



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

“IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LAS AVES Y EL CONEJO DE CORRAL”

AUTORÍA JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ
TEMÁTICA IDENTIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN DE LAS AVES DE CORRAL Y EL CONEJO DOMÉSTICO.
ETAPA C.F.G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA Y C.F.G.S. DIRECCIÓN DE COCINAS.

Resumen

Se centra este artículo en los diferentes tipos de aves de corral y el conejo doméstico, en el se definirán cada uno de ellos.

Se ha establecido una clasificación de las aves de corral según su familia de procedencia.

Seguidamente se ha pasado a definir las cualidades organolépticas de las aves de corral y el conejo doméstico, en función del color, olor, aspecto, textura, jugosidad, consistencia, sabor y capacidad de retención de agua.

A continuación se han desarrollado las diferentes aplicaciones gastronómicas de las aves de corral y el conejo doméstico.

Finalmente se han desarrollado las características nutritivas de las aves de corral y del conejo doméstico.

Palabras clave

Ave de corral, columbae, ánsares, gallináceas, zancudas, conejo doméstico.

1. INTRODUCCIÓN.

Este tema se incluye en los contenidos del currículo de ciertos módulos profesionales de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo, concretamente en el Módulo Profesional de Preelaboración y Conservación de Alimentos, que se imparte en los Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, y en el Módulo Profesional de Procesos de Preelaboración y Conservación de Alimentos en Cocina del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina.

Con actividades de tipo teórico y de tipo práctico vamos a trabajar este tema con el alumnado. Las actividades de tipo teórico, asociadas a los contenidos conceptuales se desarrollarán



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

principalmente en el aula polivalente, con ellas aprenderán conocimientos relacionados con la caracterización y clasificación de los distintos tipos de aves y del conejo doméstico, las actividades teóricas serán la base para la posterior puesta en marcha de las actividades prácticas, asociadas a los contenidos procedimentales y que se llevarán a cabo en el aula taller, aplicando los conocimientos adquiridos a ejercicios reales de identificación, caracterización y clasificación de aves y del conejo doméstico. Además de las actividades teóricas y prácticas deberemos tener en cuenta la actitud, motivación e interés del alumnado hacia el tema.

2. DEFINICIÓN.

2.1. Aves de Corral

Definimos aves de corral, como aquellos animales vertebrados, cuya característica principal es su adaptación para el vuelo (no todas, avestruz, becada), concretamente las llamadas de corral, aquellas que han sido domesticada a los largo de los tiempos, por el hombre.

Hoy en día la mayoría de las aves que se comercializan proceden de granjas, incluso algunas de caza, que son criadas en granjas y posteriormente son puestas en libertad, en cotos de caza para ser cazadas.

En función de las características del ave en concreto, se podrá establecer la calidad de la misma según diversos factores como son, la raza, la edad, las condiciones de cría y crecimiento, la alimentación recibida, si en esta se han utilizado aditivos o no, las condiciones de transporte al matadero, el posterior almacenaje, el desplumado previo al sacrificio, o si se mantiene la cadena de frío durante todo el proceso posterior al sacrificio.

2.2. Conejo Doméstico.

Mamífero roedor, con el labio superior partido, de orejas largas, cuya medida ronda los 30-40 cm., sus patas posteriores son más largas que las anteriores, y concretamente el domestico es aquel que ha sido adaptado por el hombre para la cría en granjas.

Al igual que las aves el grado de frescor y la calidad de los mismos viene marcada por varios factores previos al sacrificio como la edad, el tipo de crías y alimentación, transporte hasta el lugar de sacrificio, hacinamiento de los animales, pelado previo al sacrificio y sacrificio.

Para comprobar que el animal es de calidad, deberemos comprobar que el hígado sea voluminoso y brillante, que no presente roturas ni cortes, y que los riñones estén bien recubiertos de una capa firme de grasa blanca.

Se suele sacrificar para su consumo a los 3 o 4 meses de edad.

3. CLASIFICACIÓN DE LAS AVES.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

3.1. Columbae.

Grupo de aves e cuello corto, cabeza pequeña, pico fino, de tamaño no muy grande y fuertes alas, a este grupo pertenecen las palomas.

3.1.1. Paloma.

Aves de mediano tamaño, cuerpo rechoncho, cabeza pequeña y cola amplia, que varía su plumaje en función de la especie, de las que existe una gran variedad.

Su pico es arqueado y fuerte.

3.1.2. Paloma Torcaz.

Es una especie de paloma, que generalmente se incluye en los géneros de caza, debido a que muchas viven en estado salvaje, aunque cada vez más se están criando en granjas, y muchas de ellas son soltadas en cotos, para posteriormente ser cazadas.

La Paloma Torcaz, es de mayor tamaño y más robusta que la paloma común, su cabeza es pequeña con relación al cuerpo. Su principal característica que las diferencia de otras especies, son unas manchas blancas a ambos lados del cuello y una franja blanca en la parte superior de cada ala, que resalta sobre el plumaje gris azulado, su pecho tiene un plumaje con tintes vinosos.

Su pico es anaranjado y las patas rojizas.

3.1.3. Tórtola.

Ave columbiforme, parecida a la paloma, pero más pequeña, de unos 30cm. de longitud. Su pico es negruzco y agudo, y sus patas rojizas.

Desde hace más de 2.000 años, se empezó a domesticar esta especie, debido a la facilidad para mantenerlas en cautividad. Estas pueden llegar a vivir hasta 12 años.

3.1.4. Pichón.

Se le llama pichón a la cría de las especies del género de las columbiformes.

3.2. Ánsares.

Aves palmípedas de gran pico, ancho y robusto, de color anaranjado al igual que sus patas, forman parte de este grupo los patos, ocas y cisnes.

Se van a exponer aquellas con interés gastronómico, y cuya cría ya se produce en granjas, aunque existan también salvajes.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

3.2.1. Pato.

Ave acuática de pico aplanado, más ancho en la punta que en la base, de cuello corto. Sus patas también son cortas y palmeadas.

3.2.2. Oca.

Ave de la familia de los ánsares, de plumaje blanco, pardusco o gris. Su cuello es bastante largo, y sus patas cortas y palmeadas. Su pico es de color rojizo anaranjado.

De mayor tamaño que el pato, puede llegar a pesar hasta 10 kg., y vivir unos 20 años.

3.3. Gallináceas.

Género aviar caracterizado por tener cresta, pico corto y robusto, patas con garras, alas fuertes y cuyo vuelo es rasante.

3.3.1. Pollo.

3.3.1.1. POLLO COQUELET.

De pequeño tamaño, sus carnes son muy tiernas, aunque algo insípidas, suele rondar en limpio los 300 g. de peso. Se sacrifica con un mes de edad, y unos 500 g. de peso.

3.3.1.2. POLLO TOMATERO.

Se sacrifica con un peso de 700 g. a 1 kg. de peso, dándonos piezas en limpio de unos 500 g. Sus carnes son firmes, delicadas y de buen sabor.

3.3.1.3. POLLO DE GRANO.

Animal de buena calidad, alimentado a base de grano, en libertad y a ser posible sin recibir medicación alguna, por lo que el tiempo de sacrificio es mayor, pero cuyas carnes son firmes, sabrosas y menos grasas que los de criadero. Se puede sacrificar a partir de la semana 20, y su peso suele rondar de 1 a 3 kg., de peso.

3.3.1.4. POLLO DE CRIANZA.

Es el animal criado de forma intensiva, engordado rápidamente a base de pienso. Su carne es de color más pálido que el de grano y su sabor y aroma menos pronunciado, se suele sacrificar con un peso de 1´5 kg.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

3.3.2. Gallo.

Es el animal macho de la familia de las gallináceas, que se usa para la reproducción de la especie. De cresta roja y alta, pico corto, arqueado y duro. Tiene un gran espolón en la parte trasera de las patas y su plumaje es abundante y vistoso.

3.3.3. Capón.

Pollo que se castra a los 4 meses de edad, para engordarlo posteriormente, pudiendo alcanzar hasta los 5 kg. de peso.

Su carne es mucho más fina y tierna que la del gallo sin castrar.

3.3.4. Gallina.

Hembra adulta que se utiliza para la reproducción y para la puesta de huevos.

A diferencia que el gallo, su cresta es pequeña, su cola no tiene plumas largas, y carece de espolones.

Generalmente se sacrifica a la edad de 2 años, y con un peso aproximado de 1´5 a 2 kg.

3.3.5. Pularda.

Gallina que no llega a la edad adulta, ya que se sacrifica a los 7-10 meses, cebándola antes de la primera puesta.

Sus carnes son muy finas y tiernas, ya que viven prácticamente sin moverse, pudiendo alcanzar más de 2 kg. de peso.

3.3.6. Pavo.

Ave perteneciente al grupo de las gallináceas, de gran tamaño, ya que suele medir más de 1 m. de longitud, pudiendo llegar a pesar hasta 20 kg, aunque lo común es sacrificarlo con unos 8-10 kg. los machos, y con unos 5 kg. las hembras.

Puede llegar a vivir hasta 15 años.

No posee plumas en la cabeza y cuello, estando este último recubierto de unas carúnculas (carnosidades como las crestas de los gallos) colgantes de color rojo, y una membrana eréctil encima del pico.

El plumaje del pavo doméstico suele ser de color blanco. Sus patas son robustas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

3.3.7. Pintada.

Ave muy parecida a la gallina, de plumaje gris con manchas blancas, se le conoce también por el nombre de Gallina de Guinea.

Tiene la cabeza pequeña, de color azulado y carente de plumas.

Es un ave muy ruda y resistente, muy nerviosa y ruidosa, lo cual hace que aun no esté totalmente domesticada, manteniendo incluso en estado de cautividad, hábitos de estado silvestre, como dormir en los árboles o vivir en grupos.

Puede llegar a medir 60 cm. de altura, y pesar incluso más de 2 kg.

3.4. Zancudas.

3.4.1. Becada.

Se va a exponer esta ave, ya que se está empezando a criar, desde hace unos años, debido a la alta calidad de sus carnes, aunque lo cierto es que las más apreciadas, son aquellas que viven en libertad.

Mide de 30 a 36 cm. de longitud y puede pesar hasta 350 g. Su cabeza comprimida y su cuello y patas son cortas. Su pico es largo, recto y delgado.

Su plumaje es pardo rojizo dorado con franjas oscuras.

3.4.2. Avestruz.

Es el ave de mayor tamaño y peso del mundo, pudiendo alcanzar incluso los 3 m. de alto y los 180 kg. de peso, siendo los machos de mayor tamaño que las hembras.

Claro está que el avestruz que se utiliza para la cría es de menor tamaño que el salvaje. El avestruz doméstico procede de la mezcla de dos subespecies, que produce animales de un comportamiento menos agresivo que el salvaje, lo que la hace apto para su cría.

Aunque es un ave, el avestruz no vuela, sirviéndole las alas para equilibrarse mientras corre, para impulsarse y como mecanismo de defensa.

Su cabeza es pequeña en relación al cuerpo, sus ojos muy grandes, su pico plano y de punta roma. Su cuello sin plumas es largo, al igual que sus patas, que son potentes y musculadas, perfectamente adaptadas para correr.

El plumaje varía en machos, de color negro y con las puntas de las alas y cola en blanco, del de las hembras de color gris.

Los avestruces pueden llegar a vivir hasta 50 años.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

4. CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS.

4.1. Color.

El color en las carnes de aves y del conejo doméstico, es una cualidad organoléptica, que depende de varios factores, entre otros la edad del animal, a mayor edad, más oscura será la carne del animal, y también influye por supuesto la especie de la que se trate, ya que cada especie presentará características específicas en el color de su carne.

Gracias al color, podemos apreciar características de calidad, por ejemplo en las aves, serán síntomas de buena calidad, que presenten crestas y barbillones de color rojo intenso, o que su cabeza no presente colores violáceos.

4.2. Olor.

El olor es otra de las cualidades organolépticas, por las que podemos obtener información de las carnes de aves y el conejo doméstico, por ejemplo la edad, presentando olores más intensos los animales con más edad, y aromas más dulces y agradables los animales más jóvenes.

Por el olor que desprenden las vísceras podemos percibir, si los animales empiezan a descomponerse, lo cual nos permite saber que esa carne ya no está en buen estado.

4.3. Sabor.

El sabor de las carnes crudas, es bastante astringente, recordando el sabor de la sangre, aunque debemos tener en cuenta que las carnes de conejo, como la mayoría de las carnes de ave, pertenecen a las llamadas carnes blancas o magras, es decir su proporción de sangre es mucho menor que en carnes como la ternera, o por ejemplo el avestruz que a pesar de ser un ave, se incluye en el grupo de las carnes rojas.

En esta cualidad organoléptica influyen varios factores como la edad y el sexo del animal, la alimentación que ha recibido y el tipo de vida que ha llevado, el tiempo transcurrido desde el sacrificio hasta su venta o las condiciones de conservación de la carne.

También influyen en el sabor de la carne otros factores, como el tipo y condiciones de sacrificio, el tiempo y condiciones de maduración, o, la mayor o menor proporción de grasa y tejido muscular de la pieza en cuestión.

4.4. Consistencia.

Es una de las cualidades organolépticas que más influye, a la hora de aceptar un determinado tipo de carne u otro, por parte del cliente.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

Hay muchos factores que influyen en la ternura o dureza de la carne de las aves y el conejo doméstico, entre otros, las características genéticas de cada una de las especies, factores fisiológicos, es tipo de alimentación, tipo de cría, la edad (a mayor edad, mayor dureza de la carne) y el sexo del animal (generalmente las hembras proporcionan carnes más tiernas que los machos).

Para comprobar el grado de frescor y de calidad de las carnes de ave y conejo doméstico, podemos hacerlo presionando la pieza con el dedo, si vuelve a su estado inicial es porque, la carne es fresca y de buena calidad.

4.5. Jugosidad.

Esta cualidad organoléptica depende fundamentalmente, del veteado de la carne, es decir de la grasa infiltrada que aparece en las piezas musculares, aunque la cantidad de grasa infiltrada depende de varios factores como la especie, la parte del animal en cuestión, la edad del mismo o el tipo de cría.

Si bien es cierto que la mayoría de las carnes de ave y la carne de conejo, al ser carnes magras, no tienen porcentajes muy altos de grasa infiltrada, o prácticamente nulo como por ejemplo, la pechuga de pollo. Si hay otras aves como el pato, la oca o el avestruz, en los que esta cualidad si tiene más relevancia.

4.6. Textura.

Esta es una cualidad organoléptica importante y de fácil determinación, para establecer el grado de calidad de una carne, ya que a simple vista podemos ver los haces musculares, con un corte transversal practicado en la pieza en cuestión, pues bien, un granulado fino de las fibras musculares, es síntoma de carne de buena calidad.

4.7. Aspecto.

El aspecto es una cualidad organoléptica que viene definida por varios factores, que los animales presenten los ojos saltones, que la piel permanezca intacta, sin cortes ni moretones, que la columna vertebral apenas sea visible, las vísceras limpias.

Todos estos factores son síntomas de carnes de buena calidad.

4.8. Capacidad de Retención de Agua (CRA).

Este es un parámetro de máximo interés para el estudio de las carnes.

La Capacidad de Retención de Agua, es un aspecto que repercute sobre todo en la apariencia y en la jugosidad de la carne, pero que además influye en procesos como la deshidratación y el exudado de la misma, lo cual provoca cambios en la estructura fisiológica de la carne.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

5. APLICACIONES GASTRONÓMICAS.

5.1. Aves de Corral.

Del grupo de las columbiformes, gastronómicamente hablando, el Pichón, que es la cría de la paloma, es una de las aves que tiene más interés, pudiéndose elaborar asado al horno, con o sin relleno, estofado, guisados y ahumados, las mismas elaboraciones las acepta la paloma adulta, además con estas se elaboran buenos caldos de ave.

También la Paloma Torcaz, es una de las especies del grupo de las columbae más utilizadas, pudiéndose elaborar estofadas, asadas rellenas o no, en cazuela, guisadas, para la elaboración de caldos de ave.

La Tortola en la cocina, acepta los mismos métodos de cocinado que la Paloma Torcaz, teniendo en cuenta que esta es más pequeña que la anterior, por lo que habrá que reducir los tiempos de cocinado.

Del grupo de los ánsares el más utilizado en cocina es el Pato, de este, las mejores piezas de interés para la cocina, son el hígado que se utiliza para el Foie-gras, las pechugas para hacer maigret y los muslos y alas, que se hacen confitadas.

De la Oca la parte más apreciada gastronómicamente, es su hígado para hacer Foie-gras, el cual se dice que es incluso de mejor calidad que el de pato.

En el grupo de las gallináceas, las aves más pequeñas y las más jóvenes, es decir el pollo en sus diferentes variedades y la pularda, se cocinan enteras, siendo aptas para el asado, al horno con o sin relleno, a la plancha o parrilla y en espetón. También se pueden cocinar por partes, generalmente pechugas, enteras o fileteadas, a la plancha o parrilla, salteadas con o sin salsa al final; los muslos y las alitas, asadas al horno, plancha o parrilla.

El gallo al ser sus carnes duras y oscuras, es recomendable marinarlas o macerarlas antes de su cocinado. Los métodos de cocinado idóneos para este ave son, el estofado, breseado, guisadas en salsa y el asado al ahorno.

En cuanto a la gallina, podemos decir que, sus carnes son duras, pero muy sabrosas, las cuales las hacen muy recomendables para la elaboración de caldos, también se cocinan estofadas, guisadas en salsa (la famosa es la receta de Gallina en Pepitoria), asadas rellenas o no, en escabeche o breseadas.

La pintada acepta prácticamente los mismos métodos de cocinado que la gallina, aunque las carnes de esta son más secas que las de la gallina, por lo que es recomendable albardarlas, antes de someterlas al cocinado, los métodos apropiados para este ave son el breseado y el estofado.

El pavo, al igual que el resto de gallináceas, acepta los mismos métodos de cocinado que las anteriores. Aptos para el asado al horno enteros, con o sin rellenos, son aquellos que no son de gran tamaño, aquellos de mayor tamaño se cocinan por piezas, generalmente pechugas, enteras, fileteadas



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

o troceadas, se asan a la plancha o parrilla, guisadas en salsa, estofados y salteados, terminados o no en salsa; y, los muslos, enteros o troceados, se pueden guisar en salsa, estofar, bresear o asar al horno.

De las aves zancudas, la becada es una de las aves que mayor interés gastronómico tiene, debido a la calidad de su carne, pudiéndose cocinar estofadas, asadas al horno, breseadas y guisadas en salsa.

En cuanto a la carne de avestruz, la mayoría de los métodos de cocinado, son aptos para este ave. Al ser una carne roja, no es recomendable cocinarla en demasía, para que no quede demasiado seca, siendo los mejores métodos, el asado a la plancha o parrilla, para piezas troceadas o fileteadas, tipo medallón, tournedos o escalopines, también en filetes, empanados y fritos; salteado, terminado o no en salsa para piezas más pequeñas. Con las piezas más tiernas se pueden elaborar carpaccios.

Las piezas más duras se pueden elaborar estofadas, guisadas en salsa, breseadas y asadas al horno, como el osso-bucco. También picadas, estas piezas se utilizan para la elaboración de albóndigas o hamburguesas, y en rellenos de lasañas, canelones, verduras u otras piezas de carne.

El hígado del avestruz es apto para la elaboración de paté.

5.2. Conejo Doméstico.

La carne de conejo es apta para casi todos los tipos de cocinado, y forma parte de multitud de elaboraciones.

El conejo se puede escabechar, adobar, marinar o macerar, y después se puede estofar, guisar en salsa, en calderetas y arroces, freír, saltear, asar al horno, a la plancha, a la parrilla o en espetón, ragouts y blanquetas.

El conejo forma parte del recetario tradicional de la cocina española, quien no conoce, las recetas de, Conejo al Ajillo, Conejo en Salsa de Almendras o el Arroz con Conejo.

Pero además cada vez está teniendo más aceptación, debido a su bajo contenido en grasa, que lo hace apto para el consumo en dietas terapéuticas.

6. CARACTERÍSTICAS NUTRITIVAS.

La carne de ave, al igual que la del conejo doméstico y otras carnes, se considera un alimento proteico por excelencia, aunque cuantitativamente hablando, el componente principal de la carne es el **agua**, pudiendo llegar a alcanzar en algunas especies o partes del ave, hasta el 75%.

El contenido acuoso de la carne de ave y del conejo doméstico, es inversamente proporcional al **contenido lipídico**, es decir a mayor contenido acuoso, menor contenido en grasas, siendo la grasa el segundo, componente nutricional, en cuanto a cantidad se refiere, pudiendo rondar hasta el 30%, del peso del ave, siendo claramente inferior el contenido lipídico en la carne de conejo, no llegando a alcanzar ni el 10%.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 63 – JUNIO DE 2015

La grasa es la responsable del aporte energético, y en la carne de ave y conejo, la encontramos principalmente en forma de triglicéridos y colesterol, siendo más bajo el aporte en colesterol del conejo (59 mg./100 g.) que el de la carne de ave (81 mg./100 g.).

Ya hemos mencionado, que las carnes de ave, de conejo y las demás, se consideran alimentos proteicos por excelencia, pero no debido a su cantidad sino a su calidad, sólo el 18% de los componentes nutricionales de la carne de ave y el 21% del conejo, son **proteínas**, pero estas son de alto valor biológico, ya que en ellas se encuentran presentes todos los aminoácidos esenciales.

Sin embargo el aporten en **hidratos de carbono** en las carnes de ave y conejo, es bastante pobre, ya que aparecen como glucógenos, que además tras el sacrificio del animal, se reduce de manera considerable.

En cuanto a los **minerales**, los principales que encontramos en las carnes de ave y conejo son sodio, potasio, fósforo, magnesio, hierro y zinc, el hierro, sobre todo en las vísceras.

Y, **vitaminas** encontramos en las carnes de ave y conejo, al igual que en la mayoría de las carnes, principalmente las del grupo B.

BIBLIOGRAFÍA:

- Gil Martínez, A. (2010). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Madrid: Editorial Akal.
- Argiñano, K. (2001). *Cereales, azúcares y cacao*. Barcelona: Editorial Debate y Asegarce.
- Técnicos del Centro de Documentación de Estudios y Oposiciones. *Cocina y Pastelería*. Madrid: Edita CEDE.
- Humanes Carrasco, J.P. (1994). *Pastelería y panadería*. Madrid: Ed. McGraw Hill-Interamericana.

WEBGRAFÍA

www.consumer.es

www.alimentación.es

www.directoalpaladar.com

www.gastronomiaycia.com

alimentos.org.es

Autoría

- Nombre y Apellidos: **José Miguel Requena Peláez**.
- Centro, localidad, provincia: **Colegio "San José", Campillos, Málaga**.
- E-mail: **requenapelaez79@hotmail.com**