

PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 6 CLASSROOM

05 al 16/10/20

MÓDULO: PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA

ACTIVIDAD 6 CLASSROOM

05 al 16/10/20

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:

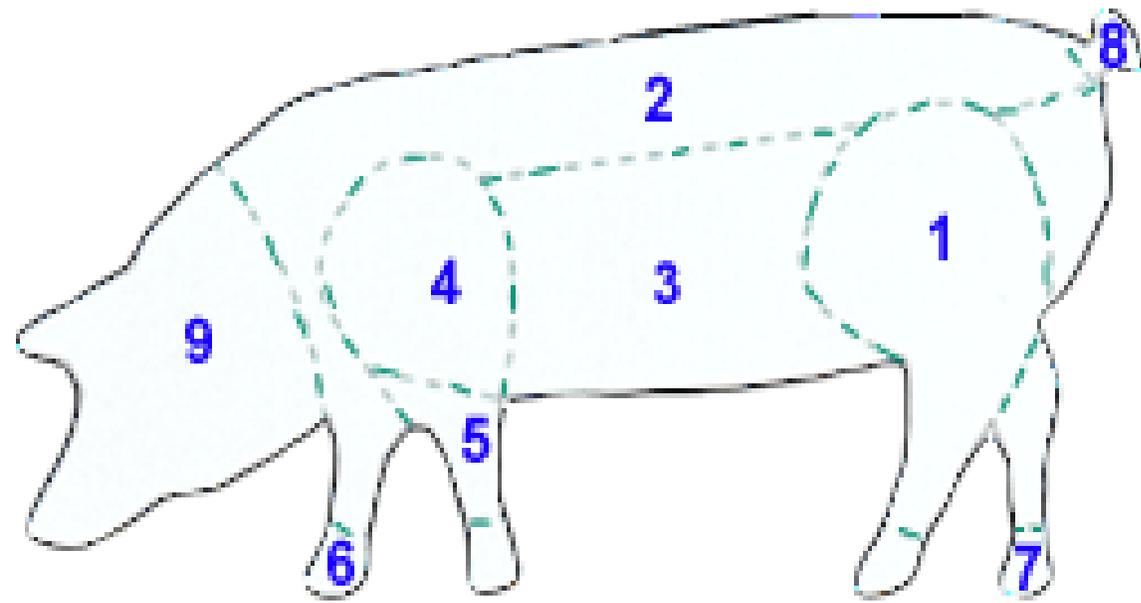
1. Leer y escribir en sus cuadernos el contenido expuesto en la presentación (al momento de volver a clases se timbrara contenido en cuadernos).
2. Escribir las dudas vía classroom de no tener acceso puede realizarla al correo carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 16/10/20**

EL CERDO

La carne de cerdo o carne de porcino es un producto cárnico procedente del cerdo. Es una de las carnes más consumidas en el mundo. Además una de las más aprovechadas, porque se utiliza casi todo el cuerpo del animal, así como muchos de sus subproductos: jamón, chorizo, morcilla, tocino, paté, entre otros.

CORTES DEL CERDO

1. Pierna
2. Chuletas
3. Costillar
4. Paleta
5. Pernil de Mano
6. Manos
7. Patas
8. Rabo
9. Cabeza





pierna

Pierna

Es un corte individual que corresponde a la región de la pelvis, muslo y pierna. Limita hacia delante con las chuletas y con el costillar y hacia abajo con la patita. De esta pieza se obtiene el perrnil de pierna, jamón y hueso.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola)

Chuleta

Es un corte individual situado en la región dorsal, el límite anterior es el corte que lo separa de la cabeza y el límite posterior, el corte que lo separa de la cola y la pierna. El límite inferior es el costillar. La chuleta centro se extiende desde el borde anterior de la cadera a la cuarta costilla y el cogote desde la quinta costilla a la separación de la cabeza de la canal. Método de cocción mas recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta.



chuletas

Costillar

Es un corte individual que tiene por límite anterior el corte que lo separa de la cabeza, por límite posterior el corte que lo separa de la pierna y por el límite dorsal el corte que lo separa de las chuletas y latero ventral de la plancha y la paleta.

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



costillar

Paleta

Es un corte individual situado en la región de la espalda. Limita hacia arriba con las chuletas y por su parte interna (plano medio) con el costillar y hacia abajo con el pernil de mano. Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola), Cocción por calor seco (horno- parrilla), Cocción Mixta



paleta



pernil de mano

Pernil de mano

Es un corte individual situado en la región del brazo, limita hacia arriba con la paleta y hacia abajo con la mano.

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

Manos

Segmento distal del miembro anterior que es al continuación del pernil de mano.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola).



manos



patas

Las patas

Segmento distal del miembro posterior que es la continuación de la pierna
Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola).

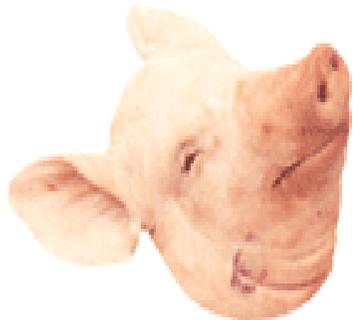
Rabo

Corresponde al segmento caudal.

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



rabo



cabeza

Cabeza

Separada del cogote al nivel de la articulación atlanto occipital.

Método de cocción más recomendado: Cocción por calor húmedo (cacerola).

ACTIVIDAD:

1. ¿Por qué se dice que el cerdo es el que más se aprovecha de las carnes?
2. ¿Qué subproductos obtenemos del cerdo?
3. ¿De qué parte del cerdo se obtiene el jamón? Defínala.
4. Nombre las partes del cerdo que se pueden elaborar por medio de un método de cocción por calor seco, a la parrilla.
5. ¿Cuántos tipos de pernil existen y donde están ubicados?