

PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 4 CLASSROOM

21/09 al 02/10/20

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 4 CLASSROOM

21/09 al 02/10/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 5: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

OA 6: Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVO DE LA CLASE:

Conocer sobre Carnes de abasto.

INTRUCCIONES:

1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas vía classroom de no tener acceso puede realizarla al correo carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 02/10/20**

AVES

En gastronomía se denominan así a todos los animales de plumas de corral (pollo, gallinas, pavos, patos, etc.), así como la caza de pluma (faisanes, perdices, etc.).

La carne de ave es la procedente de aves de abasto: pollo, gallina, pavo, pato, codorniz, paloma, avestruz, ñandú, faisanes y perdices, criados o mantenidos en cautiverio. Algunas de las principales características de la carne de las aves, en comparación con la de los mamíferos, son:

- Su valor nutritivo.
- Carne más tierna.
- Por lo general posee un aroma suave.
- El color de la pechuga es más claro que el del muslo.
- El porcentaje de grasa oscila entre el 15% y el 20%, excepto en algunos como el pato.

Canal de ave: se denomina canal el cuerpo entero de un ave de abasto después de ser desangrada, desplumada y eviscerada. La extracción de los despojos comestibles y la sección de patas, cabeza y cuello son facultativos.

Presentación comercial: se contemplan 3 clasificaciones:

- A) Se presentan desplumados, sangrados, sin eviscerar, con cabeza y patas.
- B) Se presentan desplumados, eviscerados, sin cabezas ni patas, con el corazón, el hígado y la molleja.
- C) Se presentan desplumados, eviscerados, sin cabeza, patas, corazón, hígados ni molleja.

EL POLLO

Los **Broilers** son las aves que forman parte de la mayoría del mercado de la carne. Esta denominación inglesa, que significa "pollo asado", se ha adoptado en todo el mundo como sinónimo del pollo de carne tradicional.

En las aves se habla de líneas genéticas más que de razas, debido a que éstas son híbridos y el nombre corresponde al de la empresa que las produce, La obtención de las líneas broiler están basadas en el cruzamiento de razas diferentes, utilizándose normalmente las razas **White Plymouth Rock** o **New Hampshire** en las líneas madres y la Raza **White Cornish** en las líneas padres.

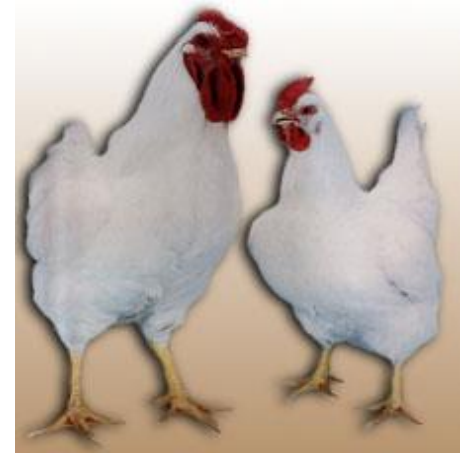
La línea padre aporta las características de conformación típicas de un animal de carne: tórax ancho y profundo, patas separadas, buen rendimiento de canal, alta velocidad de crecimiento, etc. En la línea madre se concentran las características reproductivas de fertilidad y producción de huevos.

Características que se buscan en líneas de carne:

- Gran velocidad de crecimiento
- Alta conversión de alimento a carne
- Buena conformación
- Alto rendimiento de canal
- Baja incidencia de enfermedades

Nombre de algunas líneas comerciales:

- Hubbard
- Shaver
- Ross
- Arbor Acres.



Pollo de carne

POLLOS DE POSTURA

En las aves de postura, al igual que en los broilers, se comercializan líneas genéticas híbridas con el nombre de la empresa que las produce. En el caso de las ponedoras de huevos blancos, las líneas fueron creadas por la cruce de aves seleccionadas de la raza **Leghorn**. Se usó sólo esta raza ya que no hay otra que cumpla mejor con las condiciones necesarias para ser una excelente ponedora, es decir por cruzamientos dentro de una misma raza. Las líneas de postura de huevos de color introdujeron genes de otras razas como la Rhode Island Red o la New Hampshire, las que poseen menor producción, pero con algunas ventajas como producción promedio de huevos más grandes, mayor peso de aves de desecho y muchas veces preferidos por el consumidor por pensar que se trata de huevos de campo, aunque el valor nutritivo de ambos tipos de huevos es similar.

Las características más buscadas en las líneas de ponedoras son:

- Alta tasa de postura
- Alta conversión de alimento a huevos
- Aves pequeñas
- Baja incidencia de cloquez
- Huevos de buen tamaño
- Baja incidencia de enfermedades

Nombre de algunas líneas comerciales:

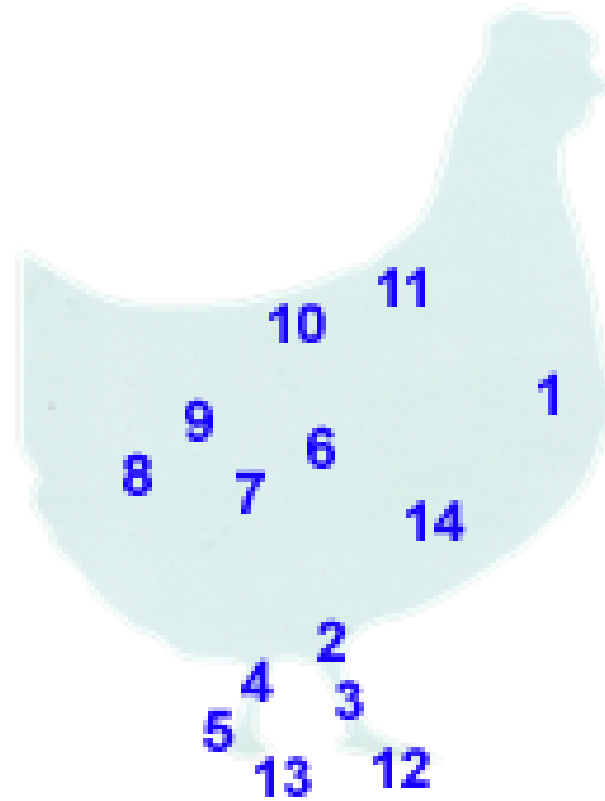
- Lohmann
- Hy Line
- De Kalb
- Shaver.



Ponedora blanca y Ponedora de color

DIAGRAMA ESTRUCTURAL

1. Pechuga entera
2. Trutro corto
3. Trutro largo
4. Trutro entero
5. Trutro deshuesado
6. Ala entera
7. Ala trutro
8. Ala punta
9. Ala media
10. Espinazo
11. Menudencias
12. Patas
13. Garras





pechuga entera

Pechuga entera

Porción ventral del tórax.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta.

Trutro corto

Porción proximal del miembro pélvico.

Método de cocción mas recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta.



trutro corto



trutro largo

Trutro largo

Porción distal del miembro pélvico.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta

Trutro entero (Trutro largo y trutro corto)

Trutro largo y trutro corto unido.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta



trutro entero



tratro deshuesado

Tratro deshuesado (Tratro largo y tratro corto)

Tratro largo y tratro corto unido.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta

Ala entera

Corresponde al miembro torácico.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta



ala entera



ala tratro

Ala tratro

Corresponde al miembro torácico.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta

Ala punta

Corresponde al miembro torácico.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta



ala punta



ala media

Ala media

Corresponde al miembro torácico.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta

Espinazo

Corresponde a la región dorsal de la canal.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta



espinazo



menudencias

Menudencias

Conjunto constituido por la pana (hígado), (sin la vesícula biliar), estómago muscular (contre) desprovisto de la membrana interna y su contenido, corazón con o sin pericardio). Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta.

Patas

Corresponde a metatarsianos y falanges de los dedos I, II, III y IV

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta



patas



garras

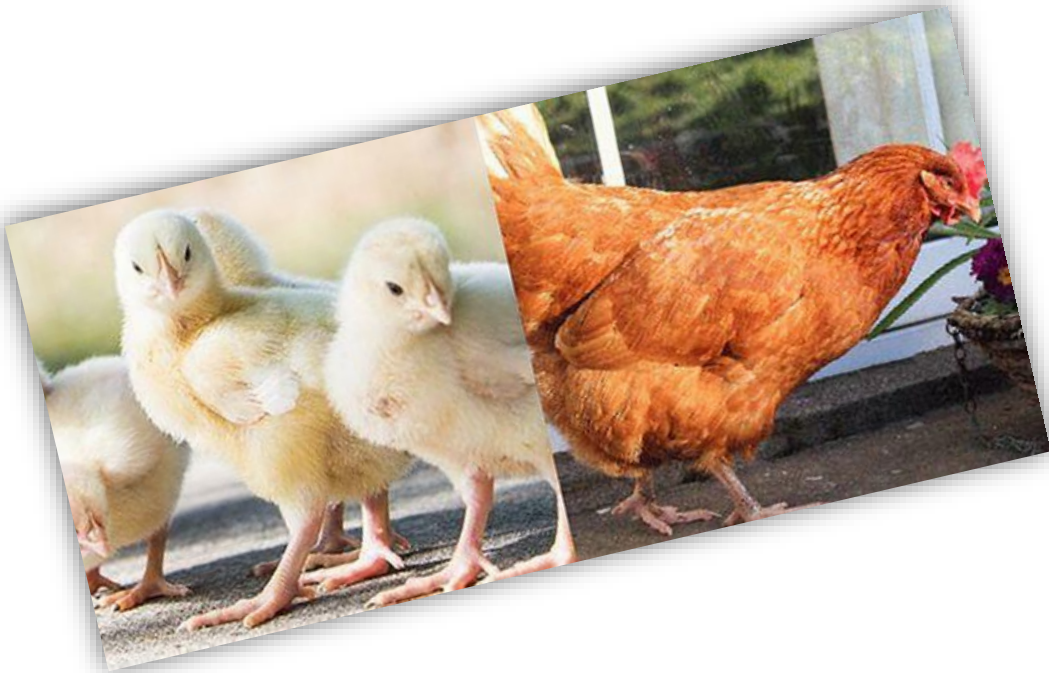
Garras

Corresponde al tercio distal del tarso, metatarso y dedos, sin estuche córneo.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta

Corresponde al tercio distal del tarso, metatarso y dedos, sin estuche córneo.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta



ACTIVIDAD:

1. ¿Qué son las aves en la gastronomía?
2. Explique lo relacionado con la carne de ave.
3. ¿Cuál es la diferencia de las carnes de aves y las de los mamíferos?
4. Defina las clasificaciones comerciales de las aves.
5. Nombre y explique las diferencias del pollo y el pollo de postura.
6. Explique a lo menos 4 partes del pollo que se comercializan.