



FACULTAD DE TURISMO HOSPITALIDAD Y GASTRONOMÍA
UTILIZACIÓN DE AVES DE CAZA CRIADAS EN EL ECUADOR EN COCINA DE
VANGUARDIA

Proyecto de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
Establecidos para optar por el título de tecnóloga en Alimentos y Bebidas.

Profesor Guía

Diego Hernán González Morales

Autor

María Fernanda Ruíz Freire

Año

2018

DECLARACION DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con (los) estudiante(s), orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Diego Hernán González Morales

Licenciado en Gastronomía

CI: 1715757223

DECLARACION DEL PROFESOR CORRECTOR

Declaro haber corregido este trabajo a través de revisiones periódicas del trabajo de tesis de la estudiante Cristina Cevallos Frutos, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regular los trabajos de titulación.

Andrés Gustavo Gallegos

Administrador Gastronómico

CI: 1725099392

DECLARACION DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

María Fernanda Ruíz Freire

CI: 1725099392

AGRADECIMIENTO

A mis hermanas Belén, Stephanie y tía Maritza, que son una base muy importante en mi carrera, que con su amor y su paciencia supieron guiar mi camino y cada uno de mis pasos para llegar al lugar donde estoy.

Alexandra Erazo, por su apoyo, y amor en todo momento en mi realización de tesis, a Johanna Cantuña por su apoyo e infinita amistad.

A mi profesor, y amigo Pablo Maldonado, por estar pendiente en todo momento en mi realización de tesis.

A mis maestros por su guía en todo momento, y por último, pero no menos importante a mi mejor amiga y compañera de carrera Erika Benavides por ser una excelente amiga por no dejarme caer y brindarme su mano amiga.

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado

A mis hermanas Stephanie,

Belén y mi tía Maritza.

RESUMEN

Después de investigar sobre la Utilización de Aves de caza criadas en el Ecuador en cocina de vanguardia, mi conclusión es que, con esta investigación, se puede realizar diversos platillos, con aves silvestres como es: el pato, ganso, codorniz y perdiz.

También, se tiene como conclusión, que es muy importante procurar la temperatura, de conservación, congelación y refrigeración de las aves.

Y que su temperatura de cocción sea optima, y con ello su carne no se reseque, y poder aprovechar todo su sabor y sus beneficios que aporta su carne.

ABSTRACT

After researching the use of game birds raised in Ecuador in avant-garde cuisine, my conclusion is that, with this research, you can make various dishes, with wild birds such as: duck, goose, quail and partridge.

Also, it is concluded that it is very important to ensure the temperature, conservation, freezing and cooling of the birds.

And that his temperature of cooking is optimal, and with it his meat does not dry out, and to be able to take advantage of all his flavor and his benefits that his meat contributes.

INDICE

Introducción.....	1
Antecedentes.....	2
Planteamiento del problema de investigación.....	3
Justificación general.....	4
Justificación gastronómica.....	5
Objetivos.....	6
Objetivo general.....	6
Objetivos específicos.....	6
Capítulo 1.....	7
1.1. Análisis del entorno.....	7
1.2. Situación actual.....	8
1.3. Análisis socioeconómico.....	9
Capítulo 2.....	10
2.1 Patos:.....	10
2.1.1 Características.....	10
2.1.2 Canal:.....	12
2.1.3 Parte de la canal al ser trozado:.....	12
2.2. Gansos:.....	13
2.2.1 Utilidades del ganso:.....	14
2.2.2 Cría de gansos:.....	15
2.3 Perdices:.....	16
2.3.1 Cría de perdiz de carne:.....	17
2.3.2 Subespecies:.....	18
2.3.3 Tipos de explotación:.....	18
2.4 Codornices:.....	19

2.4.1 peso de la codorniz:	20
2.4.2 comercialización del huevo de codorniz:	21
2.4.3 comercialización de la carne de codorniz:	21
2.4.4 Producción de carne	22
2.5 Nombres científicos de las aves	23
Mapa Conceptual.....	24
Referencias	71

Introducción

El presente proyecto presenta la investigación de la utilización de aves de caza criadas en el Ecuador en la cocina de vanguardia, la aplicación de técnicas culinarias básicas así también de procesos novedosos aprovechados a preparaciones nacionales presentados en una manera estilizada y equilibrada.

El mercado actual requiere del uso de nuevas fuentes de alimento y las aves de caza son materia prima de alta calidad y de sabores únicos que van aportar características singulares a varias preparaciones.

Tomando en cuenta que la materia prima a utilizar tiene ciertas características de crianza y cuidados que influyen en el producto final, además de procesos de control de temperaturas como refrigeración y congelación para llegar a ser aptas para el consumo humano se debe buscar proveedores que ofrezcan una proteína de alta calidad.

Las aves de caza criadas en nuestro territorio pueden ser aprovechadas al máximo, ya que no solo la carne es de utilidad, además de alguna de sus viseras, huesos, y huevos con un alto contenido nutricional. Se quiere lograr con ello conseguir preparaciones de platillos muy exquisitos con una buena proteína, conseguir sabores distintivos a los que comúnmente se está acostumbrado a probar.

Quienes elaboran platillos deben tener muy presente la importancia en complacer a todos los clientes en sabor, color, texturas y presentación de un plato y las aves de caza nos permiten cumplir con todos estos requerimientos importantes, por lo tanto, se debe investigar las mejores técnicas culinarias aplicables a este género proteico.

Antecedentes

Como requisito para obtener el título de tecnólogo el tema para la investigación sobre aves de caza criadas en el Ecuador en cocina de vanguardia.

En el Ecuador existe un alto consumo de aves domesticadas como la gallina, la misma que ha sido industrializada y sobre explotada. Por lo tanto, se requieren nuevas fuentes de proteína ligeras, y las aves de caza como el caso de pato silvestre, codorniz, gansos y perdices.

Se posee una amplia gama de técnicas de cocina que son aplicables a estas proteínas que permiten generar platillos de alto nivel al poder presentarlos de muchas formas.

Como base importante debemos saber qué es lo que busca la cocina de vanguardia al momento de la elaboración de platillos. El fin que tiene esta cocina es hacer el uso de alimentos de alta calidad y presentarlos de manera estilizada, equilibrada y con un fondo cultural que transmita y genere una experiencia nueva e impactante en el consumidor.

Es importante el hacer recetas novedosas con aves de caza, lograr que la proteína tenga un protagonismo en cada una de las preparaciones y permita el uso de las técnicas de cocina para crear sabores y texturas peculiares, las mismas que podrán ser transmitidas de manera eficaz a la comunidad para ser aplicadas en varios lugares y de esa manera aprovechar nuevos géneros cárnicos como alternativa al momento de cocinar.

En el país existen proveedores de carne de aves de caza, que cumplen con un riguroso control en su crianza y es importante dar a conocer quiénes son y cómo se puede contactar con ellos.

Planteamiento del problema de investigación

La investigación debido a la falta de conocimiento para la utilización de métodos de cocción en aves de caza, que procedimientos son los más adecuados al momento de realizar una receta con ellas y como presentarlas de manera estilizada y con equilibrio nutricional y en sabor.

La falta de información sobre el contacto de proveedores certificados de estas aves, los cuales se encuentran actualmente en el mercado, dificulta la disponibilidad y demanda del producto, elaborar una ficha que indique que productores se encuentran cerca de la ciudad capital colaboraría en un mejor aprovechamiento de esta fuente de proteínas.

La falta de información de preparaciones con las diferentes aves a tratar en este tema debido como son: patos, perdices, gansos y codornices criadas en el Ecuador, nos engloba a que se pueden preparar como un ave común, pero puede ser que se necesiten de diferentes aliños, ser cocinados con diferentes técnicas para lograr una mejora en su sabor y sin perder las propiedades de dichas proteínas.

Catalogar a las aves de caza criadas en el país dentro de sus grupos apropiados como los ánsares que es la clasificación comercial y organoléptica de los patos, y gallináceas que es la clasificación de las aves de pico corto como lo es: las codornices, perdices.

Justificación general

Proponer alternativas al momento de la elaboración de platillos que presenten una alta gama de texturas, sabores, colores y experiencias a quienes gustan de productos como las aves. Investigar a fondo las aplicaciones culinarias adecuadas para este género proteico.

La cocina de vanguardia, lo que busca es poder desarrollar innovación en sus creaciones buscando diferentes géneros como fuente de proteína, y en este caso serán aprovechadas dichas aves de caza silvestre, para la elaboración de estos platillos; en vista de que su carne es de alta calidad y con la misma se puede elaborar preparaciones y explotar la creatividad de quien los prepara, como para aquellos puedan degustar de estos diferentes sabores en el paladar.

Es importante realizar creaciones de platos regionales con esta fuente de proteína, y rescatar técnicas ancestrales y poder explotar al máximo la variedad de productos que nos brinda la región, que pueden complementar a este género muy versátil.

Las técnicas son una base importante en la preparación de estos géneros, se debe tener en cuenta que cada género tiene sus características, y es muy importante el estudio de cada una de ellas, para que cuando dichas proteínas estén en la cocina no existan riesgos para quienes los van a consumir. Basándose que las aves deben tener un cuidado al ser preparadas porque si no tienen la temperatura o su correcta descongelación, el género se puede dañar y esto puede ser muy riesgoso. Y también es muy importante las buenas BPM ya que en esta tendencia de cocina vanguardista se juega mucho con diversos géneros en un plato.

Presentar opciones varias de conservación de este género, para que pueda ser aprovechada en varias ocasiones y en muchas preparaciones. Todas ellas con un estricto control y seguimiento. Para evitar problemas de contaminación y pérdidas de dinero.

Justificación gastronómica

Existe un mayor consumo de gallina y pollo en nuestro territorio; por lo cual se ha dejado de lado las aves de crianza, y se necesita técnicas apropiadas para transformar por medio de cocción la carne de dichos animales.

Potencializar esta fuente de proteína como lo son las aves de caza criadas en nuestro país, y presentar una investigación a fondo donde también se incluya preparaciones nacionales e internacionales, aplicando este elemento como género principal.

Utilizar diversas técnicas que se puedan poner en prácticas en estas preparaciones como son: hornear, glasear, gratinar, freír, guisar, saltar. Con el fin de lograr sabores diferentes pero adecuados en las preparaciones con las aves de caza, que son nuestro género principal, de igual manera encontrar guarniciones que acompañen de manera equilibrada en sabores y en factor nutricional a estos productos.

Fusionar técnicas culinarias tradicionales con este nuevo género proteínico, para crear platillos novedosos y llamativos.

Investigar técnicas ancestrales, empleadas en el territorio con aves de caza y presentarlos en montajes de alto nivel, respetando la esencia de dichas preparaciones.

Objetivos

Objetivo general

Investigar y aplicar técnicas apropiadas para la cocción de pato, codornices, perdices y gansos criados en el Ecuador.

Objetivos específicos

- Recopilar información sobre las aves de caza y sus productores en Pichincha.
- Documentar las técnicas aplicadas en las aves de caza y los platillos creados.
- Investigar preparaciones ancestrales con aves de caza del país y sus principales usos.
- Combinar las distintas aves con diferentes guarniciones.
- Llegar a los procesos de cocción de dichas aves a través de una investigación tanto práctica como teórica.

Capítulo 1

1.1. Análisis del entorno

La crianza de patos domésticos, gansos, gallinas, codornices y perdices se hace en el medio campestre para consumo propio y exportación del mismo.

Se sabe que desde los años 1990 se consumía ya lo que es la carne de aves como pollo y gallina, pero en ese entonces se consumía una cantidad baja de 7% anual, y con el paso de los años, en el 2013 llegando alcanzar 5 veces mayor a la cantidad anterior, su consumo era de un 35% anual. (Salvador, 2014)

No podemos olvidar que la actividad avícola como tal se encuentra en un punto estable por lo cual se requiere de mano de obra para su crianza.

Las medianas y grandes avícolas han desarrollado un análisis vertical para bajar sus costos comprendiendo que la crianza de aves silvestres también incluye tener un alto porcentaje de agricultura para su alimentación. (Salvador, 2014)

Es muy importante la calidad del ave, debido a que son aves de caza influye mucho el método y el sitio de impacto, también es importante conocer la edad y si es o no silvestre o a su vez puede ser semi-silvestre. (Salvador, 2014)

Hace algunos años atrás no se tomaba en cuenta mucho la fecha de caza, solo se confiaban del color del ave y que su piel no sea babosa y de esa manera certificaban que un ave de caza se encontraba en óptimas condiciones. (Salvador, 2014)

Hoy en día su control es muy riguroso ya que no solo se controla la fecha y el color de dicho género, sino también su refrigeración que empieza en 3°C, su fecha de congelación, y que su conserva sea de 15°C. (Salvador, 2014)

1.2. Situación actual

La producción de aves de engorde presenta una demanda eficaz debido a su reducido margen de costo de producción.

Una de las reglas principales para el manejo de estas aves es la bioseguridad, que trata de la salida de las aves de la granja, cuidar tanto el interior como el exterior de ella. (Salvador, 2014)

Las aves son animales homeotermos es lo que les permite que su sistema sea el que se encargue de mantener el calor corporal adecuado para ellas.

Hoy en la actualidad existe una alta demanda del consumismo de aves, por lo cual entre mayor sea la producción más cuidado se debe tener para el ingreso de este género, como alimento y preparación para platillos que serán consumido por los comensales. (Salvador, 2014)

Se debe tomar en cuenta algunos puntos importantes en las aves silvestres de caza como son: la congelación es un punto importante y se debe cumplir de 16-20°C y su descongelación sin sacar del empaque es de 5°C. (Larrea, 2014)

Sus preparaciones son diversas, se puede utilizar: albardado que es una cocción en horno el cual se somete el género procurando que no se seque dicha proteína. Cuarteado: sacar la columna vertebral y cortar en 6 partes para que de esta manera su cocción sea mucho más rápida y fácil. (Larrea, 2014)

Entre sus formas de cocinar tenemos: parilla para cocinar de esta forma no es necesario cortar el ave, salteado se utiliza para una cocción no tan larga va de 15 a 20 minutos, cocotte es para una cocción de largo tiempo y que el género no pierda se humedad se lo hace en una olla de barro, balotinas se usa especialmente en aves tiernas, y gelatina se usa en aves tiernas y a su vez duras se hierve por dos horas y esto se sirve frio. (Larrea, 2014)

1.3. Análisis socioeconómico

En la actualidad la situación actual socioeconómica de Quito se encuentra de la siguiente manera desde el año 2001 hasta el 2010:

Tabla 1, Nivel Socio-Económico

Clase Social	Porcentajes 2001 (Hogares)	Porcentajes 2010 (Hogares)
0: Indigencia	2.36	0.21
1: Pobreza	8.59	4.88
2: Clase Media Baja	30.77	29.43
3: Clase Media Típica	40.10	39.81
4: Clase Media Alta	16.95	21.16
5: Clase Alta	1.23	4.50

Tomado de: (Ecuador en cifras, s.f.)

En los últimos años se ha registrado en general en Latino América un descenso de la pobreza y a la vez se ha mejorado las condiciones de vida. Con respecto al estudio realizado por el Banco Mundial “Panorámica General” mejoría en la economía y un aumento de la clase media en América Latina, por otro lado se dice que la pobreza se ha reducido a más del 40%-30% durante los últimos años, además 40% de los hogares ha subido su clase socioeconómica. Estos datos evidentes principalmente en Ecuador. (Larrea, 2014)

Lo que queremos, hacer énfasis es que aquellos gastrónomos que estén interesados en incluir estas aves como su género de platillos, y también por ende a los avicultores que son quienes se encargan de la cría de dichas aves.

Por el alto costo de dichas aves, muchas de las familias y consumidores del medio se saben que consumen con más frecuencia carne de pollo. Mientras tanto en las familias de clase media alta y alta su consumo de aves de caza es mucho más asequible. (Borja, 2014)

Es por esta razón que el target de este producto está dirigido a toda clase de personas, con una visión a este tipo de clases socio-económicas. (Salvador, 2014)

Capítulo 2.

2.1 Patos:



Figura 1, Cría de patos para carne

Tomado de: (misanimales, s.f.)

2.1.1 Características

Lo que se sabe de dicha ave es que su crianza se da en Norteamérica, Centroamérica y Sudamérica, se conoce que su cuerpo es ancho y posee unas patas cortas, su coloración en el plumaje puede variar debido a que va desde el color negro con unos tonos verde y morado.

Es importante mencionar que en esta ave su probabilidad de enfermedad es casi nula. (Josep Gifra, 2013)

Su domesticación va desde los años A.C. debido a que en la cultura Manteña ya se observa esculturas del pato, el cual era utilizado para fines mixtos. (Moschata, 1998)

Se conoce que el peso de un pato hembra reproductora es de 2.8 kg a 3.2 kg, mientras tanto que de un macho oscila entre los 3.3 kg hasta los 3.5 kg.

Sabemos que los patos son animales que obtiene su propio alimento nadando hacia ella y zambulléndose. (Josep Gifra, 2013)

Lo que sabemos de los patos es que pertenecen al orden Anseriforme, que es de la familia de Anatidae, la cual incluye a gansos y cisnes.

Son fáciles de adaptarse, son rústicos, a pesar de que son animales sencillos es mejor no mezclarlos con más animales para su crianza, ruidos que puedan llegar a ser molestos para ellos, estas precauciones se toman muy en cuenta debido a que son aves que se estresan con mucha facilidad.

En el ámbito productivo cabe destacar que son fuente grande de comercialización integral, ya que no solo se vende su carne sino también sus huevos y sus plumas, las cuales son utilizadas en bienes textiles. (Josep Gifra, 2013)



Figura 2, Carne de pato

Tomado de: (Burruezos, s.f.)

Tabla 2, Razas y variedades de patos

RAZA	ORIGEN	VARIEDAD	PESO PROMEDIO (KG)	PESO HUEVOS (KG/DOCENA)
Pekín	China	Blanca	3,63 a 4,08	1,134
Aylesbury	Inglaterra	Blanca	3,63 a 4,08	1,134
Ruanos	Francia	Blanca gris, cola y cuello verde, en machos, azul gris en la parte inferior. En las hembras, color castaño veteado.	3,63 a 4,08	1,134 a 1,275
Muscovy	Sudamérica	Blanca, con azul atrás. Cara rojo brillante.	3,18 a 4,54	1,360 a 1,474
Cayuga	Nueva York	Negra	3,18 a 3,63	0,992 a 1,134
Corredor	América Central	Blanco y castaño	1,82 a 2,04	0,907
Khaki Campbell	Inglaterra	Castaña	1,82 a 2,04	0,878

Tomado de: (Bundy y Diggins, 1991. 1)

La alimentación de dichas aves es muy importante, debido a que va de la mano con la utilidad que se le dará a su carne y cuantos huevos se pueda adquirir de dicha ave, lo que queremos decir al cuidar su alimentación es que la mayoría de ingestión sea de nutrientes evitando las grasas que pueda consumir el animal. Aquellos que se dedican a la crianza de patos procuran que el pato como varias veces al día. (Arroyo C. L., 1982)

2.1.2 Canal:

Se define de tal manera al cuerpo del ave sin cabeza, viseras, plumas y sin sangre, la canal está conformada por tres partes óseo, muscular y graso.

El hueso que viene a ser la parte que no se come, mientras tanto que el musculo y el tejido conjuntivo a la parte comestible y la grasa que depende y varía de la alimentación que haya obtenido el ave. (Arroyo C. L., 1982)

2.1.3 Parte de la canal al ser trozado:

- Rabadilla
- Espalda y costillar
- Pescuezo
- Piernas con muslos
- Pechuga
- Alas
- Patas

(Ruiz, 2006)

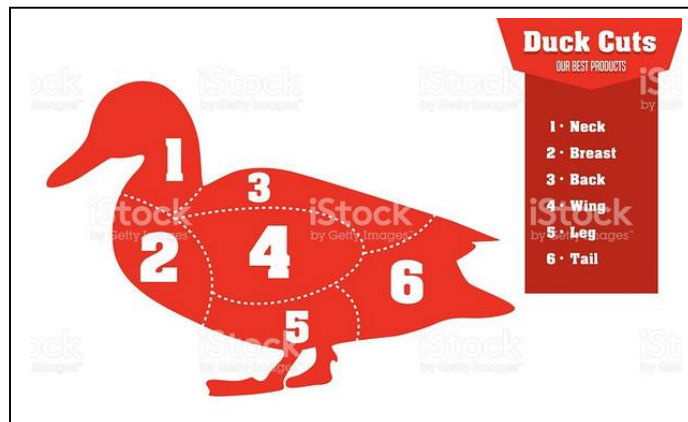


Figura 3, Conjunto de cortes de la carne de pato

Tomado de: (Corte de piezas, s.f.)

2.2. Gansos:

Lo que se sabe de los gansos es que su crianza es desde tiempos antiguos, y que al igual que los patos los gansos no tenían una importancia crucial en la producción animal, debido a que dicha ave para muchos era algo sagrado, a esto se suma que antes la carne y huevos de ganso no eran tradicionales ni tampoco eran consumidos como alimentos. Hasta que los romanos, fueron los que utilizaron dicha ave como elaboración de banquetes y platillos. (Ruiz, 2006)

En el caso del ganso las probabilidades de producción son muy baja, y es por eso que su carne en nuestro país es muy costoso adquirirlo, también se sabe que eran considerados como aves ornamentales.



Figura 4, Gansos

Tomado de: (Hermosos Gansos, s.f.)

2.2.1 Utilidades del ganso:

- Producción de su carne que es un alto valor nutritivo
- Producción de huevos
- Se aprovecha el hígado para elaboración de paté
- Industrialización de sus plumas para fines comunes como ropa, plumeros, almohada.
- Ornamentalmente se las utiliza para la exhibición de su belleza en fincas.

(Arroyo C. L., 1982)



Figura 5, Carne de ganso

Tomado de: (Dreamstime, s.f.)

2.2.2 Cría de gansos:

Su producción esta inexplorada, esto quiere decir que no es bien aprovechada esta ave para usos comunes como alimento, a pesar de que en algunos hogares si se consume su carne.

Por lo general estas aves se las encuentra en granjas.

Por parte de la alimentación de dichas a ves no es muy complicado debido a que se pueden alimentar solamente de pasto, estas aves herbívoras pueden consumir al día 1 kg de pastura.

Claro que si ya son aves de engorde en su alimentación se agrega lo que es avena o trigo para suplantar todos los nutrientes y obtener mayor masa corporal. [Capte la atención de los lectores mediante una cita importante extraída del documento o utilice este espacio para resaltar un punto clave. Para colocar el cuadro de texto en cualquier lugar de la página, solo tiene que arrastrarlo.]

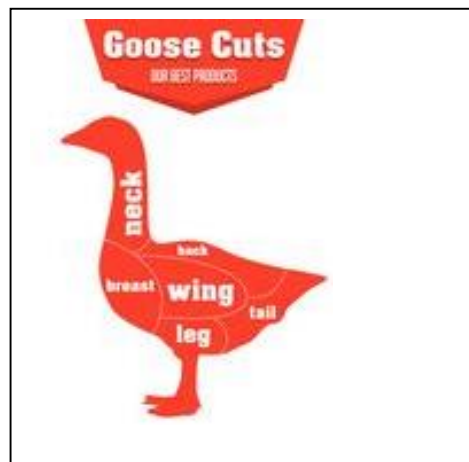


Figura 6, Conjunto de los cortes de la carne de ganso

Tomado de: (Depositphotos, s.f.)

Para la venta de la carne de ganso por lo general lo que se vende es un gansito que pesa aproximadamente 4 kg, el gansarón de 6-8kg y el ganso adulto que se vende troceado. (Vélez, Año I, N°3.)

Como dato importante de dichas aves es que se conoce que en su gran mayoría son salvajes, pero se puede hacer una variación en aquellos que son domesticados. Se realiza una clase de apareamiento de un ganso macho por dos o tres gansos hembras.

Se conoce que el ganso debe permanecer cerca de las hembras por aproximadamente un mes para que se pueda dar el apareamiento. (Arroyo C. L., 1982)

2.3 Perdices:

Las perdices es una especie mediterránea del suroeste de Europa, la población y densidad que tiene esta ave, ha sufrido algunos cambios la perdiz roja, aun cuando tenía una gran demanda en su situación socioeconómica, debido a que era una ave sobre explotada.

En lo que respecta su densidad reproductora varía 5 parejas por cada 100 hectáreas, y en lo que respecta su caza varia de 10-11 perdices por cada 100 hectáreas. (campo, Año I, N° 11.)

Se sabe también que de las perdices existe una escasa información poblacional de estas aves, pero aun así se sabe que su caza por la obtención de su carne era extensa, se estima que se reproducen 3 millones de perdices por cada granja. (campo, Año I, N° 11.)



Figura 7, Perdiz

Tomado de: (Agrovalladares, s.f.)

2.3.1 Cría de perdiz de carne:

Se conoce que las empresas venden y comercializan a sus animales en un 70 y en un 90% de ellas, el engorde se realizan en granjas en organizaciones, mientras tanto que el sacrificio en instalaciones propias.

“La perdiz pertenece al orden de las gallináceas y a la familia de las faisánidas“.

De las perdices también se sabe que existen seis subespecies:

En las que sus características que sobre salen y que les hace diferente, a cada una de ellas, es su plumaje y la longitud de sus picos. (campo, Año I, N° 11.)



Figura 8, Carne de perdiz

Tomado de: (Cátedra de la caza, s.f.)

2.3.2 Subespecies:

- Rufa
- Hispánica
- Intercedens
- Australis
- Corsa
- Laubmani

La perdiz más consumida, y más utilizada en el medio de la industria es la Rufa, debido a que esta ave existe en gran cantidad, sus principales características son:

La cabeza la tienen de forma redonda, por lo general el ojo de la perdices presenta un volumen amplio, y su forma es irregular, de color marrón verdoso, sus alas suelen ser cortas, la patas tienen un color rojizo, y su cola es muy corta. (campo, Año I, N° 11.)

2.3.3 Tipos de explotación:

Las granjas de producción son aquellas que se encargan de las aves que son destinadas para la industria alimenticia, son las mismas que garantizan que la carne del ave esté en óptimas condiciones para el consumo. (Costillas Jimenez, 2003)

Es importante la sanidad que se les dé a las perdices, debido a que es aconsejable vacunar contra enfermedades como New castle y viruela muy comunes en las perdices. (campo, Año I, N° 11.)

2.4 Codornices:

La cotornicultura es la facultad de crianza y producción de codornices, para la utilización de sus productos.

Como lo son: su carne, sus plumas, sus huevos que es lo que se usa para la comercialización.

Los huevos de codornices son muy nutritivos, debido a que es bajo en colesterol y con un alto nivel proteico, se utiliza de manera recomendable sus huevos en la dieta de niños y ancianos. (Efrén, 2007)

En tanto en su carne es muy sabrosa, y tiene muchísimo mejor sabor que la gallina, es la razón por la cual, es muy utilizado en la cocina.

Es importante aportar con decir que su carne tiene características organolépticas, esto quiere decir que sea agradable tanto vistoso y en el gusto también.

Su textura es suave y muy tierna, sus costos en adquisición de esta carne no es de alto valor. (Efrén, 2007)

Esta especie no requiere de mucho espacio y su productividad es abundante, pero existe un problema y es que hay muy pocas personas que se dedican al pie de cría mejorado y es por ello, que es complicado conseguir material genético, y no es bien explotada esta ave. (Efrén, 2007)

Los primeros conjuntos de codornices llegaron a Colombia en la década de los años sesenta, con su especie representativa "Coturnix coturnix japónica", expandiéndose por América del sur.



Figura 9, Codornices

Tomado de: (Hablemos de aves, s.f.)

Tabla 3, Clasificación taxonómica de la Codorniz Corturnix

**Clasificación taxonómica de la
*Coturnix coturnix japonica***

Reino:	Animal
Tipo:	Vertebrado
Clase:	Ave
Subclase:	Carenadas
Orden:	Gallináceas
Familia:	Phasianidae
Género:	<i>Coturnix</i>
Especie:	<i>coturnix japonica</i>
Nombre común:	Codorniz

Tomado de: (Slide Player, s.f.)

2.4.1 peso de la codorniz:

El peso de la hembra adulta es de 100 a 120g, y el macho de 90 a 110g, el consumo de comida diaria es de 17 a 20g, con su respetiva proteína. Por cada 100 codornices se adquiere 80 huevos a 100. (Efrén, 2007)

2.4.2 comercialización del huevo de codorniz:

Los huevos de codornices fueron sometidos a mejoramientos genéticos por los japoneses, sus huevos tienen una alta productividad llegando a hacer 80-95% de postura, llegando a poseer 300 huevos en una postura de 12 meses. (Efrén, 2007)

2.4.3 comercialización de la carne de codorniz:

Para este proceso las aves necesitan estar en lugares que no posean mucha luz, para evitar que puedan volar y de esa manera ahorrar energía, las aves son sacrificadas al cumplir 42 días, y el peso debe ser de 150g. Se debe tener sumo cuidado con su carne porque es delicada.

En diversos lugares las codornices pueden ser algo costosas, por el cuidado que se les ha dado durante su cría, como por ejemplo el que hayan sido alimentadas, pero sin el contacto de hombre. (Efrén, 2007)

Así se evita que la codorniz desarrolle el lado salvaje debido a que no asocia la comida con el hombre al no tener contacto.



Figura 10, Carne de Codorniz

Tomado de: (BerianDietista, s.f.)

Tabla 4, Características comparativas del huevo de gallina y codorniz

Características comparativas de producción entre huevos de gallina y huevos de codorniz.



Característica	Gallina	Codorniz
Período de incubación del huevo	21 días	16 días
Peso del huevo en proporción al ave	3%	10%
Comienzo de la postura	154 días	42 días
Continuidad de postura	curva de postura	continua
Postura anual	300	260
Tiempo entre postura	cada 26 horas	cada 22 horas
Peso del huevo	50-60 g	10-12 g
Relación 12 huevos:kilo de alimento	2,2	0,3
Vida útil de la ponedora	2 años	1 año
Densidad de cría por m ²	100	1.000
Alimentación (tipos diferentes)	3	2
Mantenimiento del fotoperíodo	requiere	requiere
Trabajadores por galpón	2	1

Tomado de: (Crianza de Codornices, s.f.)

2.4.4 Producción de carne

Para que la carne de codorniz sea consumida por el hombre se debe tomar en cuenta algunas características, netamente tienen que ser aves de engorde y que haya sido criadas de tal forma con el resto de aves, que su carne tenga grasa debido que se utiliza para, guisar, escabechar y se utiliza para acompañar con salsas y otras guarniciones.

Tener mayor cantidad de carne, para esto se les da alimentos de pavo. (Efrén, 2007)

2.5 Nombres científicos de las aves

Tabla 5, Cuadro comparativo de las distintas aves Silvestres.

	Patos (Osmel, 2017)	codornices (Mariana, 2017)	perdices (Anónimo, galliformes, 2005)	gansos (R., 2015)
Nombre con el que se los conoce	Pato domestico	Codorniz	Perdiz	Ganso común
Nombre científico	Anas platyrhynchos domesticus	Coturnix Coturnix	Alectoris rufa	Anser Anser
Clase	Aves	Aves	Aves	aves
Orden	Anseriformes	Galliforme	Galliforme	anseriformes
Familia	Anatidae	Perdicinae	Fasiánidos	Anatidae

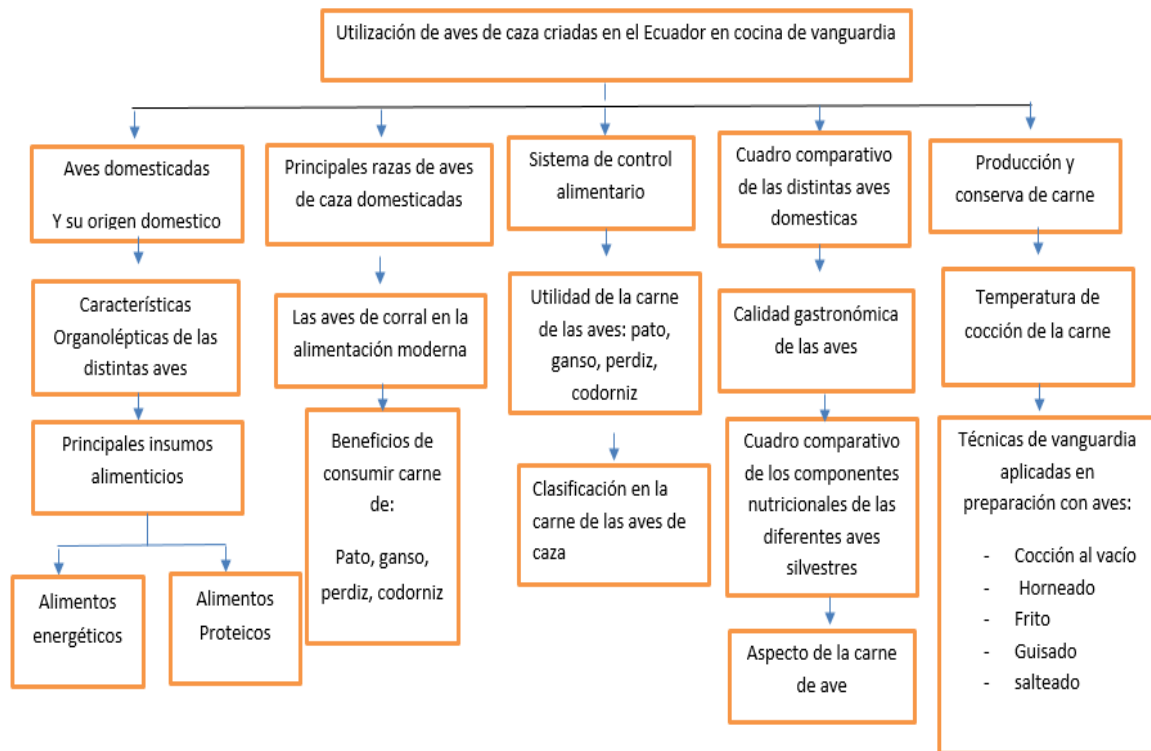


Figura 11, Mapa Conceptual

Capítulo 3.

3.1. Aves domesticadas:

Las aves domesticadas como tal son aquellas que se crían para la producción de su carne, plumas y huevos, para que la producción de su carne sea apta para el consumo como tal por el hombre, se realiza dietas rigurosas en las aves.

Es importante saber que para usar aves domésticas se realiza la cría de aves puras sin híbridos, esto quiere decir sin suplementos que se puede obtener de otras aves que no son puras. (Izquierdo, 2010)

3.1.2. Patos Domesticados

Los patos como aves domesticadas lo que se sabe es que el ánade es considerado como ancestro del pato doméstico, la mayoría de patos que son domesticados en la actualidad provenían del pato salvaje, se sabe que en la época de los romanos los patos ya eran domesticados para fines alimenticio de aquella época.

Una subclase del pato domestico que se encuentra en América del sur es el pato criollo. (Vidal, 2012)

Se sabe que gracias a que se pueden domesticar dichas aves y que existe una variedad de especies son de mucha utilidad, su carne rica en sabor, al igual que sus huevos y demás del pato para implementos de ropa y aceites. (Vidal, 2012)

3.1.3. Razas de patos domésticos

Tabla 6, razas de patos domésticos

	Khaki Campbell	Indian Runner	Aylesbury	Pekin	Muscovy, Barbary
Características	Extendidos por todo el mundo. La mejor raza para la Producción de huevos.	Antepasado del khaki Campbell. Postura erguida poco común.	Plumaje blanco rosado y patas amarillas; raza popular para la mesa.	Pico de un naranja vivo y las patas de color naranja Rojizo. Comunicativos.	Muscovy en el mundo de habla Inglesa; en el resto se les denomina barbary
Cuidados	Cuidado especial para una buena producción. Resistentes.	Patos resistentes. Corren en Lugar de contonearse.	No son resistentes; se cruzan con los Pekín para aumentar su vigor.	Patos resistentes; que crecen con gran rapidez.	Las hembras Incubarán otro huevo. Además: de los suyos.
Huevos carnes	Excelente para producir Más de trescientos al año	Sigue al Khaki Campbell. En la producción de huevos.	Ave de mesa de primera calidad. Carne blanca crema huevos blancos	Se cría para Carne, a pesar de su elevado contenido de grasa	En Francia la carne se vende como "filetes de pato"

Tomado de: (Vidal, 2012)

3.2. Gansos domesticados:

Se considera al ganso anser anser como la zara de los antepasados de los gansos domésticos, existen dos clases de gansos los que son salvajes y los que son domésticos. (permanente, 1999)

A diferencia de otras aves de corral los gansos tienen una vida larga y poseen una buena memoria, los gansos adultos son herbívoros y los ansarones o gansos más pequeños se alimentan de toda clase de alimento. (permanente, 1999)

Lo que los gansos prefieren buscar sus alimentos abierto, debido a que su alimentación se basa en brotes tiernos.

Lo que se conoce de los gansos domésticos es que conservan algunas características y comportamientos de sus antepasados, entre los que se destacan

las actividades sociales y las habilidades que poseen con el agua para realizar su aseo. (permanente, 1999)

3.3. Perdices domesticadas:

Se sabe que de dicha ave por su deliciosa carne y su alta demanda de consumo su población hoy en día ha reducido.

Existe un problema bastante grande y es que existe resistencia por parte de las perdices en su domesticación, y esto hace que su producción no sea en su totalidad y fácil a diferencia de las otras aves. (Gonzales, 2010)

Es por eso que existe muy poca información de las perdices como aves domesticadas y que hayan tenido éxito como tal. Los ambientes de distribución de las perdices son bajas, por no decir escasas. (Gonzales, 2010)

Debido a las dos grandes variedades de perdices, la chilena y la europea varia en su carne debido a que la europea la carne tiene color oscura, mientras que la chilena la carne posee blanca, tiene muy poca grasa y mayor valor proteico que la de un pollo. (Gonzales, 2010)

En este cuadro se puede observar como existe una igualdad de %, acerca de la canal tanto de pollo como de perdices debido a su delicioso sabor que posee su carne.

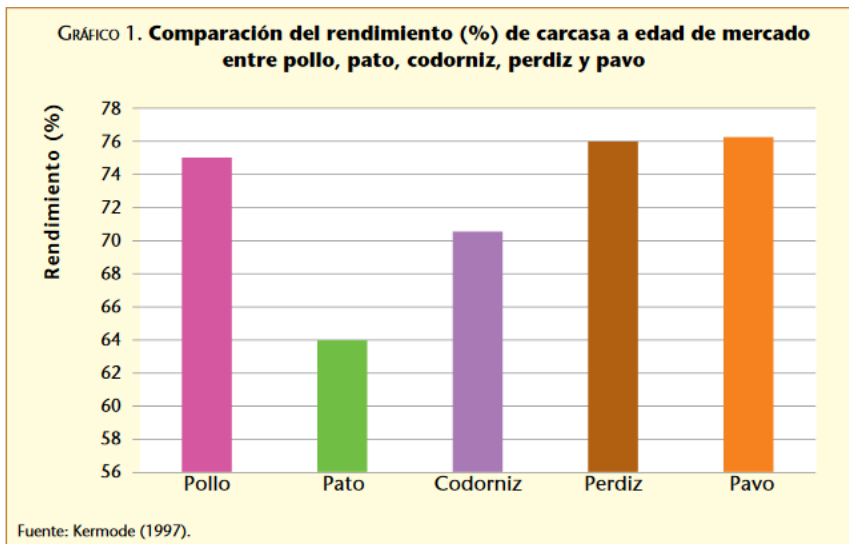


Figura 11, Porcentaje de rendimiento de la canal de aves

Tomado de: (Gonzales, 2010)

3.4. Características Organolépticas de las distintas aves:

3.4.1. Patos:

La carne de pato procede de la pechuga y sus piernas, como dato importante de esto es que sus piernas tienden a tener más grasa y un color oscuro que la pechuga.

Se sabe que si al consumir la carne de pato, se la come con todo y piel, este tiene una gran fuente calórica, razón importante que es aconsejable consumir su carne sin su piel. (Pérez, 2015)

Lo que es cierto es que la carne de pato, conocido como carne magra, o carne blanca aporta gran cantidad de proteínas buenas para el organismo, esto quiere decir que es gran fuente de aminoácidos esenciales.

Es rico en vitamina B, y también minerales. (Pérez, 2015)

3.4.2. Valores nutricionales del pato

Tabla 7, Valores nutricionales del pato

Calorías	227 kcal
Proteínas	18 g
Hidratos de carbono	0 g
Grasas totales	17,20 g

Tomado de: (Pérez, 2015)

Como se sabe la carne de pato ayuda de una forma positiva en el organismo, fortalece el sistema inmunológico, aumenta de cierta forma las defensas y repara células. Esta carne es muy buena si se desea consumir en pérdida de peso, debido al ser una carne blanca. (Pérez, 2015)

3.5. Gansos:

La producción de su carne es de un alto valor nutritivo, debido a que es rica en fuente de energía y proteínas, a más de ello posee una gran cantidad en producción de huevos, se sabe que su hígado es muy aprovechado para realizar paté que esto tiene un alto valor en el mercado internacional. (Arroyo C. , 1981)

El valor nutricional que aporta al consumir los muslos de ganso es alto,

La proteína de la carne de ganso depende mucho de la cantidad de parvada que consume los gansos. (Okruszek, 2013)

3.5.1. Nutrientes de la carne de ganso:

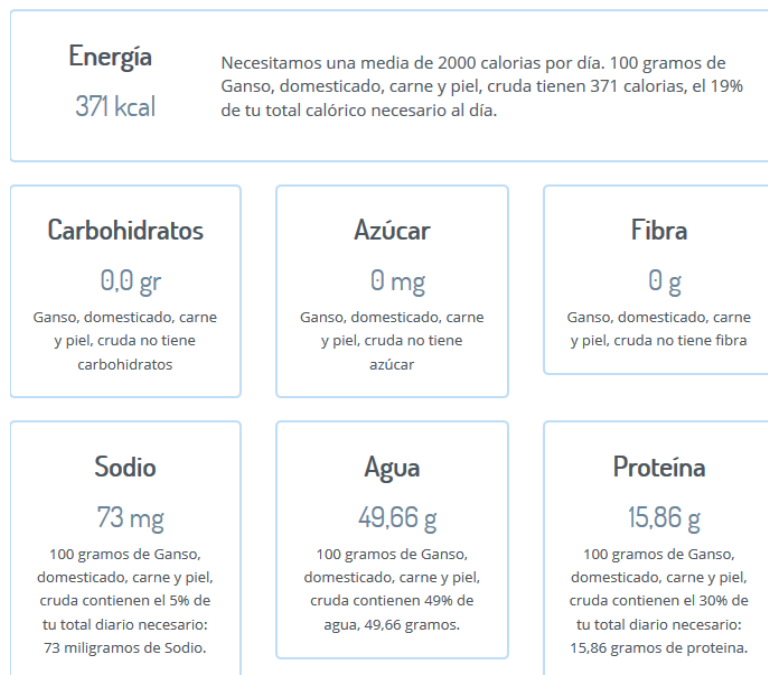


Figura 13, Nutrientes de la carne de Ganso

Tomado de: (Valencia, 2016)

3.5.2. Minerales al consumir carne de Ganso:

Los minerales que nuestro cuerpo necesita son macro minerales y micro minerales, y los minerales esenciales que presentes en la carne de ganso son:

Potasio (308 mg), Fósforo (234 mg) y Sodio (73 mg). (Valencia, 2016)

3.5.3. Calorías, grasas y colesterol de la carne de ganso:



Figura 14, Grasas, calorías y colesterol de la carne de Ganso

Tomado de: (Valencia, 2016)

3.6. Perdices:

Se sabe que las perdices son aves de carne magra por lo cual son fáciles de desprender, razón por la que se encuentra en la piel y debajo de ella.

Por cada 100 gramos aporta un 100 % en calorías, 2 gramos de grasa y 2 de proteína, son alto en valor biológico, es importante que ya posee aminoácidos esenciales. (Anónimo, conservas la lacena , 2017)

El consumo de su carne es muy beneficiosa previene enfermedades cardiovasculares, y a más de ello estimula el sistema inmunológico.

Es rica en fuente de hierro, aparte de aportar gran cantidad de vitaminas B, la cual fortalece la formación de glóbulos rojos. (Anónimo, conservas la lacena , 2017)

Rico en vitamina B3, esto quiere decir que interviene en el proceso de transformación de energía, por medio de hidratos de carbono, proteínas y grasas que logran que los vasos sanguíneos se relajen.

Es rica en proteínas el cual ayuda al crecimiento y adecuado desarrollo de nuestro organismo. (Anónimo, conservas la lacena , 2017)

Uno de los principales beneficio de la carne de perdiz, es que es rico en agua constituyendo un 75% de agua, que sin lugar a duda hidrata de una forma increíble nuestro organismo.

A más de ello la carne de perdiz se adapta para varios tipos de preparaciones al momento de cocinar u carne. (Anónimo, conservas la lacena , 2017)



Figura 15, Carne de perdiz

Tomado de: (Anónimo, conservas la lacena , 2017)

3.7. Principales insumos alimenticios

3.7.1 Alimentos energéticos:

Existen diversos insumos que son energéticos, que se utilizan para la alimentación de las aves, las cuales son las que dependerán del producto final de la carne que posean estas aves.

Los principales son:

- **Maíz amarillo duro:** este actúa como una fuente de energía alto, llegando a poseer kg. 3,800 kcal, y su valor de proteína va de 8% a 10% obteniéndose un 8,9%. (Neumann, 2010)
Puede ser consumido por cualquier animal, pero debido a su costo es que se hace mayor uso en aves de engorde. (Neumann, 2010)
Como dato importante del maíz amarillo duro es que no se debe exceder en las porciones que se les incluye en la dieta diaria, de aves, ya que podría ocasionar picaje o canibalismo. (Neumann, 2010)
- **Afrecho de trigo:** el contenido de fibra es del 14%, está formado por pequeñas migas derivadas del grano. (Neumann, 2010)
- **Polvillo de arroz:** molturación de arroz tiene 11,8% de proteína y su aporte de energía es de 3,417 kcal, es alto en grasa, es recomendable su consumo en cantidades menores. (Neumann, 2010)
- **Maleza de caña:** posee 2,600 kcal y con un nivel energético de 3,0% proteico, debido a que es de carácter laxante es recomendable utilizar de 2 a 3 días en la dieta. (Neumann, 2010)

3.7.2. Insumos proteicos:

- **Harina de pescado:** su obtención se hace de la anchoveta y es recomendable hacer el uso entre el 10-15%. (Neumann, 2010)
- **Harina de soya:** es una fuente rica en proteína, varía su contenido entre los 41- 50%, lo que aporta en energía es 3,320 kcal, no contiene

ninguna prohibición en su uso, lo que sí existe es que el valor en el mercado es alto. (Neumann, 2010)

- **Pasta de algodón:** Este insumo contiene de 36-41% de proteína, aporta con un 2.000 Kcal de energía, su consumo si tiene un alto nivel de restricción, de esta manera se evita el toxico de gossypol libre. (Neumann, 2010)
- **Forraje verde:** esto más es utilizado en la alimentación en avestruces más que en cualquier ave debido a que su costo es relativamente bajo, esta alimentación posee vitaminas y minerales. (Neumann, 2010)

3.8. Principales razas de aves de caza domesticadas:

3.8.1. Patos de caza domesticados: la de pato Mallard es mucho más inferior en tamaño que la demás raza de patos, pero de todos modos se destaca en su agilidad y belleza, es muy fácil distinguir su raza debido a que en la parte inferior del cuello es de color verdoso.

Lo que se sabe es que los patos son ave de corral, fáciles de criar, una de las ventajas que poseen estas aves es que son sumamente resistentes a enfermedades.

En cuanto a su rendimiento se sabe, que estas aves pueden ser sometidas en un mismo lugar de m² de 6 a 7 aves.

3.8.2. Patos de caza domesticados:

- **Khaki Campbell:** una persona tuvo un gran reconocimiento debido a que, Adele Campbell fue quien desarrollo esta raza de pato, para la creación de esta raza de pato, se empleó Indian Runner, Mallard y Rouen, cuando esta raza de patos son criados para su carne, el resultado es una canal mediana que tiene un peso de 2,5kg.



- **Cayuga:** esta raza de patos se creó por patos de la región del lago Cayuga, esto fue en New York, raza originaria de América del Norte.

Es una raza muy resistente a comparación de las demás razas de patos, pero existe un pequeño inconveniente y es que debido a que su plumaje es de color negro es muy difícil que sea atractiva su carne a la vista.

- **Rouen:** Esta raza de pato proviene de origen francés y es considerado con la carne de pato más exquisita y sabrosa, es una de las razas más grandes en patos, muy parecido al pato Mallard.

Experimentación y desarrollo del proyecto: Recetas estándar.

Tabla 8, Crema de hongos Silvestres con codorniz caramelizada

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
NOMBRE DE LA RECETA	Crema de hongos silvestres con codorniz caramelizada		
GÉNERO	cremas		
RES O MATERIA	Ave		
*PORCIÓN	2/120gr por pax		
PROFESOR	Diego Gonzalez		
FECHA DE ELABORACIÓN	22/02/2018		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
1	uni	codorniz pelada	
0,5	gr	tomillo	
2	uni	laurel	
2	uni	clavo de olor	
5	gr	de ajo	
0,3	gr	sal- pimienta	
FONDO			
100	gr	cebolla perla	
50	gr	zanahoria	
50	gr	apio	
CREMA			
100	gr	cebolla perla	
50	gr	mantequilla	
50	gr	Harina	
250	gr	champiñones silvestres	
50	gr	champiñones secos	
25	ml	vino blanco	
DECORACIÓN			
1	uni	zucchini amarillo	
1	uni	zucchini verde	
100	gr	azúcar blanca	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO	
		Realizar un fondo blanco utilizando la codorniz completa, apartir de agua fría ponerla cordorniz con el mirepoix, incorporar el tomillo, laurel, ajo, clavo de olor.	
		para realizar la crema de champiñones, picar la cebolla en brunua saltear con mantequilla, cuando esten dorados incorporar los champiñones silvestres, agregar un poco de fondo de codorniz hidratar los champiñones secos con el fondo de codorniz, incorporar en la preparación anterior.	
		realizar un roux, licuar todo junto, tamizar, poner a hervir, incorporar crema de leche para mejorar la textura, retificar sabores para la decoración, laminar los zucchinis en forma vertical, hidratarlos en agua con sal.	
		para la codorniz caramelizada, hacer un caramelo con el azucar y bañar las piezas que se van a usar de la codorniz.	
Enviado Por:			
Entregado Por:		Fernanda Ruíz	
Autorizado Por:			



Ave de codorniz cazada en

Figura 16, Ave de codorniz



Se realizó un roux para dar mejor contextura a la crema de champiñones

Figura 17, Roux para la crema de champiñones



Se realizó un fondo de ave de codorniz para realizar la crema de champiñones

Figura 18, Fondo de ave de codorniz



Salteamos la cebolla con mantequilla, una vez dorados incorporamos los champiñones silvestres agregamos fondo de codorniz, hidratar los champiñones secos e incorporar en la preparación.

Figura 19, Champiñones silvestres, secos y refrito



Una vez que se licua todos los ingredientes se tamiza, ratificamos sabores.

Figura 20, Crema de hogos



Utilizamos zucchini verde y amarillos para hacer la decoración

Figura 21, zucchini verde y amarillo



Se realizó el montaje del plato para la crema de hongos

Figura 22, Montaje de la crema de champiñones



Se procedió a colocar la crema de hongos silvestres en el plato junto con la pierna de codorniz caramelizada con decoración de zucchinis

Figura 23, Plato final crema de hongos silvestres con codorniz caramelizada

Tabla 9, Codorniz al roble en salsa brava



		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS	
NOMBRE DE LA RECETA	Codorniz al roble en salsa brava		
GÉNERO			
RES O MATERIA	Ave		
*PORCIÓN	1pax		
PROFESOR	Diego Gonzalez		
FECHA DE ELABORACIÓN	22/02/2018		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
57	gr	de codorniz	
2,5	ml	aceite girasol	
7	gr	mantequilla	
1	uni	cebolla blanca brunua	
14	gr	champiñones cortados	
2,3	gr	harina	
SALSA BRAVA			
120	gr	pure de tomate	
75	gr	cebolla colorada	
5	gr	ajo	
1	uni	jalapeño	
1	uni	ají de árbol	
2	gr	de orégano	
Guarnición			
100	gr	papa mediana	
10	gr	apanadura	
0,3	gr	sal	
20	gr	queso azul	
200	ml	aceite	
20	gr	mantequilla	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO		
	<p>porcionar la codorniz, poner aceite en las piezas, colocar en una lata para hornear, poner en el horno por 35 min a 180 oC, esperar que la codorniz se hornee, procedemos a calentar la mantequilla, realizar un refrito con la cebolla, los champiñones, licuar hasta obtener una salsa liquida, agregar la salsa brava, y cocinar a fuego lento, sacar la codorniz del horno y bañar en la salsa brava.</p>		
	<p>para realizar la salsa brava, procedemos a picar la cebolla en medium dices, sofreír en aceite, hasta que estén suaves las cebollas, colocar el ajo picado, incorporar el ajo picado, poner el pure de tomate limpiar el jalapeño y el ají de árbol, picar en brunua y añadir a la preparación, agregar el orégano retificar sabores.</p>		
<p>para la guarnición cocinamos la papa hasta obtener un pure, incorporamos la mantequilla, sal, rellenamos con queso azul, dar la forma de crequeta y freír</p>			
Enviado Por:			
Entregado Por:	Fernanda Ruíz		
Autorizado Por:			



Figura 24, Codorniz

Se procedió a retirar las plumas de la codorniz



Figura 25, Codorniz retirada las plumas

Una vez retirada las plumas y pelado se procede a mantener en agua con hielo



Se procedió a limpiar la codorniz, retirar los intestinos del ave.

Figura 26, Codorniz abierta



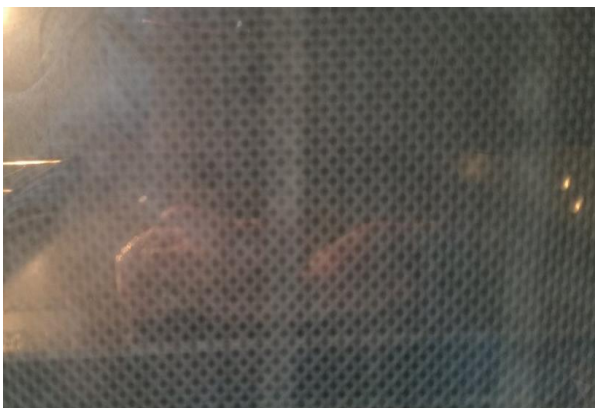
Se cortó en dos partes la codorniz.

Figura 27, Piezas de codorniz



Se procede a meter la
codorniz en el horno

Figura 28, Codorniz en el horno



La codorniz horneándose

Figura 29, Codorniz en el horno



Se realizó la salsa brava y se procedió a mezclar sus elementos.

Figura 30, salsa brava



Se procedió a colocar la preparación en el roble

Figura 31, montaje de plato



Plato final codorniz al roble en salsa brava

Figura 32, Plato final Codorniz al roble en salsa brava

Conclusiones:

Lo que podemos concluir de la investigación, acerca del ave de codorniz y sus preparaciones es que su carne es muy suave y muy apetitosa, su cantidad es muy mínima debido a su tamaño, es muy buena su carne para realizar diversas preparaciones y es muy fácil de cocinar.

En su estructura sus huesos son muy delgados y finos, por lo cual se debe tener cuidado al cortarlos.

Sus piezas o porciones son muy pequeñas, por lo que se podría concluir, que una codorniz se podría servir máximo para dos pax.

Su carne es muy apetitosa y tiene un sabor muy exquisito.

Recomendaciones:



Limpiar la codorniz, poner el ave en agua hirviendo a 100°C y retirar sus plumas.

Antes de utilizar el ave en cualquier preparación se debe refrigerar por 8 horas, y por consiguiente congelar por 24 horas, para eliminar cualquier posible microorganismo que no sea apto para el consumo humano.

Se sabe que la temperatura adecuada para cocinar un ave es de 74°C.

Es muy importante mantener las temperaturas adecuadas de refrigeración de 0-5°C.

Tabla 10, Cariucho de pato

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
				
FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA			Cariucho de Pato	
GÉNERO			Plato fuerte	
RES O MATERIA			Ave	
*PORCIÓN			1/0,3 kg	
PROFESOR			Diego Gonzales	
FECHA DE ELABORACIÓN			08/03/2018	
ADOBO DE PATO				
500	gr	carne de pato		
100	gr	arroz cocido		
30	gr	apio		
100	gr	cebolla colorada		
5	gr	ajo		
3	gr	comino		
20	ml	achiote		
10	gr	sal		
3	gr	orégano		
Guarnición				
200	gr	papa		
10	gr	sal		
salsa de maní				
100	gr	cebolla blanca		
30	gr	sal prieta		
20	ml	achiote		
30	gr	pimienta		
250	ml	leche		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		realizar el adobo, licuando todos los ingredientes, apio, cebolla colorada, ajo, comino, orégano, sal, aceite y achiote, adobar el pato y dejar toda la noche, al siguiente día hornear a 180°C aproximadamente 1:30 min lavar, y cocinar las papas, realizar un refrito con cebolla blanca y achiote agregar leche una vez que hierva agregar la sal prieta, retirar sabores y servir junto con el arroz.		
Enviado Por:				
Entregado Por:		Fernanda Ruíz		



Pierna de pato

Figura 33, Carne de pato



Pata de pato

Figura 34, Pata de pato



Adobo para la carne de pato

Figura 35, Adobo de pato



Papas para la guarnición,
preparación de pato

Figura 36, Papas para la guarnición



La carne de pato en el horno
con el adobo

Figura 37, La carne de pato en el horno



La carne de pato una vez salida del horno


Figura 38, La carne de pato salida del horno



Preparación final con la pierna de pato

Figura 39, Cariucho de pato

Tabla 11, Tomate relleno de pato con hongos y hierbas provenzales

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
2	uni		de tomate tierno	
100	gr		cebolla perla	
10	gr		de ajo	
200	gr		de carne de pato	
50	gr		hogos	
25	gr		queso mozzarella rayado	
10	gr		pasta de tomate	
0,3	gr		hojas de albaca	
0,3	gr		perejil	
0,3	gr		tomillo	
0,3	gr		romero	
0,3	gr		salvia	
DECORACIÓN PIMIENTOS SALTEADOS EN SALSA INGLESA				
30	gr		pimiento verde	
30	gr		pimiento rojo	
30	gr		pimiento amarillo	
10	ml		salsa inglesa	
30	gr		cebolla perla	
1	uni		verde	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		<p>Adobar el pato con un día de anticipación, con cebolla, ajo. Apio sal, mostaza, limón, poner a cocinar con todo el adobo mechar y recerbar. Cortar los champiñones, vaciar los tomates para rellenar cortar los pimientos de colores en medim daíces, cortar la cebolla perla, saltear con mantequilla, todos los ingredientes a fuego vivo, agregar la salsa inglesa y recerbar. Para el relleno realizar un refrito con la cebolla en mantequilla pasta de tomate y los corazones de tomate, cuando ya este cocinado incorporar las hierbas provenzale, retificar sabores.</p>		
		<p>Enviado Por:</p> <p>Entregado Por: Fernanda Ruiz</p> <p>Autorizado Por:</p>		



Cocinar la carne de pato

Figura 40, Carne de pato cocinada



Adobo para la carne de pato

Figura 41, Adobo de carne de pato



Cebolla perla y ajo para el refrito

Figura 42, Corte de cebolla y ajo para el refrito



Hiervas provenzales junto con la carne de pato mechada

Figura 43, Carne mechada de pato



Vegetales salteados en salsa inglesa, con hongos

Figura 12, Vegetales salteadas en salsa inglesa



Tomates vacíos para rellenarlos

Figura 45, Tomate vacíos para el relleno



Tomate relleno con pato, hierbas provenzales y vegetales salteados en salsa inglesa

Figura 46, Tomate relleno con pato

Conclusiones:

Por ser una carne silvestre su sabor es muy fuerte lo cual hace que sea muy poco apetecida para muchas personas.

Es muy importante el saber aplicar las técnicas y procesos para darle un buen marinado a la carne, para que de esta forma se pueda opacar su fuerte sabor a plumas, que es el sabor que le da a la carne de pato al ser cocinada.

La carne de pato puede causar sorpresa como entrada, pero de la misma forma se debe precautelar los gustos de las personas que lo consumen.

Recomendaciones:

Es recomendable en lo posible conseguir un ave certificada para su proceso y debida consumo.

Seguir el debido proceso de maduración, refrigeración y congelación, tomando en cuenta que la temperatura de congelación es de 0-5°C, también debemos recordar que el tiempo de cocción del ave es muy importante, para la suavidad de la carne, su temperatura es de 74°C.

Procurar que la carne de pato se marine para eliminar el tufo que posee la carne.

Lo recomendable es hacer unos cortes en las partes más grasosas de la carne de pato, en este caso la pechuga para que de esta forma libere la grasa durante su cocción y con esto ganar que su carne no sea dura.

Es muy impórtate tener cuidado con su cocción debido a que si se llega a pasar podría secarse.

Tabla 12, Fritada de ganso

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA		fritada de ganso		
GÉNERO		plato fuerte		
RES O MATERIA		ave		
*PORCIÓN		200gr		
PROFESOR		Diego Gonzales		
FECHA DE ELABORACIÓN		08/03/2018		
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
			carne de ganso	
ADOBO				
30	gr		apio	
100	gr		cebolla colorada	
5	gr		ajo	
3	gr		comino	
20	ml		achiote	
10	gr		sal	
3	gr		orégano	
Guarnición				
100	gr		melloco	
75	gr		maduro	
75	gr		mote	
Decoración				
20	gr		tostado	
20	gr		aguacate	
FOTOGRAFÍA 		PROCEDIMIENTO		
		poner a cocer la carne de ganso con un poco de agua y con el adobo,		
		una vez que se reduzca dejar cocer en su propia grasa a temperatura		
		una vez bien cocida la carne alzar la temperatura hasta que dore.		
		cocinar el mote y el melloco, freire el maduro si se desea en la misma de la fritada de ganso.		
servir con tostado y aguacate.				
Enviado Por:				
Entregado Por:		Fernanda Ruíz		



Ganso vivo Mercado de San Roque

Figura 47, Ganso vivo Mercado de San Roque



Ganso, pelado

Figura 48, Ganso pelado



Pechugas de ganso

Figura 49, Pechugas de ganso



Adobo para la carne de ganso

Figura 50, Adobo para la carne de ganso



Carne de ganso en el horno

Figura 51, Carne de ganso en el horno



Laminar la carne de ganso

Figura 52, Laminar la carne de ganso



Mote para la guarnición de la fritada de ganso

Figura 53, Mote para la guarnición del fritado de ganso



Mellocos cocinados

Figura 54, Mellocos cocinados



Ají para acompañar la fritada de ganso

Figura 55, Ají



Fritada de ganso

Figura 56, Plato final Fritada de ganso

Tabla 13, Ganso a la plancha con ensalada de huerto y papas criollas

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA		Ganso a la plancha con ensalada del huerto y papas criollas		
GÉNERO		plato fuerte		
RES O MATERIA		ave		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		200gr		
PROFESOR		Diego Gonzales		
FECHA DE ELABORACIÓN		08/03/2018		
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
1	uni		pechuga de ganso	
12	gr		de ajo	
10	gr		hinojo fresco	
10	gr		sal	
5	gr		orégano	
3	gr		curry	
50	gr		cebolla colorada	
Ensalada				
20	gr		lechuga romana	
20	gr		lechuga crespita	
20	gr		lechuga morada crespita	
20	gr		rábano	
Vinagreta				
10	gr		mayonesa	
5	ml		vinagre blanco	
5	gr		azúcar blanca	
5	gr		perejil	
Papas Criollas				
200	gr		papas	
10	gr		sal	
10	gr		pimienta roja	
100	ml		aceite	
5	gr		perejil	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		Adobar la pechuga, licuar el ajo, hinojo, sal, orégano, curry y cebolla colorada con un poco de aceite y dejar en reposo toda la noche, así los sabores se absorberán mejor. Preparar el ganso a la plancha.		
		para la ensalada lavar bien todos los ingredientes, cortar las lechugas en trozos grandes, laminar los rábanos y rallar la zanahoria, mezclar todo y aderezar.		
		para el aderezo licuar todos los ingredientes, e incorporar al final para servir.		
		las papas lavar bien y cortar en batone, cocer al dente, colar, freír, pasarlas por la pimienta roja, agregar perejil picado. Servir.		
Enviado Por:				
Entregado Por:		Fernanda Ruíz		



Pieza entera de ganso

Figura 57, Pieza entera de ganso



Pechuga de ganso

Figura 58, Pechuga de ganso



Pechuga de ganso con piel

Figura 59, Pechuga de ganso con piel



Se procede adobar las
pechugas de ganso

Figura 60, Pechugas de ganso adobadas



Pechugas de ganso a la
plancha

Figura 61, Pechugas de ganso a la plancha



Resultado de las pechugas
de ganso a la plancha

Figura 62, Pechugas de ganso a la plancha



Papas criollas cortadas en
batones

Figura 63, Papas criollas cortadas en batones



Papas criollas cocinadas

Figura 64, Papas criollas cocinadas



Se procede a freír las papas
previamente cocinadas

Figura 65, Freír las papas



Laminar los rábanos que se utilizara en la ensalada

Figura 66, Rábanos laminados



Cortar la lechuga crespa verde y morada en trozos grandes

Figura 67, Cortar las lechugas crespa en trozos



Incorporar los rábanos y aderezar la ensalada

Figura 68, Incorporar los rábanos y aderezar



Aderezo para la ensalada

Figura 69, Aderezo para la ensalada



Plato final Ganso a la plancha con ensalada del huerto y papas criollas

Figura 70, Ganso a la plancha con ensalada del huerto y papas criolla

Conclusiones:

Es una carne que no tiene tufo pese a que proviene de un animal silvestre que es muy poco consumido.

Su crianza es larga, el costo de su carne es alto.

La piel de ganso es muy grasosa, su carne es dura y su aspecto es oscura.

Su sabor es agradable en comparación a la carne de pato.

Es más factible hornear la carne del ganso, debido a que se conservan más los jugos y la textura suave de la carne.

Comer la carne apenas salga del horno debido a que si se enfría, es muy difícil masticar.

Para su cocción se requiere de bastante tiempo, ya que su apariencia a primera vista externamente parece estar ya cocida, pero por dentro sigue cruda y dura.

Como el sabor no es tan fuerte ni penetrante, es apta para una degustación de personas que no han probado su carne antes, ya que no posee un sabor desagradable.

Recomendaciones:

Una vez que la carne ya está pelada se recomienda tener por 8 horas en refrigeración, y en congelación mínimo por 24 horas, antes de ser utilizada en cualquier preparación.

Las temperaturas de congelación son de 0°C para abajo y de refrigeración de 5°C - 12 °C.

Se recomienda tener en adobo la carne de ganso al menos por 8 horas, para que se absorban los sabores.

Tener precaución de no sobre pasar el tiempo y la temperatura de cocción debido a que se seca la carne.

Cocer su carne a bajas temperaturas, para lograr un mejor resultado en su cocción.

Por su sabor terroso combina muy bien con productos de la sierra, por eso la idea de combinar con productos como la papa y mote.

Debido a que es un ave silvestre las recomendaciones es separar en piezas para poder preparar y que su carne se suavice de cierto modo; en piezas más pequeñas el calor se dispersa de mejor manera, y se logra una mejor cocción.

Referencias

- Anónimo. (marzo de 2005). *galliformes*. Obtenido de <http://ficus.pntic.mec.es/msog0021/aves/Galliformes/html/perdiz.html>
- Anónimo. (3 de Abril de 2017). *conservas la lacena* . Obtenido de <http://conservaslaalacena.com/quieres-saber-beneficios-comer-carne-perdiz/>
- Arroyo, C. (1981). *produccion de gansos*. Obtenido de http://www.mag.go.cr/congreso_agronomico_ix/A01-1277-62.pdf
- Arroyo, C. L. (1982). *Escuela de Zootecnia*. Obtenido de http://www.mag.go.cr/congreso_agronomico_ix/A01-1277-62.pdf
- Borja. (2014). *revista politecnica*. Obtenido de <http://www.revistapolitecnica.epn.edu.ec/images/revista/volumen34/tomo2/Unindexadifusodeniveles.pdf>
- (c), J. P. (enero de 2006). *organiza*. Obtenido de http://www.uco.es/organiza/servicios/publica/az/php/img/web/07_10_31_manual.pdf
- campo, R. s. (Año I, N° 11.). Obtenido de [http://www.agrobit.com/Documentos/I_1_1_avicultu/257_mi000012av\[1\].htm](http://www.agrobit.com/Documentos/I_1_1_avicultu/257_mi000012av[1].htm)
- Costillas Jimenez, D. (2003). *libro de zootecnia* . Obtenido de monteros y cazadores: http://www.monterosycazadores.com/imagenes/auxiliar/Producci%C3%B3n_comercializaci%C3%B3n_carne_perdiz.pdf
- Efrén, R. (junio de 2007). *manejo empresarial de campo*. Obtenido de <http://lebas.com.mx/files/Cria-de-codorniz.pdf>
- Gonzales, g. (Agosto de 2010). *producción de carne de perdices y su origen*. Obtenido de http://bibliotecadigital.fia.cl/bitstream/handle/20.500.11944/145600/103_Libro_Perdices.pdf?sequence=1
- Izquierdo, D. D. (2010). *produccion animal*. Obtenido de https://previa.uclm.es/profesorado/produccionanimal/ProduccionAnimalIII/GUIA%20AVICULTURA_castella.pdf
- Josep Gifra, V. (10 de 03 de 2013). *Avicultura*. Obtenido de <https://avicultura.info/cria-de-patos-manejo-y-arranque/>

- Larrea. (2014). *revista politecnica*. Obtenido de <http://www.revistapolitecnica.epn.edu.ec/images/revista/volumen34/tomo2/Unindexadifusodeniveles.pdf>
- Mariana. (5 de mayo de 2017). *hablemos de aves*. Obtenido de <http://hablemosdeaves.com/codornices/>
- Moschata, C. (27 de Enero de 1998). *redaly*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/126/12627102.pdf>
- Neumann, K. F. (2010). *Crianza de patos*. Mexico: Grupo Editorial Iberoamérica.
- Okruszek. (13 de Mayo de 2013). Obtenido de <http://www.elsitioavicola.com/articles/2369/maosculos-del-ganso-composician-quamica-y-perfil-de-aminoacidos/>
- Osmel. (28 de abril de 2017). *hablemos de aves*. Obtenido de <http://hablemosdeaves.com/patos/>
- Pérez, C. (7 de 2015). *naturasan*. Obtenido de <https://www.naturasan.net/pato-beneficios-y-propiedades/>
- permanente, c. (22 de 06 de 1999). *produccion y mercados*. Obtenido de http://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/temas/produccion-y-mercados-ganaderos/recomendaciongansos_tcm7-5572.pdf
- R., P. (febrero de 2015). *Fundacion Rfugio*. Obtenido de <http://www.furesa.com.sv/index.php/comprar-entradas-en-linea-furesa/>
- Ruiz, J. P. (01 de 2006). *organiza*. Obtenido de http://www.uco.es/organiza/servicios/publica/az/php/img/web/07_10_31_manual.pdf
- Salvador. (1 de Octubre de 2014). *Revista Politecnica*. Obtenido de <http://www.revistapolitecnica.epn.edu.ec/images/revista/volumen34/tomo2/Unindexadifusodeniveles.pdf>
- Valencia. (marzo de 2016). *todo alimentos*. Obtenido de <http://www.todoalimentos.org/contacto/>
- Vélez, A. (Año I, N°3.). *Revista super campo*. Obtenido de [http://www.agrobit.com/Documentos/I_1_1_avicultu/258_mi000007av\[1\].htm](http://www.agrobit.com/Documentos/I_1_1_avicultu/258_mi000007av[1].htm)

Vidal. (2012). *crianza de patos*. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/93190283/Manual-de-Crianza-de-Patos>