina criolla. Fuente de la imagen: Sophia Dávila.

# X. Protección jurídica para las y los productores

Las y los defensores en otros países utilizan leyes de publicidad engañosa para proteger no solo a las y los consumidores de ser engañados en el mercado, sino también a las y los productores de serlo a través de la competencia desleal. La Asociación de Consumidores Orgánicos (The Organic Consumers Association) de Estados Unidos, por ejemplo, está demandando a una empresa llamada Huevos Felices (Happy Eggs) por considerar que “al afirmar falsamente que los huevos que vende son criados en pastos, ‘Huevos Felices’ engaña a los consumidores y desvía el gasto de los consumidores lejos de competidores cuyos huevos proceden de gallinas realmente criadas en pastos”<sup>126</sup>.

**El acuerdo gubernativo 777-2003 de Guatemala, que protege a los consumidores, igualmente protege a los productores** de la competencia desleal a la que se enfrentan debido a la publicidad engañosa. La ley prohíbe

la publicidad que es “engañosa por comparativa engañosa, al comparar elementos que no son semejantes o van en contra de los principios básicos de la competencia leal”. Es posible que, bajo esta ley, hacer pasar productos industriales como criollos o como cocina campesina e indígena podría verse como una ventaja injusta desde las empresas de alimentos que afecta directamente a las economías campesinas.

Y hay mucho dinero en juego. **Las empresas globales obtienen ganancias significativas de sus líneas de productos de “pollo criollo” o de “gallina criolla”.** La marca “Criollo de Pollo Rey” es parte de un mercado nacional de pollo procesado cuyo valor anual es de casi Q11 mil millones/US\$1.5 mil millones<sup>127</sup>. Los sazónadores y sopas industriales deshidratadas de “gallina criolla” son parte de un mercado nacional anual de sopas y consomés instantáneos con un valor de más de Q300 millones/US\$40 millones<sup>128</sup>. La venta de “gallina criolla” industrial no solo engaña a los consumidores, sino que también desvía el dinero de los productores locales, especialmente de las mujeres, quienes durante siglos han integrado la verdadera gallina criolla en los sistemas agroecológicos, los hogares, los mercados, y la gastronomía campesina e indígenas de los pueblos.



Hacer uso de las leyes de protección al productor podría asegurar que las y los productores y vendedores de verdadera gallina criolla, como este comedor en Xela, enfrenten una competencia justa en el mercado. Fuente de la imagen: Yulia Chuvileva.

# XI. Otras protecciones posibles para las y los productores

Las leyes de Denominación de Origen Protegida (DOP) de muchos países protegen además a las y los productores artesanales otorgando etiquetas DOP sólo a aquellos y aquellas que cumplen normas específicas y siguen procesos concretos para elaborar los productos; sin embargo los beneficiarios de estas leyes han variado<sup>129</sup>. La designación DOP del queso Comté en Francia, por ejemplo, definió los métodos y materiales artesanales que pueden utilizarse en su producción, siendo los pequeños productores de queso tradicional los más beneficiados. En México, en cambio, los métodos de producción del tequila no fueron bien definidos y se fueron diluyendo con el tiempo, de modo que los productores industriales a gran escala fueron los más beneficiados<sup>130</sup>.



El mecanismo de DOP se ha utilizado hasta la fecha para productores comerciales. Dos productos guatemaltecos gozan de estatus de DOP y protección en los mercados de exportación: Ron de Guatemala y Café de Antigua, Guatemala. Sin embargo, se podría desarrollar cuidadosamente un mecanismo participativo al estilo de la DOP en donde Guatemala para **garantizar que solo las y los campesinos que utilizan sistemas agroecológicos para criar diversos biotipos de gallina criolla puedan llamar a sus aves y platillos "criolla"**. Este podría ser un mecanismo único de DOP destinado a brindar protección a los productos desarrollados por hogares integrados de pueblos indígenas y campesinos que se venden y comercializan dentro del país, no fuera de él.



**DOP**

Denominación de Origen Protegida



Un mecanismo de DOP bien diseñado podría proporcionar una diferenciación de mercado que proteja a las y los vendedores de productos de verdadera gallina criolla.

## XII. Protecciones jurídicas al patrimonio cultural

Los sistemas de conocimientos y el patrimonio cultural de los pueblos indígenas y campesinos de Guatemala incluyen prácticas agroecológicas, etnoveterinarias, etnomédicas, y culinarias. Estas prácticas integran objetos muy variados, desde semillas nativas y animales criollos hasta medicinas tradicionales y gastronomía campesina e indígena. En otros países hay movimientos que reivindican estas prácticas y productos como patrimonio nacional. En Panamá, por ejemplo, las y los defensores luchan por la declaración legal de las vacas criollas como parte del patrimonio genético, cultural, e histórico del país<sup>131</sup>.

Guatemala ya cuenta con una ley que pretende reconocer y proteger el patrimonio nacional. La Ley de Protección del Patrimonio Cultural de la Nación de Guatemala (**Decreto Número 26-97**) ya considera la gastronomía y los “establecimientos, tradiciones y costumbres” culinarias como patrimonio nacional<sup>132</sup>. El decreto estipula que este “patrimonio no puede

ser destruido, alterado, deteriorado” y permite imponer multas y penas de prisión a quienes infrinjan la ley (artículo 44).

Aunque la ley tiene como objetivo principal restringir el movimiento no autorizado de objetos culturales físicos fuera del país, podría aplicarse internamente dentro de Guatemala y a las imágenes y palabras como representaciones de la cultura. **El uso por parte de las empresas de palabras e imágenes asociadas a los sistemas agroecológicos y culinarios campesinos puede considerarse un expolio** porque las empresas usan, trasladan en envases y a través de anuncios en medios radiofónicos y visuales, y se benefician de los símbolos del patrimonio cultural. Podría ser posible argumentar que estas acciones dañan el patrimonio cultural de Guatemala porque los productos industriales “criollos” alejan a la gente de la producción y del consumo de alimentos verdaderamente criollos y la dirigen hacia el consumo de sustitutos industriales falsos.

Gallina Criolla



Tikal



### Día del Patrimonio Cultural de Guatemala

En el futuro, la gallina criolla podría ser parte del patrimonio celebrado durante las festividades del Día del Patrimonio Cultural en Guatemala.

Antigua Guatemala





# XIII. Protección jurídica para la biodiversidad y el conocimiento de los pueblos indígenas y campesinos

La comercialización engañosa de la gallina criolla aumenta la producción y venta de pollo de engorde y sus productos derivados, como las sopas instantáneas, un sistema que tiende a la homogeneidad. Así como la diversidad de las gallinas criollas no puede reproducirse bajo los métodos de la agricultura industrial, la diversidad de los platos de gallinas criollas no puede reproducirse en un paquete estandarizado de sopa instantánea deshidratada. El consumo por parte de más guatemaltecos y guatemaltecas de sustitutos criollos industriales reduce la producción agroecológica de gallina criolla y los conocimientos ancestrales en los que se basa, sistemas que tienden a la diversidad.

**Varios convenios y legislaciones nacionales e internacionales en el mundo buscan proteger la biodiversidad** por derecho propio debido a su papel esencial en el mantenimiento de los sistemas vitales del planeta. Y es que, a escala global, algunos investigadores advierten que la pérdida de biodiversidad supone un riesgo mayor para la humanidad que el cambio climático<sup>133</sup>. Reconociendo el papel crucial que desempeñan los animales en la biodiversidad, en 2012, los gobiernos de muchos países del mundo, entre ellos Guatemala, firmaron la protección de los recursos zoogenéticos (es decir, de origen animal) a través de la Declaración de Interlaken de la FAO<sup>134</sup>.

También las leyes e iniciativas buscan proteger la biodiversidad como parte de los derechos de los pueblos indígenas y campesinos que dependen más directamente de ella para su supervivencia física y cultural. Los productos industriales de “pollo criollo” o de “gallina criolla” buscan ganar participación de mercado sobre la producción y consumo agroecológico de gallina criolla y otros alimentos que promuevan la diversidad, resiliencia, y sustentabilidad ecológica y cultural. La venta y comercialización de productos industriales de “gallina criolla” podría decirse que va en contra del progreso de, al menos, dos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas: producción y consumo responsables (#12) y vida de ecosistemas terrestres (#15)<sup>135</sup>.

La iniciativa de ley 6086 “Ley de Biodiversidad y Conocimientos Ancestrales”, también socializada como “Ley de los Pueblos”, busca proteger la biodiversidad en Guatemala si la legislación se aprueba con éxito en 2022. La iniciativa también incluye estipulaciones por el “respeto a los saberes y sistemas de conocimientos como herencias colectivas de las abuelas y abuelos de los campesinos y la gente indígena”. **La gallina criolla, otros animales criollos, y los platos que componen la gastronomía indígena y campesina son ejemplos de esta herencia.** No son pertenencia de las personas individuales, tampoco de los negocios globales.

La iniciativa además estipula que “el uso con fines comerciales de los conocimientos tradicionales asociados a la biodiversidad, se realice con el consentimiento previo libre e informado de los pueblos indígenas y campesinos”. La venta de productos “criollos” por parte de las empresas se ha producido sin esa participación de los pueblos. Además, la industria avícola mundial cruza pollos comerciales con gallinas nativas y adaptadas que se encuentran en sistemas agroecológicos de todo el mundo para beneficiarse de sus cualidades deseables, como la resistencia natural a enfermedades, también sin el consentimiento previo de los pueblos indígenas y campesinos.

# XIV. Sugerencias para la toma de acciones

- **Las empresas de alimentos** que venden productos industriales de “gallina criolla” o de “pollo criollo” en Guatemala y en toda América Latina podrían revisar voluntariamente sus prácticas de mercadeo para reducir las posibilidades de engañar a los consumidores.
- **Los consumidores y las consumidoras** guatemaltecas pueden dejar de comprar productos industriales “criollos” e invitar a sus políticos locales y representantes comunitarios para que usen las leyes guatemaltecas existentes para responsabilizar a las empresas por publicidad engañosa y otras prácticas dañinas.
- **Las y los activistas y defensores** podrían seguir los pasos de los otros países, como Panamá<sup>136</sup>, en la lucha para la declaración legal de animales criollos, como gallinas criollas, y reconocerlos oficialmente como parte del patrimonio genético, cultural, e histórico de Guatemala.
- **Las y los activistas y defensores** podrían explorar cómo aplican la ley de Protección al Consumidor y Usuario de Guatemala, la ley Para la Protección del Patrimonio Cultural de la Nación, y la propuesta de ley de Los Pueblos, a la venta de productos industriales “criollos”. La presión legal podría empujar a las empresas a cambiar sus prácticas de mercadeo para cumplir con las leyes de competencia leal y protección al consumidor, así como para respetar la biodiversidad y el conocimiento ancestral.
- **Las y los defensores** podrían establecer mecanismos de participación, como la DOP, para otorgar los derechos sólo a los y las campesinas de llamar a sus alimentos “criollos.”
- **Las y los genetistas** podrían realizar análisis para conocer el nivel de diversidad genética de las poblaciones de gallina criolla en Guatemala.
- **Las y los biólogos y nutricionistas** podrían realizar análisis para establecer las diferencias nutricionales entre la gallina criolla y el pollo de engorde que se vende en Guatemala y dar a conocer ampliamente los resultados.
- **Las y los científicos sociales indígenas y no indígenas** podrían documentar los conocimientos y prácticas ancestrales que ayudan a mantener los sistemas agroecológicos nutritivos, sanos, diversos, resistentes, y sostenibles, y ayudar a difundir ese conocimiento campesino-a-campesino, especialmente en las zonas donde las prácticas se están perdiendo debido a la expansión de los alimentos industriales.
- **Las y los educadores** podrían impulsar la educación generalizada en torno al valor cultural, ecológico, y nutricional de las prácticas agroecológicas y culinarias tradicionales a través de la Ley Para la Protección del Patrimonio Cultural de la Nación que permite “fortalecer el conocimiento y el valor del Patrimonio Cultural en nuestros habitantes mediante la educación formal e informal y el reforzamiento de la vigilancia in situ”. Esto puede ayudar a atraer el reconocimiento nacional e internacional, recursos financieros, y otros apoyos que reconozcan y premien los valores ecológicos, culturales, y de salud de las prácticas agrícolas y culinarias campesinas e indígenas.



Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente



# **XV. Bibliografía**

- <sup>1</sup>Cook, S. F. & Borah, W. (1979). *Essays in Population History: Mexico and California: Volume Three*. University of California Press.
- <sup>2</sup>Thornton, E. K. & Emery, K. F. (2017). *The Uncertain Origins of Mesoamerican Turkey Domestication*. *J. Archaeol Method Theory*, 24 328-351.
- <sup>3</sup>Stahl, P. W. (2008). Animal Domestication in South America. In: Silverman H., Isbell W.H. (eds). *The Handbook of South American Archeology*. Springer.
- <sup>4</sup>Storey, A. A. & Matisoo-Smith, E. A. (2014). No evidence against Polynesian dispersal of chickens to pre-Columbian South America. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, September, 111 (35) E3583.
- <sup>5</sup>Storey, A. A., Quiroz, D., Beavan, N. & Matisoo-Smith, E. A. (2011). Pre-Columbian chickens of the Americas: a critical review of the hypotheses and evidence for their origins. *Papa Nui Journal*, 25(2) 5-19. [https://islandheritage.org/wp-content/uploads/2011/06/RNJ\\_25\\_2\\_Storey\\_Etal.pdf](https://islandheritage.org/wp-content/uploads/2011/06/RNJ_25_2_Storey_Etal.pdf)
- <sup>6</sup>Díaz del Castillo, B. (2005). *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*. Porrúa.
- <sup>7</sup>Kockelman, P. (2011). A Mayan ontology of poultry: Selfhood, affect, animals, and ethnography. *Language in Society*, 40(4) 427-454.
- <sup>8</sup>Earle, R. (2012). *The Body of the Conquistador: Food, Race, and the Colonial Experience in Spanish America*. Cambridge University Press.
- <sup>9</sup>Way, J. T. (2013). *The Mayan in the Mall: Globalization, Development, and the Making of Modern Guatemala*. Duke University Press.
- <sup>10</sup>Toalombo Vargas, P. A., León, J. M., Fiallos Ortega, L. R., Martínez, A., Villafuerte Gavilanes, A. A., Delgado, J. V. & Landi, V. (2019). Deciphering the Patterns of Genetic Admixture and Diversity in the Ecuadorian Creole Chicken, *Animals*, 9(9) 670.
- <sup>11</sup>Palacios, E. Y., Álvarez, L. & Muñoz, J. (2016). Genetic diversity of Creole hens of the Colombian Southwest, *Archivos de Zootecnia*, University of Córdoba, Marzo, 65(249) 73-78. <https://www.redalyc.org/pdf/495/49544737011.pdf>
- <sup>12</sup>Turner, K. L., Davidson-Hunt, I. J., Desmarais, A. A. & Hudson, I. (2016). Creole Hens and Ranga-Ranga: Campesino Foodways and Biocultural Resource-Based Development in the Central Valley of Tarija, Bolivia, *Agriculture*, 6(3) 41. <https://www.mdpi.com/2077-0472/6/3/41>
- <sup>13</sup>Parés, P. M. & Isern, A. (2017). *Memoria de la Presentación de las Primeras Conclusiones del Estudio de Investigación "Traspatio 2" en el Occidente de Guatemala*. Reporte no publicado.
- <sup>14</sup>INE (2005). *Actividades Agropecuarias de Traspatio: Tomo V. IV Censo Nacional Agropecuario*. Guatemala: Instituto Nacional de Estadística de Guatemala. <https://www.ine.gob.gt/sistema/uploads/2014/01/16/08ukgdXvK57c7E7MbAeZ4e4YiFbBeBSI.pdf>
- <sup>15</sup>FAO (2019). El Estado de la Biodiversidad para la Alimentación y la Agricultura en Guatemala. *Resumen Ejecutivo No. 16-2018*. <https://www.fao.org/3/ca6141es/ca6141es.pdf>
- <sup>16</sup>Mallia, J. G. (1999). *Observations on family poultry units in parts of Central America and sustainable development opportunities*. fao.org. <https://www.fao.org/ag/AGA/AGAP/frg/FEEDback/lrrd/lrrd11/3/mal113.htm>
- <sup>17</sup>Méndez Montenegro, M. E., Acevedo Córdón, B. O., Orellana Salguero, R.D. & Córdón y Córdón, J. (2018). *Situación Sanitaria Avícola. Guatemala, 20 de julio de 2018*. Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA), Gobierno de la República de Guatemala. <https://visar.maga.gob.gt/visar/2017/18/pr18/sit-santav.pdf>
- <sup>18</sup>*Sigue creciendo el consumo de pollo y huevos en Guatemala*. (2020, 25 de agosto). [elsitioavicola.com/poultrynews/33413/sigue-creciendo-el-consumo-de-pollo-y-huevos-en-guatemala/](https://elsitioavicola.com/poultrynews/33413/sigue-creciendo-el-consumo-de-pollo-y-huevos-en-guatemala/)
- <sup>19</sup>Gamarro, U. (2020, 22 de agosto). Tras seis años, el consumo de pollo y de huevos no para crecer en Guatemala. *Prensa Libre*. <https://www.prensalibre.com/economia/tras-seis-anos-el-consumo-de-pollo-y-de-huevos-no-para-de-crecer-en-guatemala/>
- <sup>20</sup>*Avicultura guatemalteca: líder en el sector agropecuario y garante de la seguridad alimentaria*. (2020, 28 de mayo). <https://avinews.com/>. <https://avinews.com/avicultura-guatemala-lider-sector-ganadero-garante-seguridad-alimentaria/>
- <sup>21</sup>*Producción avícola, moderna industria alimenticia*. (2016, 16 de noviembre). <https://cronica.com.gt>. <https://cronica.com.gt/produccion-avicola-moderna-industria-alimenticia/>
- <sup>22</sup>Helgi Library (2022). *Poultry Meat Consumption per Capita in Guatemala*. Helgi Library, Prague. Czech Republic. Original data sourced from FAOSTAT. Consultado el 19 de julio de 2022 en: <https://www.helgilibrary.com/indicators/poultry-meat-consumption-per-capita/guatemala/>
- <sup>23</sup>Albore Herrera de Velásquez, M. L. (1994). El presupuesto en las empresas avícolas ante la globalización económica en Guatemala [Tesis de Licenciatura]. Universidad San Carlos de Guatemala. [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03\\_1338.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03_1338.pdf)
- <sup>24</sup>González Díaz, M. (2019, 14 de mayo). *Pollo Campero: la historia de la millonaria empresa de Guatemala que exporta uno de los sabores más emblemáticos del país*. <https://www.bbc.com/>. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-47861027>
- <sup>25</sup>Thow, A. M. & Hawkes, C. (2009). The implications of trade liberalization for diet and health: a case study from Central America, *Globalization & Health*, 5:5. <https://globalizationandhealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/1744-8603-5-5>
- <sup>26</sup>Gálvez Suárez, A. (2013, 22 de marzo). *El Circulo Rojo (I)*. <https://www.plazapublica.com.gt/>. <https://www.plazapublica.com.gt/content/el-circulo-rojo-i>.
- <sup>27</sup>Ibarra, V. (2021, 14 de abril). *Reseña Política De Guatemala (Ix)*. <https://indagadorgt.com/>. <https://indagadorgt.com/resena-politica-de-guatemala-ix/>

- <sup>28</sup>Nigh, V. (2017, 6 de abril). *Expanded Opportunities for U.S. Poultry in Guatemala*. fb.org. <http://fb.org/market-intel/expanded-opportunities-for-u.s.-poultry-in-guatemala>
- <sup>29</sup>FAO (2022). *Crops and livestock products*. FAOSTAT. Rome, Italy: FAO. Consultado el 19 de julio de 2022 en: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/TCL>
- <sup>30</sup>Index Mundi (2020). *Guatemala Chicken Meat Imports by Year*. Index Mundi, Charlotte, North Carolina, USA. Original data from USDA. Consultado el 19 de julio de 2022 en: <https://www.indexmundi.com/agriculture/?country=gt&commodity=chicken-meat&graph=imports>
- <sup>31</sup>MINECO (2019). *Sector De Avicultura De Guatemala*. Gobierno de la República de Guatemala. [https://www.mineco.gob.gt/sites/default/files/informe\\_del\\_sector\\_avicola.pdf](https://www.mineco.gob.gt/sites/default/files/informe_del_sector_avicola.pdf)
- <sup>32</sup>Ibid.
- <sup>33</sup>*Campaña publicitaria guatemalteca para sus productos avícolas* (2010, 25 de agosto). <https://www.wattagnet.com/>. <https://www.wattagnet.com/articles/6798-campana-publicitaria-guatemalteca-para-sus-productos-avicolas>
- <sup>34</sup>*Repunta consumo de pollo en Guatemala* (2020, 26 de agosto). <https://enalimentos.lat> <https://enalimentos.lat/noticias/1748-repunta-consumo-de-pollo-en-guatemala.html>
- <sup>35</sup>FAO (2022). *Crops and livestock products*. FAOSTAT. Rome, Italy: FAO. Consultado el 19 de julio de 2022 en: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/TCL>
- <sup>36</sup>Index Mundi (2020). *Guatemala Chicken Meat Imports by Year*. Index Mundi, Charlotte, North Carolina, USA. Original data from USDA. Consultado el 19 de julio de 2022 en: <https://www.indexmundi.com/agriculture/?country=gt&commodity=chicken-meat&graph=imports>
- <sup>37</sup>Helgi Library (2022). *Poultry Meat Consumption Per Capita in Guatemala*, Helgi Library, Prague. Czech Republic. Original data sourced from FAOSTAT. Consultado el 19 de julio de 2022 en: <https://www.helgilibrary.com/indicators/poultry-meat-consumption-per-capita-guatemala/>
- <sup>38</sup>Parés & Isern (2017)
- <sup>39</sup>Hernández-Ortega, K. I., Carmona-Hernández, O., Fernández, M. S., Lozada-García, J. A. & Torres Pelayo, V. R. (2018). Caracterización Fenotípica de la Gallina Criolla (*Gallus Gallus L.*) en una Microrregión de Veracruz, México. *Agro Productividad*, 10(3) 24-30. <https://www.revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/download/965/823>
- <sup>40</sup>Ramírez Guzmán, J. (2014). Caracterización fenotípica e importancia socioeconómica de *Gallus gallus domesticus* en comunidades de Tetela de Ocampo [Tesis de Licenciatura, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla]. <https://repositorioinstitucional.buap.mx/handle/20.500.12371/8469>
- <sup>41</sup>Mendoza, L. (2019). Evaluación de los aspectos socio-económicos de la cría de la gallina criolla y caracterización fenotípica y de la diversidad genética de la gallina criolla colombiana (*Gallus gallus domesticus*) en 12 zonas de Colombia [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Colombia]. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/69138>
- <sup>42</sup>Barzola Mejillón, D.C. (2021). Características morfológicas y fenotípicas de gallinas criollas *Gallus domesticus* en la parroquia Manglaralto de la provincia de Santa Elena. [Tesis de Licenciatura, Universidad Estatal Península de Santa Elena]. <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/5731>
- <sup>43</sup>Revelo, H. A., Valenzuela, M. R. & Álvarez, L. A. (2017). Caracterización Morfología de la Gallina Criolla del Pacífico Colombiano en Comunidades Afro, Indígenas y Campesinas, *Actas Iberoamericanas en Conservación Animal*, 10 216-221. <https://1library.co/document/q0772elz-caracterizacion-morfologia-de-la-gallina-criolla-del-pacifico-colombiano-en-comunidades-afro-indigenas-y-campesinas.html>
- <sup>44</sup>Loor Ormaza, E. (2017). Caracterización fenotípica y morfológica de una población autóctona de la gallina criolla (*Gallus domesticus* L), cantón Pichincha provincia de Manabí [Tesis de Pregrado, La Universidad Tecnológica de Querétaro (UTEQ)]. <https://repositorio.uteq.edu.ec/handle/43000/2031>
- <sup>45</sup>España Vera, E. D. (2018). Valoración morfoestructural y faneróptica de las gallinas criollas (*Gallus domesticus*) del Cantón el Empalme, Provincia del Guayas [Tesis de Pregrado, La Universidad Tecnológica de Querétaro (UTEQ)]. <https://repositorio.uteq.edu.ec/handle/43000/4571>
- <sup>46</sup>Valdés Corrales, R. J., Pimentel, O., Martínez, K. & Ferro, E. M. (2010). Caracterización fenotípica del genófono avícola criollo de San Andrés, Pinar del Río, Cuba. *Archivos de Zootecnia*, 59(228) 597-600. [https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-05922010000400013](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-05922010000400013)
- <sup>47</sup>Lucas, G. & Galíndez, R. (2017). Rasgos fenotípicos cualitativos de aves criollas de postura en dos granjas experimentales venezolanas, *Revista de la Facultad de Agronomía*, 43(2) 57-66. [http://saber.ucv.ve/ojs/index.php/rev\\_agro/article/view/16408](http://saber.ucv.ve/ojs/index.php/rev_agro/article/view/16408)
- <sup>48</sup>Chincoya, H. L., Herrera-Haro, J. G., Santacruz-Varela, A., Jerez-Salas, M. P. & Hernández-Garay, A. (2020). Diversidad genética de gallinas criollas en valles centrales de Oaxaca usando marcadores microsatélites, *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, 12(1) 58-71. <https://cienciaspecuarias.inifap.gob.mx/index.php/Pecuarias/article/view/510>
- <sup>49</sup>Revelo Cuaspué, H. (2021). Diversidad genética de gallinas criollas del Suroccidente Colombiano mediante ADN mitocondrial [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Colombia]. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/53002>
- <sup>50</sup>Toalombo Vargas, P. A. (2021). Caracterización morfológica, productiva y genética de la gallina criolla del Ecuador [Tesis Doctoral, La Universidad de Córdoba]. <https://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/19648>
- <sup>51</sup>Vacacela Ajila, W., Valarezo García, J., Guerrero, R., Quezada, A. & Muñoz, W. (2018). *Variabilidad genética del ADN mitocondrial y nuclear en dos generaciones de cinco biotipos de gallinas criollas en la Provincia Loja*. Universidad Nacional de Loja. <https://unl.edu.ec/node/783>

- <sup>52</sup>FAO (2010). *La Situación de los Recursos Zoogenéticos Mundiales para la Alimentación y la Agricultura*. Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura. Roma, Italia. <https://www.fao.org/publications/card/en/c/1b5aaa26-cf58-44a9-83f7-8998d117fb70/>
- <sup>53</sup>Angarita, A. & Castrillón, F. (2020). *Producción agroecológica de gallinas criollas*. Corporación Universitaria Minuto de Dios. Bogotá D.C., Colombia. <https://repository.uniminuto.edu/handle/10656/10871>
- <sup>54</sup>Parés & Isern (2017)
- <sup>55</sup>Ibid.
- <sup>56</sup>Hotúa-López, L., Cerón-Muñoz, M., Zaragoza-Martínez, M. & Zaragoza-Martínez, J. (2021). Backyard poultry: contributions and opportunities for the peasant family, *Agronomía Mesoamericana*, 32(3) 1019-1033. <https://doi.org/10.15517/am.v32i3.42903>
- <sup>57</sup>Padhi, M. K. (2016). Importance of Indigenous Breeds of Chicken for Rural Economy and their Improvements for Higher Production Performance. *Scientifica*. <https://www.hindawi.com/journals/scientifica/2016/2604685/>
- <sup>58</sup>Lawler, A. (2016). *Why did the Chicken Cross the World? The Epic Saga of the Bird that Powers Civilization*. Atria Books. <https://doi.org/10.1642/AUK-17-88.1>
- <sup>59</sup>Best, J., Doherty, S., Armit, I., Boev, Z., Büster, L., Cunliffe, B., Foster, A., et al. (2022). Redefining the timing and circumstances of the chicken's introduction to Europe and north-west Africa. *Antiquity*, 1–15. Cambridge University Press. DOI: <https://doi.org/10.15184/auq.2021.90>
- <sup>60</sup>Peters, J., Lebrasseur, O., Irving-Pease, E. K. & Larson, G. (2022) The biocultural origins and dispersal of domestic chickens, *PNAS*, 119(24). <https://doi.org/10.1073/pnas.2121978119>
- <sup>61</sup>Kockelman, P. (2011). A Mayan ontology of poultry: Selfhood, affect, animals, and ethnography, *Language in Society*, 40(4) 427-454. DOI: <https://doi.org/10.1017/S0047404511000467>
- <sup>62</sup>Mallia, J. G. (1999). Observations on family poultry units in parts of Central America and sustainable development opportunities. *Livestock Research for Rural Development*, 11(3). <https://lrrd.cipav.org.co/lrrd11/3/mal113.htm>
- <sup>63</sup>Las aves también son baratas de mantener porque éstas buscan sus propios alimentos o se alimentan con los restos de comida del hogar, por lo que las familias no necesitan comprar mucha comida o medicinas para ellas (Parés & Isern 2017).
- <sup>64</sup>Mpenda, F. N., Schilling, M. A., Campbell, Z., Mngumi, E. B. & Buza, J. (2019). The genetic diversity of local African chickens: A potential for selection of chickens resistant to viral infections. *Journal of Applied Poultry Research*, 28 1-12. <https://doi.org/10.3382/japr/pfy063>
- <sup>65</sup>Isern, A. S. (2015). *Etnoveterinaria Q'eqchi para que Abunden Nuestros Animales en el Patio*. Sank, Etnoveterinaria Lajuj Ix..
- <sup>66</sup>Veterinarios sin Fronteras, Jardins du Monde (2003). *Training for Livestock Promoters - Third course on Diseases and Medicinal Plants*.
- <sup>67</sup>Caceres, A., Cano, O., Samayoa, B. & Aguilar, L. (1990). Plants Used in Guatemala for the Treatment of Gastrointestinal Disorders. Screening of 84 Plants against Enterobacteria. *Journal of Ethnopharmacology*, 30(1) 55-73. [https://doi.org/10.1016/0378-8741\(90\)90017-N](https://doi.org/10.1016/0378-8741(90)90017-N)
- <sup>68</sup>Ibid.
- <sup>69</sup>Parés & Isern (2017)
- <sup>70</sup>Pollan, M. (2017). *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*. The Penguin Press.
- <sup>71</sup>Bagley, C. (2017, 17 de mayo). *Guatemala is the Land of Unknown Ancient Food Traditions*. [www.saveur.com/guatemala-food-ancient-traditions-comal/](http://www.saveur.com/guatemala-food-ancient-traditions-comal/)
- <sup>72</sup>FAO (2010). *The State of the World's Animal Genetic Resources for Food and Agriculture*. Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura. Rome, Italy. Roma, Italia. <https://www.fao.org/publications/card/en/c/1b5aaa26-cf58-44a9-83f7-8998d117fb70/>
- <sup>73</sup>FAO (2010). *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture: Country Report: Guatemala*. Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura. Rome, Italy. Roma, Italia. <http://www.fao.org/3/CA3229ES/ca3229es.pdf>
- <sup>74</sup>Dixon, J. (2002). *Changing Chicken: Chooks, Cooks and Culinary Culture*. New South Wales University Press.
- <sup>75</sup>Ibid.
- <sup>76</sup>Fenton, I. (2019). *Edible Wealth, Edible Health: Managing Risky Food Ecologies in Guatemala* [Doctoral Thesis, Emory University]. <https://etd.library.emory.edu/concern/etds/1g05fc76j?locale=it>
- <sup>77</sup>Corzo Pacheco, M. C. (2004). *Floculación Como Tratamiento en las Aguas Residuales de la Industria Avícola, Utilizando Sulfato de Aluminio en un Sistema de Simulación en Laboratorio*. [Tesis Licenciado, Universidad de San Carlos de Guatemala]. <https://biblioteca-farmacia.usac.edu.gt/Tesis/QF880.pdf>
- <sup>78</sup>Velásquez García, M. L. (2005). *Evaluación de la resistencia a los antibióticos de las cepas de Salmonella spp. aislada de la carne de pollo que se expende en los principales mercados de la ciudad de Guatemala* [Tesis Licenciado, Universidad de San Carlos de Guatemala]. <http://www.repositorio.usac.edu.gt/5411/>
- <sup>79</sup>Chavéz Maldonado, A. L. (2017). *Detección de niveles de clembuterol en carne bovina comercializada en mercados municipales de Suchitepéquez*. [Tesis, Universidad de San Carlos de Guatemala]. <http://www.repositorio.usac.edu.gt/7892/>
- <sup>80</sup>WHO (2020, 13 de octubre). *Antimicrobial Resistance*. <https://www.who.int/>. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/antimicrobial-resistance>
- <sup>81</sup>Cordón y Cordón, J. (2015). *Metas y logros Período 2012-2015, Programa Nacional de Sanidad Avícola PROSA, VISAR-MAGA*. Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA), Gobierno de la República de Guatemala. <https://visar.maga.gov.gt/visar/2015/sa/pr/metas2015pro.pdf>

- <sup>82</sup>Méndez Montenegro, M. E., Acevedo Cordón, B. O., Orellana Salguero, R. D. & Cordón y Cordón, J. (2018). *Situación Sanitaria Avícola. Guatemala, 20 de julio de 2018*. Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA), Gobierno de la República de Guatemala. <https://visar.maga.gob.gt/visar/2017/18/pr18/sit-santav.pdf>
- <sup>83</sup>Pineda, L. (2017). La diversidad de los animales criollos en el mercado de San Francisco el Alto, Totonicapán. *Revista Ciencia Multidisciplinaria CUNORI*, 1(1) 91-92. <https://doi.org/10.36314/cunori.v1i1.23>
- <sup>84</sup>MINECO (2019). *Sector De Avicultura De Guatemala*. Gobierno de la República de Guatemala. [https://www.mineco.gob.gt/sites/default/files/informe\\_del\\_sector\\_avicola.pdf](https://www.mineco.gob.gt/sites/default/files/informe_del_sector_avicola.pdf)
- <sup>85</sup>Bennett, C. E., Thomas, R., Giesler, M., Zalasiewicz, J., Edgeworth, M., Miller, H., Coles, B., Foster, A., Burton, E. J. & Marume, U. (2018). The Broiler Chicken as a Signal of a Human Reconfigured Biosphere. *Royal Society Open Science*, 5 (12) 1-1.
- <sup>86</sup>Ibid.
- <sup>87</sup>Zuidhof, M. J., Schneider, B. L., Carney, V. L., Korver, D. R., & Robinson, F. E. (2014). Growth, efficiency, and yield of commercial broilers from 1957, 1978, and 2005. *Poultry Science*, 93(12) 2970-2982. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0032579119385505>
- <sup>88</sup>Ibid.
- <sup>89</sup>Skrivanová, V., Tumová, E., Englmaierová, M., Chodová, D. & Skrivan, M. (2017). Do Rearing System and Free-Range Stocking Density Affect Meat Quality of Chickens Fed Mixture with Rapeseed Oil? *Czech Journal of Animal Science*, 62(4) 141-149. [https://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/79\\_2016-CJAS.pdf](https://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/79_2016-CJAS.pdf)
- <sup>90</sup>Wang, Y., Lehane, C., Ghebremeskel, K., & Crawford, M. (2009). Modern organic and broiler chickens sold for human consumption provide more energy from fat than protein. *Public Health Nutrition*, 13(3) 400-408. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19728900/>
- <sup>91</sup>Ibid.
- <sup>92</sup>Petracci, M., Soglia, F., Madruga, M., Carvalho, L., Ida, E. & M. Estévez, M. (2019). Wooden-Breast, White Striping, and Spaghetti Meat: Causes, Consequences and Consumer Perception of Emerging Broiler Meat Abnormalities. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 18(2) 565-583. <https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1541-4337.12431>
- <sup>93</sup>Sales, J. (2014). Effects of access to pasture on performance, carcass composition, and meat quality in broilers: A meta-analysis. *Poultry Science*, 93(6) 1523-1533. <https://pubag.nal.usda.gov/catalog/7269544>
- <sup>94</sup>Giampietro-Ganeco, A., Boiago, M. M., Mello, J., De Souza, R. A., Ferrari, F. B., De Souza, P. A. & Borba, H. (2020). Lipid Assessment, Cholesterol and Fatty Acid Profile of Meat from Broilers Raised in Four Different Rearing Systems. *Agrarian Sciences*, 92(1). <https://www.scielo.br/j/aabc/a/WHypRqgGRnm6HrWHPWPxtJ/abstract/?lang=en&format=html>
- <sup>95</sup>Wang, K. H., Shi, S. R., Dou, T. C. & Sun, H. J. (2009). Effect of a free-range raising system on growth performance, carcass yield, and meat quality of slow-growing chicken. *Poultry Science*, 88(10) 2219-2223. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19762879/>
- <sup>96</sup>Davoodi, P., Ehsani, A., Vaez Torshizi, A. & Masoudi, A. A. (2021). A meta-analysis comparing the composition and quality differences between chicken meats produced under the free-range and conventional systems. *World's Poultry Science Journal*, 78(2) 353-375. <https://doi.org/10.1080/00439339.2022.2008781>
- <sup>97</sup>Stadig, L. M., Bas Rodenburg, T., Reubens, B., Aerts, J., Duquenne, B. & Tuytens, F. A. M. (2016). Effects of free-range access on production parameters and meat quality, composition and taste in slow-growing broiler chickens. *Poultry Science*, 95(12) 2971-2978. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S003257911931805X>
- <sup>98</sup>Gálvez, F., Domínguez, R., Maggiolino, A., Pateiro, M., Carballo, J., De Palo, P., Barba, F. & Lorenzo, J. (2020). Meat Quality of Commercial Chickens Reared in Different Production Systems: Industrial, Range and Organic. *Annals of Animal Sciences*, 20(1) 263-285. <https://sciendo.com/article/10.2478/aoas-2019-0067>
- <sup>99</sup>Sokołowicz, Z., Krawczyk, J. & Swiatkiewicz, S. (2016). Quality of Poultry Meat from Native Chicken Breeds – A Review. *Annals of Animal Science*, 16(2) 347-368. <https://sciendo.com/article/10.1515/aoas-2016-0004>
- <sup>100</sup>Alam, M., Ullah, M. O., Malik, S. U. F. & Islam, M. S. (2020). Broiler and Indigenous Chickens: A Comparison through Biochemical Parameters. *International Journal of Sustainable Agricultural Research*, 7(4) 228–233. <https://doi.org/10.18488/journal.70.2020.74.228.233>
- <sup>101</sup>Guan, R. F., Lyu, F., Chen, X. Q., Ma, J. Q., Jiang, H. & Xiao, C. G. (2013). Meat quality traits of four Chinese indigenous chicken breeds and one commercial broiler stock. *Journal of Zhejiang University. Science. B*, 14(10) 896-902. <https://doi.org/10.1631/jzus.B1300163>
- <sup>102</sup>Rajkumar, U., Muthukumar, M., Haunshi, S., Niranjana, M., Raju, M. V., Rama Rao, S. V. & Chatterjee, R. N. (2016). Comparative evaluation of carcass traits and meat quality in native Aseel chickens and commercial broilers. *British Poultry Science*, 57(3) 339-347. <https://doi.org/10.1080/00071668.2016.1162282>
- <sup>103</sup>Devatkal, S. K., Naveena, B. M. & Kotaiah, T. (2019). Quality, composition, and consumer evaluation of meat from slow-growing broilers relative to commercial broilers. *Poultry Science*, 98(11) 6177-6186. <https://doi.org/10.3382/ps/pez344>
- <sup>104</sup>Sarsenbek, A., Wang, T., Zhao, J. K. & Jiang, W. (2013). Comparison of carcass yields and meat quality between Baicheng-You chickens and Arbor Acres broilers. *Poultry Science*, 92(10) 2776-2782. <https://doi.org/10.3382/ps.2012-02841>
- <sup>105</sup>Fenton (2019)
- <sup>106</sup>Mucha gente también nota las diferencias entre el huevo criollo y el huevo industrial. En el mismo estudio (ibíd.), otra cliente no indígena afirmó que ella va a un pequeño mercado agroecológico en Quetzaltenango por "¡Huevos! La consistencia de un huevo de



traspatio es definitivamente diferente a la de un huevo comprado en el supermercado. La consistencia de un huevo de traspatio es más firme, el color de la yema es más amarilla y la cáscara tiene un color más intenso. El de supermercado tiene un sabor al que estamos más acostumbrados, pero es más aguado”.

<sup>107</sup>Lanzamiento Pollo Criollo de Pollo Rey Guatevisión. (2017, 3 de agosto). YouTube. Ovidio Paíz PR. <https://www.youtube.com/watch?v=QNjh7iyMnmc>

<sup>108</sup>Pollo Rey hace varias afirmaciones de que se puede confiar en sus productos porque son más higiénicos y más seguros que las alternativas no industriales, pero los datos sobre la contaminación del pollo industrial en Guatemala en el punto de venta al por menor ponen en duda algunas de estas afirmaciones (Fenton 2019).

<sup>109</sup>Criollo de Pollo Rey: El Gran Sabor de lo Nuestro. (2017) Facebook.com/PolloReyGuatemala. <https://www.facebook.com/PolloReyGuatemala/photos/a.658169274272045/1426510824104549/>

<sup>110</sup>Criollo de Pollo Rey: Caldo de Pollo. (2018). Twitter. com/PolloReyCA. <https://twitter.com/polloreyca/status/1041711043704233984>

<sup>111</sup>Criollo de Pollo Rey: Jocón de Pollo Criollo. (2022). Facebook.com/PolloReyGuatemala. <https://www.facebook.com/PolloReyGuatemala/photos/a.658169274272045/5182353095186951/>

<sup>112</sup>Criollo de Pollo Rey: Delicioso Pepian. (2022). Facebook.com/PolloReyGuatemala. <https://www.facebook.com/PolloReyGuatemala/photos/a.658169274272045/5163370437085217/>

<sup>113</sup>MALHER@ Consomé de Gallina Criolla (2019, 1 de febrero). YouTube. Ogilvy Guatemala. <https://www.youtube.com/watch?v=rr0TJGYFQKQ>

<sup>114</sup>MALHER@ Consomé de Gallina Criolla (2020). Facebook. MalherGT. <https://www.facebook.com/MalherGT/photos/a.305945622935659/1395189797344564/?type=3>

<sup>115</sup>Captura de pantalla a las 00:5 segundos de MALHER@ Consomé de Gallina Criolla (2019, 1 de febrero). YouTube. Ogilvy Guatemala. <https://www.youtube.com/watch?v=rr0TJGYFQKQ>

<sup>116</sup>Knorr: Sopa Criolla: Gallina Criolla con Fideos. (n.d.). Knorr.com <https://www.knorr.com/cam/knorr-products/sopas/sopa-de-gallina-criolla-knorr-con-fideos.html>

<sup>117</sup>Knorr: Sopa Criolla: Gallina Criolla con Conchitas. (n.d.). Knorr.com <https://www.knorr.com/cam/knorr-products/sopas/sopa-de-gallina-knorr-con-conchitas.html>

<sup>118</sup>Las empresas también venden otras sopas, carnes y platos típicos criollos, como la «Sopa Criolla Costilla» de Maggi y las salsas estilo Jocón y Pepian de Malher.

<sup>119</sup>Guatemala no es el único país donde las empresas industriales de alimentos comercializan productos “criollos”, porque los animales, carnes, y platos criollos son patrimonio de los pueblos indígenas y campesinos de toda América Latina y el Caribe. Doña

Gallina, por ejemplo, es la marca número uno en ventas de caldo de pollo en República Dominicana. Comercializa una línea de condimentos “criollos” en envases decorados con imágenes del campo y una gallina campera.

<sup>120</sup>Maggi: Sazonador Para Hacer Consomé de Gallina Criolla. (n.d.). MaggiCentroAmerica.com. <https://www.maggicentroamerica.com/es-HN/products/maggi-gallina-criolla/>

<sup>121</sup>Maggi: Sopa Criolla: Gallina con Caracolutos. (n.d.). www.nestleagustoconlavida.com. <https://www.nestleagustoconlavida.com/es/marcas/maggi/sopa-criolla-gallina-con-caracolutos-60g>

<sup>122</sup>Aji-no-men@ Gallina Criolla (2018, May 28). YouTube. Ajinomoto Colombia. [https://www.youtube.com/watch?v=T\\_otKDJNjDc](https://www.youtube.com/watch?v=T_otKDJNjDc)

<sup>123</sup>Sopa Casera en 3 Minutos. (2018). Facebook. com/SopasAjinomocolombia. <https://www.facebook.com/SopasAjinomocolombia/photos/a.1837747863173170/2249884958626123/>

<sup>124</sup>Animal Defense Legal Fund (2021). *Lawsuit Alleges USDA Fails to Protect Consumers from Deceptive Chicken and Turkey Product Labeling*. <https://aldf.org/> <https://aldf.org/article/lawsuit-alleges-usda-fails-to-protect-consumers-from-deceptive-chicken-and-turkey-product-labeling/>

<sup>125</sup>Gobierno de Guatemala (2003). *Ley de Protección al Consumidor y Usuario Decreto 006-2003*. <https://www.diacogob.gt/index.php/marco-legal>

<sup>126</sup>Organic Consumers Association (2020). *Organic Consumers Assoc. Sues Happy Egg Co, Says ‘Pasture Raised’ Claims are False and Deceptive*. <https://www.organicconsumers.org/> <https://www.organicconsumers.org/press/organic-consumers-associates-happy-egg-co-says-pasture-raised-claims-are-false-and-deceptive>

<sup>127</sup>Con 16,5 millones de guatemaltecos y guatemaltecas consumiendo en promedio 66,5 libras de pollo cada uno en 2019, con un precio conservador de Q10 por libra, ese año el mercado valía Q10,970 millones/\$1,460 millones.

<sup>128</sup>Gobierno de Guatemala (2018). *Industria De Sopas Y Consomes De Guatemala*. [http://www.mineco.gob.gt/sites/default/files/meta\\_industria\\_de\\_sopas\\_y\\_consoles\\_version\\_final.pdf](http://www.mineco.gob.gt/sites/default/files/meta_industria_de_sopas_y_consoles_version_final.pdf)

<sup>129</sup>WIPO (n.d.). *Indicaciones geográficas*. [https://www.wipo.int/geo\\_indications/es/index.html](https://www.wipo.int/geo_indications/es/index.html)

<sup>130</sup>Bowen, S. (2015). *Divided Spirits Tequila, Mezcal, and the Politics of Production*. University of California Press. <https://www.ucpress.edu/book/9780520281059/divided-spirits>

<sup>131</sup>Rosas, A. & Concepción, E. (2021). *Que declara a las razas bovinas criollas de la República de Panamá como parte de su patrimonio genético, cultural e histórico nacional, y se dictan otras disposiciones*. Anteproyecto de ley N° 172. Trámite Legislativo 2021-2022, Asamblea Nacional Secretaría General de Panamá. [https://www.asamblea.gob.pa/APPS/SEG\\_LEGIS/PDF\\_SEG/PDF\\_SEG\\_2020/PDF\\_SEG\\_2021/2021\\_A\\_172.pdf](https://www.asamblea.gob.pa/APPS/SEG_LEGIS/PDF_SEG/PDF_SEG_2020/PDF_SEG_2021/2021_A_172.pdf)

<sup>132</sup>Gobierno de Guatemala (1997). *Decreto Número 26-97. Ley para la Protección del Patrimonio Cultural de la Nación*, El Congreso

de la República de Guatemala. <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2008/6706.pdf>

<sup>133</sup>Brahic, C. (2021, 19 de junio). *Loss of biodiversity poses as great a risk to humanity as climate change*. <https://www.theeconomist.com>. <https://www.economist.com/technology-quarterly/2021/06/15/loss-of-biodiversity-poses-as-great-a-risk-to-humanity-as-climate-change5>

<sup>134</sup>FAO (2012). *Aplicación del plan de acción mundial sobre los recursos zoogenéticos y de la declaración de Interlaken*. <https://www.fao.org/>. <https://www.fao.org/publications/card/en/c/fc362e5a-0164-5e09-ad0a-a51abe91a1b2/>

<sup>135</sup>United Nations. (n. d.). *The 17 Goals*. <https://sdgs.un.org/>. <https://sdgs.un.org/es/goals>

<sup>136</sup>Rosas & Concepción (2021)

Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente



[www.tinybeamfund.org](http://www.tinybeamfund.org)