

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

TESIS PROFESIONAL

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CARNE
DE CHINAMECA EN VERACRUZ

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

ELEONOR RUIZ OSORIO

DIRECTOR DE TESIS

DR. MARCOS GABRIEL MOLINA LÓPEZ

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

AGOSTO 2024





UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACION ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 24 de octubre de 2024

C. Eleonor Ruiz Osorio

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
Proceso de elaboración de la Carne de Chinameca en Veracruz

En la modalidad de: Tesis Profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Dr. Sergio Mario Galindo Ramírez

Dra. Tlayuhua Rodríguez García

Dr. Marcos Gabriel Molina López



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas

AGRADECIMIENTOS

Doy gracias primeramente a Dios que me permitió llegar hasta este momento, por darme la fuerza para salir adelante y lograr alcanzar esta meta.

Agradezco a mis padres que siempre me han brindado su amor y apoyo incondicional para cumplir todos mis objetivos personales y académicos; de igual manera agradezco a mi hermana por su amor, cariño y confianza que me a brindado siempre. Ellos son los que me han impulsado siempre a seguir mis metas y nunca abandonarlos pese a las adversidades, gracias por enseñarme que pese a las dificultades que se presente la vida siempre han sabido enseñarme a salir adelante y a no rendirme. Sin su apoyo incondicional en todos los ámbitos no hubiera podido llegar hasta donde estoy.

Le agradezco profundamente a mi asesor y revisora de tesis por su paciencia, sin sus palabras y correcciones no hubiese podido llegar a esta instancia tan ahnelada, los llevare grabados para siempre en la memoria en mi futuro profesional.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
OBJETIVOS.....	4
GENERAL	4
ESPECÍFICOS	4
MARCO TEÓRICO	5
CRECIMIENTO DEMOGRÁFICO.....	5
UBICACIÓN GEOGRÁFICA	6
COORDENADAS GEOGRÁFICAS EXTREMAS.....	6
PORCENTAJE TERRITORIAL	7
COLINDANCIAS.....	7
MEDIO NATURAL DE LA ZONA	7
DONDE FUERON DOMESTICADOS LOS ANIMALES.....	10
EXPLOTACIÓN GANADERA.....	10
PROCESOS PRODUCTIVOS EN SERIE.....	13
ANTECEDENTES HISTÓRICOS.....	17
PRINCIPALES INGREDIENTES, ORIGEN E IMPORTANCIA.....	18
TIEMPO DE CONSERVACIÓN.....	19

METODOLOGÍA.....	21
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	24
CONCLUSIONES.....	44
PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES.....	45
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	47
ANEXOS.....	47

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. Planeta Futuro.....	12
FIGURA 2. Despiece De La carne De Vacuno.....	14
FIGURA 3. Esquema De Planta De Preparación De Secciones Múltiples.....	15
FIGURA 4. Trituración Del Maíz En Un Molino De Mano.....	23
FIGURA 5. Adobo De Chile Guajillo Para Pavo, Pambazo; Etc.....	23
FIGURA 6. Cuchillo De Chef Para Carne Tramontina.....	23
FIGURA 7. Mesas De Trabajo.....	24
FIGURA 8. Molino 32 Javar.....	24
FIGURA 9. Fuente Imagen Propia.....	24
FIGURA 10. La Identidad y Sazón de Chinameca.....	25
FIGURA 11. Fuente Imagen Propia.....	25
FIGURA 12. Fuente Imagen Propia.....	25
FIGURA 13. El Chile Guajillo.....	26
FIGURA 14. Propiedades del Ajo.....	26
FIGURA 15. Culinaria Mexicana.....	26
FIGURA 16. Propiedades, Beneficios y Usos.....	27
FIGURA 17. Ecología Verde.....	27
FIGURA 18. Todo Sobre El Clavo de Olor.....	27
FIGURA 19. Pimentón Rojo.....	27
FIGURA 20. El Taconazo.....	28
FIGURA 21. Propiedades, Beneficios, Tipos y Uso En La Cocina.....	28
FIGURA 22. ABC Bienestar.....	28
FIGURA 23. ¿Por Qué Es Peligroso El Consumo Excesivo De La Sal.....	28
FIGURA 24. Maquina De Moler.....	29
FIGURA 25. Condimento De Carne De Chinameca.....	29
FIGURA 26. Checado De La Carne.....	30
FIGURA 27. Salado De Carne.....	30
FIGURA 28. Resultado Final De Carne Salada.....	30

FIGURA 29. Enchile Anchado De Carne.....	31
FIGURA 30. Reposo De Carne.....	31
FIGURA 31. Leña.....	32
FIGURA 32. Ahumado De Carne.....	32
FIGURA 33. Ahumado De Carne.....	32
FIGURA 34. Reposo De Carne.....	33
FIGURA 35. Embolsado De Carne.....	33
FIGURA 36. La Historia De La Chinameca.....	34
FIGURA 37. Carne De Chinameca Receta.....	34
FIGURA 38. Carne De Chinameca Encebollado.....	35
FIGURA 39. La Tradicional Carne De Chinameca.....	35
FIGURA 40. Comida Típica De La Región.....	35
FIGURA 41. Grafica De Resultados Conoces La Carne.....	37
FIGURA 42. Grafica De resultados Procedencia De Carne.....	37
FIGURA 43. Grafica De Resultados Consumo De La Carne.....	38
FIGURA 44. Grafica De Resultados Conocimiento De La Carne.....	38
FIGURA 45. ¿Cómo Califica Usted El Sabor De La Carne De Chinameca?.....	38
FIGURA 46. . ¿Cómo Califica Usted El Olor De La Carne?	39
FIGURA 47. . ¿Cómo Califica Usted La Textura De La Carne?.....	39
FIGURA 48. ¿Conoces El Origen De La Carne De Chinameca?.....	39
FIGURA 49. ¿Cómo Califica Usted La Apariencia De La Carne?.....	40
FIGURA 50. ¿Cómo Describiría El Sabor De La Carne?.....	40
FIGURA 51. ¿Por qué?.....	40
FIGURA 52. ¿Conoce Usted Algún Ingrediente Que Lleve La Carne De Chinameca?.....	41
FIGURA 53. ¿Qué Probabilidad Hay Que Recomiende La Carne?.....	41
FIGURA 54. ¿Por que?.....	41

INTRODUCCIÓN

En este trabajo de investigación se describe la importancia de la carne de Chinameca.

La carne de Chinameca es una carne adobada y ahumada típica del estado de Veracruz; misma que es nombrada así por el municipio que le dio origen y nombre a esta carne, Chinameca, Ver. Esta carne se realiza específicamente con carne de res y también conoceremos sus beneficios ya que nos proporciona vitaminas B6, B12, tiamina, niacina, riboflavina y ácido pantoténico, y estos son beneficiosos para el crecimiento y desarrollo saludable que de igual manera es esencial para una dieta saludable y equilibrada.

De acuerdo con Morales Ricardo (2016) como proceso de elaboración, los productores adquieren la carne de pierna o lomo a la cual le untan sal, posteriormente hacen un adobo de chiles que consta de chile guajillo y chile ancho, los cuales se hierven junto a las especias para después molerlas y untar este adobo sobre la carne; seguido de esto se deja reposar para después ahumarla en fogones pueda ser comercializada.

La escases y la falta de información de dicha carne es muy preocupante y deberíamos de tomarle importancia a que cada ciudadano conozca lo básico acerca de otras culturas.

La carne de Chinameca es de gran consumo en la región de Veracruz y en otros estados; ha permanecido en el mercado por varios años; es comercializada desde locales pequeños, hasta en mercados municipales colindantes a este municipio, está al alcance de todos debido a que su precio es considerable. Morales Ricardo (2016) Comenta que algunos municipios colindantes cómo Coatzacoalcos, Jáltipan de Morelos, Sayula de Alemán, y Minatitlán, por mencionar algunos, han estado presentes en la competitividad de producción de esta carne, pero al ser un marcador de identidad los comensales la ubican y la refieren con la localidad mencionada.

En este trabajo de investigación podremos encontrar la documentación, proceso de elaboración con ingredientes y utensilios; de igual manera podremos observar una evaluación sensorial de las características organolépticas de la carne de Chinameca proveniente de Sayula de Aleman, Veracruz.

JUSTIFICACIÓN

La gastronomía es una de las artes que cada vez tiene más peso en las distintas culturas, en estos últimos años se ha convertido nuevamente en un área de admiración y atractivo para diversos países.

Es importante tener conocimiento de los platillos tradicionales que son parte de nuestra cultura, historia y tradición que son parte de nuestra región desde hace miles de años y que en muchas ocasiones desconocemos sobre algunos platillos que son relevantes e importantes en nuestra cultura gastronómica.

La carne de Chinameca es uno de estos platillos tradicionales, típicos y con historia de esta región. Preparada en el lugar que le dio origen y nombre a esta carne, Chinameca, Ver. es un municipio ubicado en el sureste del estado. A este producto no se le conoce el origen, las referencias orales hacen mención de que fue probada por Hernán Cortez en su paso por Veracruz durante la conquista; sin embargo, a la fecha no hay un registro fidedigno de cómo fue creada la preparación, la manera de prepararla ha sobrepasado por cientos de años, y es tan rica en tradición que es conocida mundialmente.

Cabe mencionar que la carne de Chinameca es un producto que sirve como referente del lugar de origen, debido a que es elaborada y comercializada localmente como producto de Chinameca, Ver. Otros municipios cercanos como Coatzacoalcos, Jáltipan de Morelos, Sayula de Alemán, y Minatitlán, por mencionar algunos, han estado presentes en la competitividad de producción de esta carne, pero al ser un marcador de identidad los comensales la ubican y la refieren con la localidad mencionada.

Debido a que esta carne es muy demandada en la zona, los municipios colindantes han implementado el proceso de producción de este producto artesanal. Por lo cual, se podría proponer y buscar herramientas de protección como son “denominaciones de origen”, “marcas colectivas”, o bien “pueblos mágicos” para aprovechar de mejor manera la tradición que se ha heredado de generación en generación. De lo que se trata es de aprovechar esa tradición como una manera de diferenciación con respecto a producciones de otras latitudes.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los escasos y la falta de información de esta carne que posee nuestro país y culturas es muy preocupante ya que deberíamos de contar con una variedad de información acerca de esto y debemos de tomarle importancia a que cada ciudadano conozca lo básico acerca de su cultura y de su país.

Principalmente se debería de conocer los diversos platillos e ingredientes importantes y relevantes en cada cultura alimentaria en México, de igual manera es primordial conocer la historia, uso y preparación que se le da a cada diverso platillo e ingredientes en la cocina mexicana, que pueden llegar a ser Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad, de igual manera es de suma importancia que se tengan conocimientos bases para que se logre identificar las tradiciones y culturas culinarias que nos ayudan a comprender gran parte de la gastronomía e historia de México.

Esta investigación trata de crear conciencia en cada ciudadano, para alimentarse con productos e ingredientes elaborados en México y poder fomentar la búsqueda de platillos originarios de cada región e incrementar su consumo en ellos y en los hogares mexicanos.

Como proceso de elaboración, los productores desde muy temprano adquieren la carne de pierna o lomo de cerdo fresco a la cual le untan sal y ajo, después hacen una mezcla de chiles que consta de chile guajillo y chile ancho en proporciones iguales, los cuales se hierven junto a las especias para después licuarlas y untar esta pasta sobre la carne; seguido de esto se deja reposar para después ahumarla en fogones con leña de encino y hasta quede un poco deshidratada está lista para consumirla. El encino es aprovechado de esta forma debido a que en la zona se encuentra dicho árbol. El humo del encino es el secreto que para dotar a la carne de Chinameca de su olor característico.

La Carne de Chinameca es de gran consumo en esta región y ha permanecido en el mercado por varios años. Es vendida desde locales pequeños, hasta en mercados municipales colindantes a este municipio, está al alcance de todos debido a que su precio es considerable. La inversión que se puede hacer para consumir este producto bien se ve recomendado por el sabor producto de la tradición y el esfuerzo de los productores locales.

OBJETIVOS

GENERAL

- Documentar el proceso de elaboración de la carne de Chinameca del municipio de Sayula de Aleman, Veracruz para la difusión en Tuxtla Gutiérrez Chiapas.

ESPECÍFICOS

- Documentar los antecedentes de la carne Chinameca.
- Describir el proceso de elaboración con ingredientes y utensilios.
- Analizar mediante una evaluación sensorial, las características organolépticas de la carne de Chinameca.

MARCO TEÓRICO

Veracruz se ha mantenido durante varias décadas y años como el puerto más importante de México.

En específico la Secretaría de Economía México (2019) menciona que Veracruz cuenta con 1,807 kilómetros de vías férreas. Cuenta con 9 puertos marítimos, 5 de altura y cabotaje y 4 de cabotaje. Posee 4 aeropuertos, 3 internacionales y 1 nacional. (Gob.mx, 2019)

La visión prospectiva del Estado de Veracruz es llegar a hacer líderes a nivel nacional para llegar a la promoción del desarrollo económico.

El sector productivo llegue a estar constituido por empresas modernas, eficientes, competitivas e integradas así mismo generar dinámicas de crecimiento económico sostenido.

La economía se caracteriza por la situación precaria y de estancamiento que hay actualmente en Veracruz, que de igual manera nulifican cualquier posibilidad de mejoramiento y existen diversos factores, que son:

- Desigualdad en el reparto de los recursos
- Concentran una mayor cantidad de recursos públicos
- Bajo ingreso económico de la población
- Un sector comercio poco incentivado

CRECIMIENTO DEMOGRÁFICO

En cuanto a la población total de acuerdo con el Censo Nacional de Población y Vivienda del año 2020 el registro en el estado de Veracruz un total de 4,190,805 (51.98%) son mujeres y 3,871,774 (48.02%) correspondiente a hombres.

El estado de Veracruz es ubicado como la 4ª entidad más poblada del país, no obstante, la tasa de crecimiento media anual ha disminuido, pasando de 1.46% en el periodo de 1980 a 1990 a 0.54 % en el periodo de 2010 a 2020. Es decir, el ritmo de crecimiento de la población Estatal

se ha desacelerado, lo que explica en parte su descenso al cuarto lugar con respecto a 2010. (Secretaría de Finanzas y Planeación, 2019.p.3) (Gob.mx, 2019)

Veracruz es una entidad de contrastes en donde los rezagos y las potencialidades de una manera cotidiana. Por su geografía son múltiples y diversos los paisajes que lo conforman y por ende distintos niveles de bienestar y desarrollo social.

La sociedad promueve y exige la transformación de las condiciones de desarrollo de la entidad para dar paso a escenarios que brinden mayores oportunidades y mejores condiciones de vida para los veracruzanos.

Así mismo en el marco que deriva del plan de desarrollo veracruzano Este programa brinda respuestas en materia de desarrollo regional a las necesidades organizacionales que la administración pública enfrenta.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Es oportuno destacar que la investigación tiene corresponsabilidad con los tres niveles de gobierno incluido el Instituto Nacional de Estadística y Geografía ya que es uno de los órganos constitucionales autónomos de México.

Las instancias que proporcionaron y validaron los datos, que conforman cada uno de los apartados sociodemográficos de este trabajo.

COORDENADAS GEOGRÁFICAS EXTREMAS

El gobierno del estado de Veracruz (2023) menciona que Sayula de Alemán Veracruz, se encuentra ubicado en la zona centro sureste del estado, en las llanuras del Sotavento, en las coordenadas 17° 53" latitud norte y 94° 57" longitud oeste, a una altura de 80 metros sobre el nivel del mar. (Veracruz.mx, 2023)

PORCENTAJE TERRITORIAL

Tiene una superficie de 662.0 Km², cifra que representa un 0.92% total del estado. (Secretaría de Cultura/ Sistema de Información Cultural, 2023)

COLINDANCIAS

Colinda al norte con los municipios de San Juan Evangelista, Acayucan, Oluta y Texistepec; al este con los municipios de Texistepec y Jesús Carranza; al sur con los municipios de Jesús Carranza y San Juan Evangelista; al oeste con el municipio de San Juan Evangelista. (Gob.mx, 2019)

Sayula de Alemán, Veracruz, destina gran parte de su territorio a la agricultura ocupando aproximadamente un 43.37% los cultivos que más se practican son: maíz, caña, azúcar, papaya, mango y naranja, en pastizales se tiene destinado un 29.33% del territorio encontrado los siguientes pastos: fangola, privilegio, grama, santo domingo, gigante, camalote, estrella, jaragua, etcétera. (editoriales trillas,1981) (Dirección General De Publicación y Bibliotecas de la SEP, 1981).

MEDIO NATURAL DE LA ZONA

CLIMA

Comenta Weather Spark (2018) que en Sayula de Alemán, la temporada de lluvia es nublada, la temporada seca es mayormente despejada y es muy caliente y opresivo durante todo el año. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 20 °C a 35 °C y rara vez baja a menos de 17 °C o sube a más de 39 °C. (Cedar Lake Ventures, Inc., s.f.) Su precipitación pluvial media anual es de 1,650 mm.

PRINCIPALES ECOSISTEMAS

Los ecosistemas que coexisten en el municipio son el de bosque alto tropical perennifolio con especies como la caoba, amate, huapaque, jiniquil, macayo, palo de agua, rosa morada, bari, zapote de agua y barboso, donde se desarrolla una fauna compuesta por poblaciones de armadillos, tlacuaches, ardillas, conejos y tuzas (Sectur. 2023)

GEOLOGÍA

Provincia geológica de la cuenta Terciaria del Sureste, caracterizada por acumulación de sedimentos. Cuenca estructural del Jurásico-Cretácico y sedimentación del Cenozoico terciario caracterizado por rocas sedimentarias de origen arenisca-conglomerado (ar-cg) y en menor escala lutitas. (secretaría de desarrollo industrial, 2020)

VEGETACIÓN

Terrenos agrícolas destinados actualmente al cultivo de pastizales para la actividad ganadera. Vegetación secundaria arbórea alta y selva alta tropical perennifolia. Con capacidad para establecer agricultura mecanizada continua. En su vegetación sobresalen las maderas preciosas.

EDAFOLOGÍA

Componentes de tipo Cambisol (crómico, vértico, háplico y lúvico), Regosol (éutrico y crómico), Gleysol (gleyco y vértico) y Planosol (éutrico), con diferentes texturas.

HIDROGRAFÍA

Su sistema de abastecimiento se basa en extracción de aguas subterráneas por ríos tributarios del San Juan, que es tributario a su vez del río Papaloapan, y por una hidrología superficial de afluentes del río Coatzacoalcos. Escasas fuentes superficiales.

SECTOR AGROPECUARIO

La ganadería es una actividad económica que consiste en la crianza de animales para el consumo humano, siendo una de las actividades del sector primario que de igual manera el hombre ha domesticado, cuidado y creado para su derecho, en conjunto con la agricultura son actividades que el hombre ha venido ejerciendo desde tiempos antiguos (Gob.mx, 2021).

El hombre primitivo tuvo en la caza una de sus actividades más importantes, era necesaria para completar la dieta vegetariana y lograr su subsistencia en los frecuentes movimientos erráticos por la faz la tierra.

Desde tiempos remotos se conoce la utilidad de algunos animales, a los cuales se les domesticó haciendo el hombre de la ganadería una de las principales riquezas.

Los romanos se referían al dinero con la palabra pecunia, derivada de pecos (rebaño o ganado), y por lo tanto ganadería es sinónimo de riqueza y capital.

Desde la antigüedad se habla ya de pastoreos y rebaños y entre los judíos constituían una de las principales riquezas de sus patriarcas en Egipto se adora al buey y a la vaca y en bajo relieves egipcios se encuentran bueyes tirando de arado.

Todos los animales domésticos en un principio fueron domesticados y fueron salvajes; más el hombre empezó a cuidarlos y a proporcionarles alimentos, utilizando a cambio la capacidad productiva de aquellos en leche, carne, pieles y servicio.

Como todos estos productos son necesarios e indispensables para el hombre en la nutrición, el vestido, el trabajo y el transporte.

Según sus diferentes clases de especies el ganado se divide en:

- Equinos caballos
- Bovino toros vacas terneros y bueyes

- Asnal asno
- Mular mula
- Ovinos ovejas carneros corderos
- Coprinos cabras y chivos Porcino cerdo

DÓNDE FUERON DOMESTICADOS LOS ANIMALES

(Chicago Tribune, 2021) comenta que la domesticación de las ovejas, las cabras y el ganado vacuno se remonta en el Creciente Fértil de Mesopotamia y en zonas cercanas y zonas colindantes al oeste de Asia hace aproximadamente 10,000 años, al mismo tiempo que la primera domesticación de cultivos vegetales como el trigo y la cebada.

La domesticación de las especies animales comprende el control de la reproducción en provecho de una comunidad humana. En la medida que el hombre ha evolucionado y extendido el área bajo su control, los animales han sido modificados para satisfacer las necesidades humanas en esos nuevos ambientes.

La diversidad genética animal permite a los agricultores seleccionen sus rebaños o desarrollar nuevas razas en respuesta a los cambios ambientales, a la amenaza de enfermedades, a los nuevos conocimientos de las necesidades nutricionales del hombre, a la evolución de las condiciones del mercado o de las necesidades de la sociedad, todos los cuales son altamente imprevisibles(Rivera, 2024).

Lo que sí se puede ser predecir, son las demandas futuras de alimentación humana. Al ritmo actual de crecimiento demográfico, durante el segundo decenio del siglo próximo, el consumo de productos agrícolas y de alimentos será equivalente al de los últimos 10000 años (Leitch, 1995).

(FAO, 2002) comenta que esta necesidad será particularmente aguda en los países en desarrollo donde se espera un 85% de aumento en la demanda de alimentos.

EXPLOTACIÓN GANADERA

La explotación ganadera hoy en día se define como cualquier instalación, construcción o de igual manera la cría al aire libre, cualquier lugar en los que se tengan, críen o manejen animales o se expongan al público, con o sin fines lucrativos.

(Junta Castilla y León, s.f.) Comenta que las explotaciones ganaderas se clasifican de la siguiente manera:

- Producción y reproducción
- Tratantes u operadores comerciales
- Centros de concentración de animales
- Mataderos
- Centros de sacrificios
- Plaza de toros
- Explotación de cuarentena (ganado porcino)

La demanda y producción que ha desbordado los productos ganaderos aumenta rápidamente y esto es debido al crecimiento de la población, el aumento de los ingresos, los cambios en el estilo de vida y las dietas que se han modificado. Así mismo el tiempo, los sistemas ganaderos, tienen un impacto significativo en el medio ambiente y de igual manera afecta incluidos el aire, la tierra, el suelo, el agua y la biodiversidad (organizaciones de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura, 2023).



Figura 1. **Planeta Futuro.** (Fuente Spratt A., 2018)

(Consejo Mexicano De La Carne, 2023) comenta que en la relación a el desarrollo de la sostenibilidad la ganadería en México, ha tomado cada vez mayor fuerza con diferentes iniciativas que impulsan estas actividades, un ejemplo de ello es que es el desarrollo de grupos de trabajo parlamentarios, enfocados en seis grandes temas, que, a través de las siguientes regulaciones y acciones, buscan llevar a cabo las actividades del sector primario de forma sostenible:

- Ley General de Aguas,
- Ley de Fomento Agropecuario
- Ley de Bienestar Animal
- Reforma de la Ley General de Cambio Climático gases

PROCESO DE SACRIFICIO Y DESPIECE DE BOVINOS

El proceso productivo empieza con el sacrificio y despiece de un animal, cuando a los animales se les sacrifica con fines alimentarios, es imperativo por razones éticas que los métodos usados no causen dolor.

El sacrificio y el despiece son el conjunto de las operaciones que transforman el animal vivo en carne para la comercialización o la transformación Industrial en el taller

Para poder llevar a cabo el sacrificio se requiere de una serie de operaciones, ya que el animal debe de estar en condiciones óptimas y la preparación consiste en someter al animal en:

- Reposo para que se recupere del transporte
- Dieta para facilitar su posterior evisceración
- Control sanitario para seleccionar a los animales que no cumplen con los requisitos
- Pesado en vivo
- Lavado para evitar cualquier tipo de contaminación

Luego de la preparación, se realiza el sacrificio los animales deben ser transferidos de los corrales de retención directamente, o a través de una manga hacia el área donde se lleva a cabo el aturdimiento y el sacrificio; los pasos a seguir son:

1. Se corta la yugular del animal en estado de aturdimiento
2. Desangrado
3. Desollado consiste en el retiro de piel
4. Evisceración extracción de las vísceras
5. Control sanitario que se realiza en el canal
6. Se introduce en el cuarto de refrigeración para disminuir la temperatura interna

El despiece incluye los cortes mayores y los cortes menores los cuales se somete al canal para obtener la pieza de carne, el despiece es diferente en cada país debido a las diferentes costumbres en la preparación de carne.



Figura 2. Despiece de la carne de vacuno. (Fuente Super Amara, 2019)

El deshuesado se efectúa principalmente cuando se utiliza la carne para la transformación industrial.

El taller para la obtención de la carne comprende, un corral de ayuno, un pasillo para las preparaciones, una sala de sacrificio y una sala de despiece y empackado.

La imagen a continuación ilustra una nave de carnización de múltiples puestos.

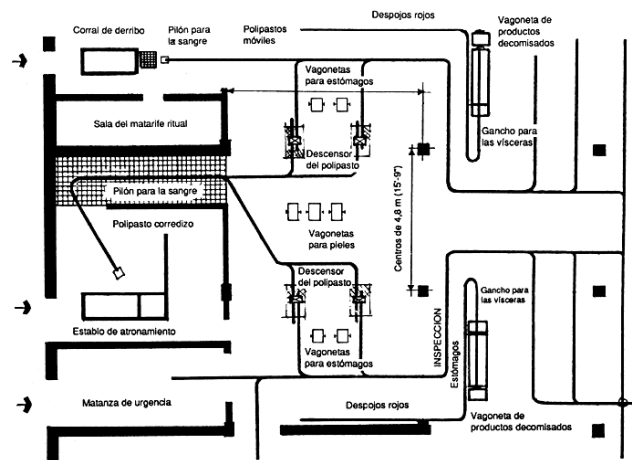


Figura 3. Esquema de planta de preparación de secciones múltiples. (Fuente Fao, sin año).

A continuación, se menciona el orden y características de la planta:

- Puerta de entrada al corral
- Bebedero y comedero
- Piso de cemento con pendientes y drenajes
- Puerta de entrada al pasillo
- Báscula de plataforma para el pesado en vivo
- Tabla corrediza para encerrar al bovino en la báscula
- Zona de lavado y cepillado del animal
- Puerta corrediza de entrada a la sala de matanza
- Trampa de sujeción del animal
- Pinzas para el aturdimiento
- Garrucha para el levantamiento del animal
- Zona de corte de la yugular y desangrado
- Monorriel para el transporte del animal
- Dispositivo abridor de patas
- Zona de evisceración y control sanitario
- Sierra eléctrica para la obtención de las medias canales
- Monorriel para el traslado de las medias canales
- Báscula aérea para el pesado de las medias canales
- Mesa con fregadero para el lavado e inspección de las vísceras
- Puerta para separar la sala de matanza de la del despiece
- Cuarto de refrigeración para congelar las medias canales
- Monorriel de transporte de las medias canales a las mesas
- Mesas para el despiece

- Tajo de madera para el recortado con hacha
- Báscula de pesado
- Carro sobre ruedas para el transporte de las piezas de carne
- Cuarto de refrigeración de la carne despiezada
- Mesa de empacado para la carne que va al mercado
- Cuarto de refrigeración para la carne empacada
- Salida para la carne empacada puerta con mosquitera
- Tarja lavamanos
- Entrada para el personal con puerta mosquitera de protección

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Quizás muchas personas no han escuchado hablar de la carne de Chinameca, pero actualmente es conocida por todo el mundo ya que su método de elaboración es diferente al de otras carnes.

Se dice que la carne se llama así debido al municipio que se encuentra en Veracruz y muchas personas creen que procede de ahí, pero en realidad proviene del municipio de Sayula de Alemán, Ver.

Hace algunos años el presidente municipal de Sayula de Alemán hace algunos años quiso llevarse la elaboración de esta carne y los subproductos de esta al municipio de Chinameca, por lo que las personas que elaboran originalmente estos productos se negaron a la propuesta por lo tanto el presidente recreo la receta y la llevo consigo al municipio de Chinameca de donde se cree hoy en día que reside su origen.

Las personas originarias de Sayula de Alemán cuentan la leyenda que la auténtica receta de carne Chinameca es la misma desde los tiempos prehispánicos, uno de los primeros en probarla fue Hernán Cortes, los indígenas Popolucas fueron los creadores y guardianes de esa increíble receta, gracias a ellos se sigue haciendo de la misma manera en la región de Chinameca.

El sistema de información cultural (2019) comenta que los popolucas en la zona del Istmo y del Altiplano del sureste tuvieron una fuerte relación con los nahuas. Durante el periodo posclásico, la avanzada nahua se proyectó hacia América Central, dejando una significativa presencia en la región istmeña; estos movimientos trajeron la nahuatlización de ciertas poblaciones popolucas como Pajapan (Secretaría de Cultura, 2019).

PRINCIPALES INGREDIENTES, ORIGEN E IMPORTANCIA

- Chile Guajillo: (Larousse Cocina, s.f.) Menciona que el chile guajillo es un chile seco color café rojizo, es muy utilizado porque da color rojo y consistencia a los guisos, moles y salsas. Cuando está fresco se llama chile mirasol.

Es originario de México, específicamente del Estado de Zacatecas el cual es uno de los mayores productores y exportadores de México. (Dsp Claherradura, 2022)

El chile guajillo es considerado uno de los ingredientes más importantes en la preparación de la carne de Chinameca ya que este aporta sabor, consistencia y color que distingue a la carne.

- Achiote: El achiote es un colorante natural, el cual se obtiene de un árbol pequeño que da un fruto el cual contiene semillas que dan lugar a la especia; uno de sus principales usos es para condimentar y así los platillos obtengan un color rojo el cual es el distintivo del achiote. (Unitec/ Blog, 2021)

El achiote es una planta originaria de América, actualmente los mayores productores son Quintana Roo, Tabasco y Yucatán, aunque también se reporta una mínima distribución en Puebla, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Guerrero, Oaxaca, Veracruz, Campeche y Chiapas. (Ramírez, 2022)

De igual manera el achiote es considerada uno de los ingredientes más importantes en la realización de la carne de Chinameca ya que este le aporta el color distintivo y hace que la carne conserve su color por un periodo de tiempo largo.

- Sal: (QuiróncoSalud , 2018) Comenta que la sal es un compuesto químico que se compone de cloro y de sodio. Los dos componentes, son electrolitos, sustancias que al contacto al agua se disuelven y forman iones capaces de conducir la electricidad. (Clínica Universidad de Navarra, 2023).

Actualmente se comenta que los primeros registros del uso de la sal para los alimentos datan de China durante el reinado del emperador Huangdi en el año 2670 a.d.C. (Asociación Mexicana de la Industria Salinera A.C., 2020)

La sal es uno de los ingredientes principales ya que esta le aporta principalmente sabor y así poder conservar por más tiempo la carne ya que al ponerle sal antes de condimentarla crea una capa de salmuera.

- Ajo: (Gobierno de México, s.f.) Comenta que el ajo es una de las hortalizas más antiguas usadas por el hombre, extendiéndose al sur de Europa y llegando al continente americano.

El ajo pertenece a la familia de las liliáceas y es originario de Europa. (Quintero)

El ajo de igual manera es importante para la preparación de la carne de Chinameca ya que este le quita los malos olores.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Existen dos tipos de carne Chinameca, la original y la “imitación”; la carne Chinameca original y bien hecha no se unta con el adobo, se marina, esto hace que siempre esté jugosa, incluso puede durar hasta 3 meses congelada y no perderá su suavidad y jugosidad; la carne Chinameca de “imitación” se unta y se debe comer inmediatamente después de freír o asar porque de lo contrario se hará dura y seca.

Este proceso permite que la carne pueda conservarse incluso por varios días. Posteriormente se procede a freírla.

(Maya Turistic, 2018) Comenta que el estado de Veracruz es vasto ya que en sus tierras y costas se encuentran diversos ingredientes que hacen de su gastronomía una de las más variadas del país. Y entre tantos sabores hay unas que resaltan la cultura de su lugar de origen como lo es la carne Chinameca.

La popularidad que ha tenido la carne de Chinameca se ha extendido a otras zonas del país como Tampico, Tabasco, Campeche, Oaxaca, Ciudad de México o Guadalajara. (El Sol de Córdoba, 2024).

METODOLOGÍA

En el presente se discutirán los principales hallazgos de la investigación, de la importancia que tiene el maíz y frijol en la comunidad ligado con su alimentación, consumo y herencia, dando lugar a ciertas prácticas, de las cuales algunas se han ido conservando y otras adaptando a las circunstancias que ha brindado el medio.

En la presente investigación cualitativa que ayuda a recopilar y analizar datos numéricos para poder comprender conceptos, opiniones, experiencias, experiencias vividas, emociones o comportamientos acerca del conocimiento que se tiene acerca de este tema.

Se realizarán encuestas a un sector de la población que participarán jóvenes adultos personas de la tercera edad y estudiantes de gastronomía.

POBLACIÓN:

Considerando la presente investigación, la población que vive en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas y cumpliendo con criterios de inclusión siendo un total de 604,147 personas.

MUESTRA

El muestreo comprende un total de 9 personas entre ellos amigos, estudiantes, trabajadores, vecinos y adultos mayores.

MUESTREO

El muestreo ser conformara de 3 jovenes, de los cuáles serán estudiantes de la Lic. en gastronomía, 3 trabajadores de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas y 3 adultos mayores, vecinos y amigos.

CRITERIOS DE INCLUSIÓN

Jóvenes:

- Rango de 18 a 27 años
- Originarios de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
- Estudiantes de la licenciatura en gastronomía que pertenezca a cualquier escuela Adultos:
- Rango de 30 a 60 años
- Originarios de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
- Que conozcan la cultura alimentaria
- Que tengan un nivel socio-económico medio Personas de la tercera edad
- Rango de edad 60 años en adelante
- Originarios de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
- Que tengan un nivel socioeconómico medio
- Que conozcan la cultura alimentaria

Criterios de exclusión:

- Que no cumplan con el rango de edad señalado
- Que no hayan nacido en el estado de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
- Que no tengan conocimientos de la cultura alimentaria
- Que no cumplan con el nivel de estudio requerido

Para poder llevar a cabo la evaluación se utilizará plumas, papel y fotocopias.

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL:

La modalidad sobre la cual se va a cimentar esta investigación corresponde al uso de material bibliográfico o documental para ampliar, profundizar, conceptualizaciones y criterios fundamentales para la investigación que serán obtenidos a través de un proceso tabulado.

EXPERIMENTAL:

En esta modalidad mediante la manipulación de la carne de Chinameca podremos observar los efectos en la diversificación de la gastronomía nacional.

NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN:

Cualitativa Descriptiva: Método de investigación que observa y describe las características de un determinado grupo, situación o fenómeno. (ATLAS. ti, s.f.)

ELABORACIÓN DE LA CARNE DE CHINAMECA

La presente investigación se enfoca en la documentación del procedimiento, elaboración y utensilios para la elaboración de la carne de Chinameca, en la población de Sayula de Alemán la cual se llevó a cabo el 12 de septiembre del 2023.

En esta fecha logramos interactuar con la señora Yanadina Martínez Donacio, el señor Venustino Antonio Rufino y sus hijos ya que amablemente nos enseñaron el procedimiento y la elaboración de dicha carne, el señor Venustino comenta que mayormente ellos adquieren carne que es creada con alimento para ganado ya que este le proporciona a la carne una suavidad, comparada a la carne que es creada con pastura ; de igual manera se presentaron los resultados con forme a las actividades que se realizaron en dicha fecha, se menciona la elaboración, procedimientos, las diferentes variaciones que ha tenido dicha receta y los platillos que se realizan con la carne de Chinameca, cabe recalcar que cada municipio lo consume de distinta manera.

UTENSILIOS E INSTRUMENTOS

Florencia Ucha (2015), menciona que los utensilios son instrumentos, herramientas, objetos, de uso manual, que usamos en actividades cotidianas o en la realización de algún arte u oficio

Estos utensilios son los principales y los más importantes para llevar a cabo la elaboración correcta de la carne de Chinameca.

- **MOLINO DE MANO**

Este se ocupa para moler los chiles y las especies que lleva la carne



Figura 4. Trituración del maíz un molino de mano (Fuente SORIANONEARTH, 2013).

- **BOWL**

Se ocupa para poner los chiles cocidos



Figura 5. Adobo de chile guajillo para pavo, pollo, pambazos, etc. (Fuente Lara, 2014).

- **CUCHILLO**

El principal uso del cuchillo es poder cortar los trozos de carne



Figura 6. Cuchillo de chef para carne tramontina (Fuente Cooking Depot, 2023).

- **MESA DE TRABAJO**

Aquí se realiza el cortado, abobado y doblado de la carne



Figura 7. Mesas de Trabajo. (Fuente Conty Areceli, sin año)

- **MOLINO ELÉCTRICO**

Este aparato tiene la función de moler nuevamente los chile y especias para que puedan quedar completamente molido y fino



Figura 8. Molino 32 Javar (Fuente El amigo del carnicero, 2019).

- **CUCHILLA PARA GUAJILLO**

Este instrumento tiene la principal función de moler correctamente los chiles



Figura 9. Fuente Imagen Propia (2023)

- **PARILLA**

Este es uno de los instrumentos más importantes que ya con este se realiza el secado y ahumado de la carne de Chinameca y es uno de los pasos más importantes en esta receta.



Figura 10. La identidad y sazón de Chinameca. (Fuente Heredia Francisco, 2018)

- **HORNO**

Este tiene el funcionamiento de llevar a cabo de manera correcta el secado de la carne



Figura 11. Imagen Propia (2023)

- **LEÑA**

Este producto ocupa una parte importante y fundamental ya que sin ella no podremos hacer el fuego, y sin ello no podremos ahumar y secar nuestra carne



Figura 12. Fuente Imagen Propia (2023).

Ingredientes

- Chile guajillo



Figura 13. El chile guajillo (Fuente Maya Comunicación, 2024).

- Ajo



Figura 14. Propiedades del ajo (Fuente Ana Callejo, 2014).

- Cebolla



Figura 15. Culinaria mexicana (Fuente Gabriela Vázquez, 2021).

- Hoja de laurel



Figura 16. Propiedades, beneficios y usos (Fuente Rosa Manzanero, 2022).

- Hoja de aguacate



Figura 17. Ecología verde (Fuente Belen Acosta, 2022)

- Clavo de olor



Figura 18. Todo sobre el clavo de olor (Fuente Jaime de las Herreras, 2023)

- Pimentón rojo



Figura 19. Pimentón (Fuente Enciclopedia Cocinista, 2023)

- Achiote



Figura 20. El Taconazo (Fuente Pampas, 2023)

- Vinagre



Figura 21. Propiedades, beneficios, tipos y uso en la cocina (Fuente Paula Caeiro, 2022)

- Aceite



Figura 22. ABC Bienestar (Fuente Sandra Palacios, 2023)

- Sal



Figura 23. ¿Por qué es peligroso el consumo excesivo de sal? (Fuente Pedro Pinheiro, 2022)

Preparación del condimento:

Para comenzar se desvena el guajillo, se pone a remojar en agua caliente y dejamos reposar posteriormente se prepara el molino de mano para moler solamente el guajillo ya que necesitamos que quede fino, después preparamos el molino de máquina ya que en este se molerá el ajo, cebolla, achiote y el pimentón rojo y comenzamos a moler agregando un poco de agua para que la mezcla no quede tan espesa, todo esto lo colocamos en un bowl y dejamos reposar.



Figura 24. Maquina de moler, Imagen Propia (2023).



Figura 25. Condimento de carne de Chinameca, Imagen Propia (2023).

Preparación de la carne:

Para empezar, tenemos que dividir nuestra carne observando principalmente si tiene el largo adecuado que necesitamos para la carne posteriormente se sala de ambos lados y dejamos reposar.



Figura 26. Checado de carne, Imagen Propia (2023).



Figura 27. Salado de carne, Imagen Propia (2023).



Figura 28. Resultado final de carne salada, Imagen propia (2023).

Condimentado de la carne de Chinameca:

Una vez salada la carne la colocamos sobre una mesa larga ya que empezaremos a condimentarla posteriormente se enchile ancha de ambos lados ya que colocamos nuestra mezcla sobre ambos lados de la carne lo mantenemos en reposo durante 30 minutos.



Figura 29. Enchile anchado de carne, Imagen propia (2023).



Figura 30. Reposo de carne, Imagen propia (2023).

Ahumado de carne:

Comenzamos poniendo nuestra leña sobre el asador dónde ahumaremos nuestra carne ya que lo encenderemos, una vez que observemos que tenemos el fuego y humo suficiente colocamos la parrilla sobre el asador y comenzamos a poner nuestras tiras de carne sobre la parrilla, debe de tener un total de 15 minutos ahumándose y esto debe de ser de lado y lado, para que la carne obtenga ese sabor ahumado.



Figura 31. Leña, Imagen propia (2023).



Figura 32. Ahumado de carne, Imagen propia (2023).



Figura 33. Ahumado de carne, Imagen propia (2023).

Reposo de carne:

Una vez que ya se cumplió el tiempo estipulado del ahumado de la carne lo retiraremos del fuego, lo dejaremos reposar y enfriar en un palo de madera, posteriormente que ya se a enfriado nuestra carne comenzaremos a guardarla en una bolsa y habremos concluido la realización de dicha carne.



Figura 34. Reposo de carne, Imagen propia (2023).



Figura 35. Embolsado de carne, Imagen propia (2023).

Platillos que se realizan con la carne de Chinameca

Carne frita: El platillo más común y el que mayormente todas las personas realizan el consiste en freír la carne de Chinameca, acompañados de frijoles, guacamole, tome o ensalada de verduras.



Figura 36. La historia de la Chinameca, (Universidad del oriente).

Memelas de carne de Chinameca:

Este platillo consiste en una tortilla echa a mano pellizcada de las orillas, teniendo como base una salsa de tomate y frijoles, la carne de Chinameca se pica y se fríe, una vez lista se coloca sobre la memela y se coloca un huevo duro, plátano frito, julianas de cebolla, aguacate, queso y crema.



Figura 37. Carne de Chinameca receta, (Jannah Theme).

Carne de Chinameca encebollada:

Este platillo consiste en cortar nuestro tomate en brunoise, la cebolla en julianas y el picante en brunoise, posteriormente sofreír todas nuestras verduras y colocamos la carne Chinameca cortada en brunoise, dejamos sazonar y decoramos con el queso de nuestra elección.



Figura 38. Carne de Chinameca encebollado, (Aerosili Hernandez)

Panuchos de carne de Chinameca:

Consiste en una tortilla echa a mano que se fríe, acompañado de carne de Chinameca, julianas de cebolla, queso y crema.



Figura 39. La tradicional carne de Chinameca, (Alberto Delgado).

Tacos de carne de Chinameca:

Consiste en una tortilla de maíz, rellena de frijoles y carne de Chinameca, acompañada de una salsa roja.



Figura 40. Comida típica de la región, (Green Forest).

Variaciones de la receta:

La receta de la carne de Chinameca ha tenido algunas alteraciones, ya que habitantes de la misma comunidad han cambiado y modificado la receta original ya que antes la carne se marinaba durante varios días en el condimento, actualmente solo se unta la salsa y dejan reposar unos cuantos minutos.

De igual manera algunas personas han implementado el poner diferentes ingredientes a la carne.

Antecedentes:

(Montero, 2017) Comenta que a la carne de Chinameca no se le conoce el origen, las referencias hacen mención de que fue probada por Hernán Cortez en su paso por Veracruz durante la conquista; sin embargo la manera de prepararla ha sobrepasado por cientos de años.

De igual manera la señora Yanadina Martínez Donacio nos comento que por el paso de Hernán Cortez durante la conquista le gusto tanto la carne que quiso dar a conocerla, más sin embargo los pobladores de Sayula de Alemán no aceptaron la propuesta y eh aquí en donde Hernán Cortez busca a personas para que la realicen y eh aquí en donde el municipio de Chinameca acepta y es aquí en donde se da a conocer la carne y por consiguiente las personas empezaron a llamar a la carne Chinameca por que se comenta que de ahí es su origen mas sin embargo el municipio de Sayula de Alemán comentan que le robaron la receta y eh ahí es donde entra una disputa por el origen de la carne.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

A continuación, se presentan los resultados de las encuestas realizadas a los alumnos de la universidad de ciencias y artes de Chiapas, trabajadores de la universidad de ciencias y artes de Chiapas y amigos, en los resultados podemos observar el conocimiento que se tiene de la carne de Chinameca que es casi nulo.

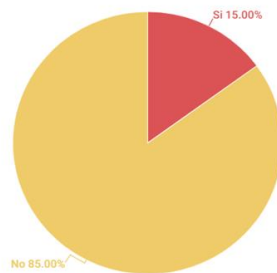


Figura 41. Gráfica de resultados. Conoces la carne de Chinameca (Imagen Propia,2024).

Aquí se puede observar que el 15% de los encuestados tiene conocimiento de la carne de Chinameca que ya comentan que tienen familiares o conocidos que le han dado a probar dicha carne, el otro 85% de los encuestados no tienen conocimiento alguno de la carne de Chinameca.

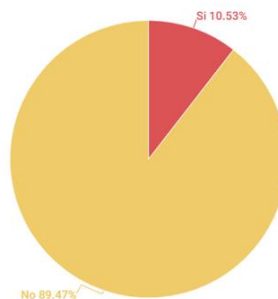


Figura 42. Gráfica de resultado. Procedencia de la carne de Chinameca (Imagen propia, 2024).

Podemos observar que el 10.53% de la población tiene conocimiento alguno del origen de la carne, ya que como mencionábamos saben de donde proviene por algún familiar o conocido en el estado de Veracruz, el otro 89.47% no tiene conocimiento alguno de su origen, ya que nadie les ha dado a conocer la carne de Chinameca y es muy escasa su información.



Figura 43. Gráfica de resultados. Consumo de la carne de Chinameca (Imagen propia, 2024).

En esta pregunta podemos observar que el 100% de los encuestados accederían a consumir dicha carne, las personas accedieron a consumir la carne a pesar de no haberla probado antes, debido a que por lo general un alto número de personas consumen carne de res, de acuerdo con Huerta *Et all* (2018), se consume el 14.8 kg por persona de carne de res al mes en promedio, lo que nos hace entender que las personas están dispuestas a aventurarse a probar un producto nuevo si se trata de carne de res.

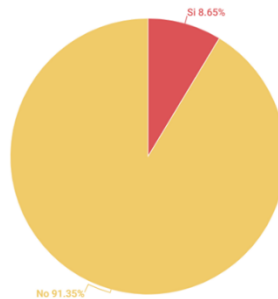


Figura 44. Gráfica de conocimiento de ingredientes (Imagen propia, 2024).

Como podemos observar solo el 8.65% de los encuestados tenían una pequeña noción de que ingredientes podría llevar la preparación de la carne, los encuestados coincidieron en que lleva achiote por el singular color que tiene; este característico color lo adquiere de los ingredientes y especias que se utilicen para elaborarla; el otro 91.35% de los encuestados no tenían idea alguna de que ingredientes podría llevar ya que no tenían conocimiento alguno de la carne de Chinameca.

A continuación, se presentan los resultados de la evaluación sensorial que se llevo a cabo en la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas:

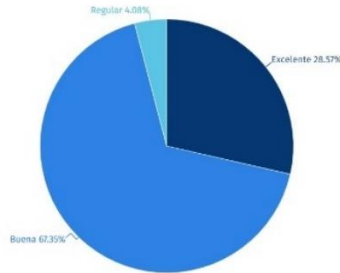


Figura 45. ¿Cómo califica usted el sabor de la carne de Chinameca? (Imagen propia,2024)

Podemos observar que el 28.57% comenta que el sabor de la carne es excelente, el otro 67.35% de la población comenta que es bueno el sabor y el otro 4.08% comenta que es regular el sabor de la carne. (Tentamus Labs For Life, 2024) comenta que el gusto se percibe a través de los receptores gustativos como lo es la lengua, de igual forma nos ayuda a distinguir entre los sabores básicos dulce, ácido, salado, amargo y umami.

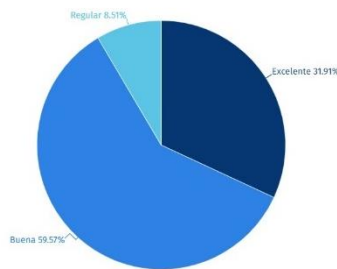


Figura 46. ¿Cómo califica usted el olor de la carne? (Fuente Imagen propia, 2024).

Aquí se puede observar que el 31.91% comenta que el olor de la carne es excelente, el otro 8.51% de la población comenta que es bueno el olor y el otro 8.51% comenta que es regular el olor de la carne. (Campus de Ingeniería, s.f.) Comenta que el olfato es uno de los sentidos más fuerte al nacer, el olor es la sensación producida al estimular el sentido del olfato

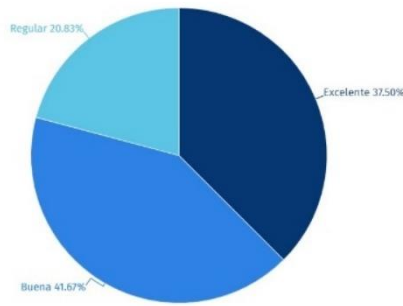


Figura 47. ¿Cómo califica usted la textura de la carne? (Fuente Imagen propia, 2024)

Aquí observamos que el 37.50% comenta que la textura de la carne es excelente, el otro 41.67% de la población comenta que es buena la textura y el otro 20.83% comenta que es regular la textura de la carne. Así pues la textura se refiere a las sensaciones físicas que logramos percibir al comer, teniendo en cuenta la crocancia, cremosidad, masticabilidad y suavidad. De igual manera debemos de considerar la composición como por la estructura del alimento, así como por su procesado. (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, 2024).

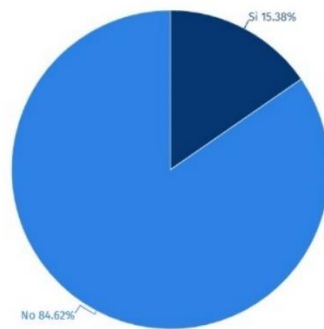


Figura 48. ¿Conoces el origen del carne de Chinameca? (Fuente Imagen propia, 2024).

Observamos que solo el 15.38% de la población conoce el origen de la carne de Chinameca y el otro 84.62% desconoce el origen ya que algunas personas no tienen conocimiento de la comida de otros estados ya que no se nos inculca el aprender sobre otras regiones.

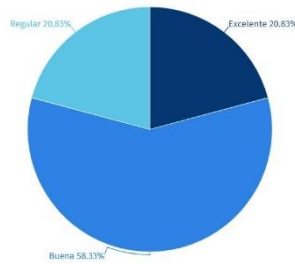


Figura 49. ¿Cómo califica usted la apariencia de la carne? (Fuente Imagen propia, 2024)

Aquí se puede observar que el 20.83% comenta que la apariencia de la carne es excelente, el otro 58.33% de la población comenta que la apariencia es buena y el otro 20.83% comenta que es regular la apariencia de la carne. (Dirind Media , 2023) Comenta que lo que hace un alimento aceptable no es fácil de medir y pueden ser apreciaciones subjetivas; de igual manera los consumidores elaboran juicios subjetivos usando uno o más de los cinco sentidos con lo que estamos dotados.

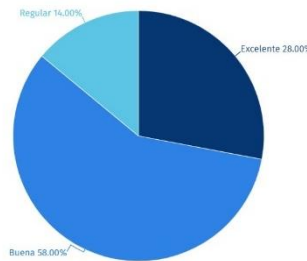


Figura 50. ¿Cómo describiría el sabor de la carne? (Fuente Imagen propia, 2024)

Aquí se puede observar que el 28.00% comenta que el sabor de la carne es excelente, el otro 58.00% de la población comenta que el sabor es bueno y el otro 14.00% comenta que es el sabor de la carne es regular. (Tentamus Lab for Life , 2024) Comenta que un alimento se percibe primero visualmente, con lo cual podremos determinar las propiedades características como el color, la forma, el tamaño y la estructura.

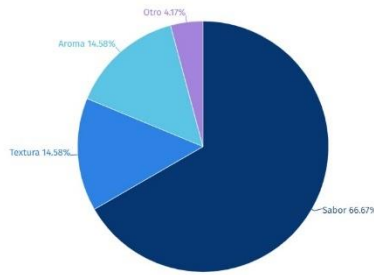


Figura 51. ¿Por qué? (Fuente Imagen propia, 2024)

Como podemos observar los encuestados respondieron que les gusta la por su sabor, aroma, textura u otro; el 66.67% fue por su sabor, el 14.58% fue por su textura, el 14.58% es por su aroma y el 4.17% fue por otro.

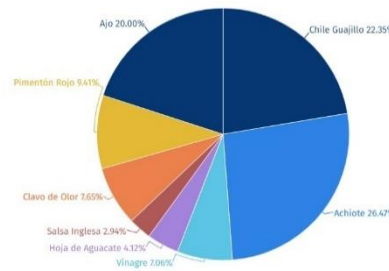


Figura 52. ¿Conoce usted algún ingrediente que lleve la carne de Chinameca? (Fuente Imagen propia, 2024)

Como podemos observar en este grafica los encuestados identificaron que ingredientes consideraban que llevaba la carne de Chinameca, el 20% coincidió que lleva ajo, el 9.41% considero que lleva pimentón rojo, el 7.65% coincidió en clavo de olor, el 2.94% coincidió en salsa inglesa, el 4.12% consideró que lleva hoja de aguacate, el 7.06% dijo que lleva vinagre, el 26.47 consideró que lleva achiote y el 22.35% dijo que lleva chile guajillo, como podemos observar el ingrediente con mayor porcentaje fue el achiote ya que por su singular color de la carne lograron identificar este ingrediente.

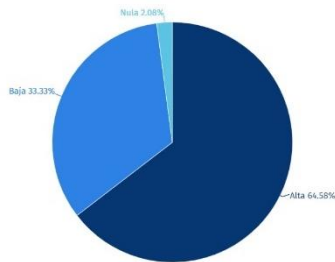


Figura 53. ¿Qué probabilidad hay de que recomiende la carne de Chinameca? (Fuente Imagen propia, 2024)

Como podemos observar el 64.58% comentó que la posibilidad de recomendar la carne es alta, el 33.33% consideró que es baja la posibilidad de recomendarla y el 2.08% es nula de poder recomendar.

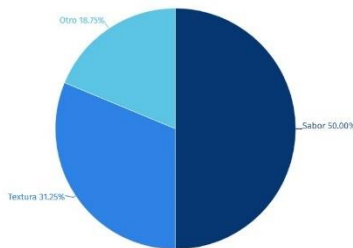


Figura 54. ¿Por qué? (Fuente Imagen propia, 2024)

Los encuestados comentaron que, si recomendaran la carne de Chinameca, el 50% comenta que si la recomendarían por su sabor, el otro 31.25% si la recomienda por su textura y el 18.75% comenta que por otra razón si la recomendaría. La recomendación se da cuando a un cliente le gusta tanto un producto que se lo cuenta a otra persona. Esta acción la hace de forma voluntaria, es decir, no se le tiene que obligar ni incitar a hacerlo; esto consiste básicamente en que tus propios clientes se convierten en los promotores de tu producto. (Master , 2021)

CONCLUSIONES

Las tradiciones están arraigadas a la sociedad y van cambiando, dependiendo del estado y municipio, esto define a cada grupo cultural y los hace únicos, de igual manera se ha vuelto parte del estilo de vida de las personas que define a cada grupo. Por ello es de gran importancia preservar cada una de las tradiciones, que van desde la vestimenta, baile, gastronomía y dialecto, para seguir teniéndolas presentes en nuestras vidas diarias y así poder compartirlas.

Busquemos aprender de la cultura, historia y tradiciones de diferentes lugares ya que son parte de cada región desde hace miles de años y que en muchas ocasiones desconocemos por la falta de información, en esta investigación se trata de crear conciencia en cada ciudadano para alimentarse con productos e ingredientes originarios de México y poder fomentar la búsqueda de platillos originarios de cada región e incrementar su consumo en ellos y así beneficiar a los productores y comencemos a valorar de manera más objetiva las expresiones de la tradición; es de suma importancia que de igual manera se tengan conocimientos bases para que se logre identificar las tradiciones y culturas culinarias que nos ayudan a comprender gran parte de la gastronomía e historia en México.

Por otra parte, fue complicado recolectar información acerca de la carne de Chinameca ya que la esta es escasa, de igual manera logre tener mas conocimiento gracias a los comerciantes que me apoyaron en explicarme acerca de esta carne, de igual manera me hubiese gustado presentar la Chinameca en sus diferentes platillos y que pudiesen degustar cada una de ellas.

Asimismo, las gráficas nos ayudaron a observar y a llegar a la conclusión que la cierta parte de la población no tiene contiene conocimiento alguno de la carne de Chinameca más sin embargo estaría dispuestos a consumirla y saber mas sobre dicha carne, de igual manera observamos que fue de su agrado y tuvo buena aceptación en la evaluación sensorial.

Concluyo que en este trabajo de investigación cada cultura ha dado un aporte de gran relevancia para la sociedad, ya que por eso consumimos productos que pueden llegar a ser patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, es por esto por lo que los productores de estos tipos de producto tradicional podrían llegar a tener considerables ingresos si conocieran el valor que genera su producto.

RECOMENDACIONES

Se considera tomar precauciones y medidas sanitarias para realizar y llevar un adecuado control de higiene, desde el lugar en donde se lleva a cabo la preparación de la carne de Chinameca, para evitar que durante la manipulación de los productos no se produzca ninguna bacteria, de igual manera dar a conocer a los productores de dicha carne la correcta manipulación sanitaria para cumplir los reglamentos y normas que rigen estas actividades (Weather Spark, 2023).

Esta investigación de campo obtuvo una serie de mejoras para la realización de la carne de Chinameca, ya que se observó que al momento de hacer el ahumado de la carne lo realizan en un lugar cerrado, el trabajador tiende a aspirar una considerable cantidad de humo y que al pase del tiempo podría afectar severamente a su salud o contraer alguna enfermedad pulmonar y se consideró el poner un extractor de humo (Sapag Ch. N., 1991).

Podrías decir que se pueden mejorar los empaques o formas de comercializar, para hacerlos más seguros, que se podrían también quizás ya vender cocida y empacada al vacío solo para calentarla.

ANEXOS

De igual manera agrego la guía de la evolución sensorial, además añado imágenes en donde se está realizando la evaluación sensorial

1. ¿Como califica usted el sabor de la carne de Chinameca?
 Excelente Buena Regular
2. ¿Como califica usted el olor de la carne?
 Excelente Buena Regular
3. ¿Cómo calificaría usted la textura de la carne?
 Excelente Buena Regular
4. ¿Conoces el origen de la carne de Chinameca?
 Si No
5. ¿Cómo califica usted la apariencia de la carne?
 Excelente Buena Regular
6. ¿Logra identificar algún ingrediente que lleve la carne de Chinameca?
 Chile Guajillo
 Achiote
 Vinagre
 Hoja de Aguacate
 Salsa Inglesa
 Clavo de Olor
 Pimentón Rojo
 Ajo
7. ¿Cómo describiría el sabor de la carne?
 Excelente Buena Regular
¿Por qué?
 Sabor Aroma Textura Otro
8. ¿Qué probabilidad hay de que recomiende este producto a un amigo?
 Alta Baja Nula
¿Por qué?
 Sabor Aroma Textura Otro



GLOSARIO

- Adobo: Es una salsa, especialmente de vinagre, ajos, pimentón o chiles, distintas hierbas y especias que ayudan a condimentar y conservar carnes u otros alimentos.
- Enchile anchado: Es colocar un adobo sobre una carne
- Ahumado: Consiste en someter alimentos a una fuente de hume proveniente de fuegos realizados de madera, además este proceso ayuda a la conservación del alimento
- Cabotaje: Es el transporte de personas, mercancías o equipajes entre diversos lugares del territorio
- Precaria: Que es poco estable, poco seguro o poco duradero
- Homólogos: Que realiza una función, un trabajo similar o equivalente en una empresa, institución o país diferente
- Imperativo: Que se manifiesta como orden o imposición

REFERENCIAS

Asociación Mexicana de la Industria Salinera A.C. (29 de 12 de 2020). SalRoche. Obtenido de <https://salroche.com/blogs/todo-sobre-la-sal/la-historia-de-la-sal-origen-e-importancia>

ATLAS. ti. (s.f.). Atlas ti. Obtenido de <https://atlasti.com/es/research-hub/investigacion-descriptiva#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20descriptiva%20se%20define,descripci%C3%B3n%20detallada%20de%20la%20situaci%C3%B3n.>

Cedar Lake Ventures, Inc. (s.f.). weatherspark. Obtenido de https://es.weatherspark.com/y/9564/Clima-promedio-en-Sayula-de-Alem%C3%A1n-M%C3%A9xico-durante-todo-el-a%C3%B1o#google_vignette

Chicago Tribune. (8 de 4 de 2021). Chicagotribune. Obtenido de <https://www.chicagotribune.com/2021/04/08/la-domesticacin-de-animales-se-remonta-a-8000-aos-en-asia-central/>

Clinica Universidad de Navarra. (2023). Cun. Obtenido de <https://www.cun.es/diccionario-medico/terminos/sal>

Consejo Mexicano De La Carne. (2023). Come carne. Obtenido de [https://comecarne.org/hacia-una-ganaderia-sostenible-en-mexico/#:~:text=En%20tal%20sentido%2C%20una%20ganader%C3%ADa,producci%C3%B3n%20\(CEDRSSA%2C%202020\).](https://comecarne.org/hacia-una-ganaderia-sostenible-en-mexico/#:~:text=En%20tal%20sentido%2C%20una%20ganader%C3%ADa,producci%C3%B3n%20(CEDRSSA%2C%202020).)

Dirrección General De Publicacion y Bibliotecas de la SEP. (1981). Subproductos Animales. México: Trillas S.A. de C.V.

Dsp Claherradura. (28 de 12 de 2022). Dsp claherradura. Obtenido de <https://dspclaherradura.com.mx/2022/12/28/chile-guajillo-descubre-el-origen/#:~:text=Es%20originario%20de%20M%C3%A9xico%2C%20espec%C3%ADficamente,guisos%20que%20acomp%C3%B1an%20las%20gorditas.>

El Sol de Córdoba. (11 de 05 de 2024). El Sol de Cordoba. Obtenido de <https://www.elsoldecordoba.com.mx/doble-via/carne-de-chinameca-veracruz-como-se-prepara-y-por-que-es-tan-popular-11934186.html>

FAO. (2002). Fao. Obtenido de <https://www.fao.org/4/Y3557S/y3557s03.htm>

Gob.mx. (21 de 10 de 2019). ceieg.veracruz. Obtenido de <http://ceieg.veracruz.gob.mx/wpcontent/uploads/sites/21/2019/10/SEFIPLN-2021-CensoPobbViv202.PobTotalTasasCrec.Veracruz.pdf>

Gob.mx. (2019). ceieg.veracruz. Obtenido de <http://ceieg.veracruz.gob.mx/wpcontent/uploads/sites/21/2019/10/SEFIPLN-2021-CensoPobbViv202.PobTotalTasasCrec.Veracruz.pdf>

Gob.mx. (21 de 10 de 2019). Ceieg.veracruz. Obtenido de <http://ceieg.veracruz.gob.mx/wpcontent/uploads/sites/21/2019/10/SEFIPLN-2021-CensoPobbViv202.PobTotalTasasCrec.Veracruz.pdf>

Gob.mx. (21 de 06 de 2019). Ceieg.veracruz. Obtenido de http://ceieg.veracruz.gob.mx/wp-content/uploads/sites/21/2019/06/Sayulade-Alem%C3%A1n_2019.pdf

Gob.mx. (2021). Veracruz.gob. Obtenido de <http://www.veracruz.gob.mx/desarrollosocial/wp-content/uploads/sites/12/2021/06/PMDU-sayula-03mayo21.pdf>

Gobierno de México. (s.f.). Gob. Obtenido de <https://www.gob.mx/firco/articulos/el-ajo-un-producto-sazonador-y-medicinal?idiom=es>

Junta Castilla y León. (s.f.). Agricultura ganadería. Obtenido de <https://agriculturaganaderia.jcyl.es/web/es/ganaderia/tipos-explotaciones-ganaderas.html>

Larousse Cocina. (s.f.). larousse cocina. Obtenido de <https://laroussecocina.mx/palabra/chile-guajillo/>

Leitch, H. y. (1995). fao.org. Obtenido de <https://www.fao.org/4/V8300S/v8300s07.htm#:~:text=Al%20ritmo%20actual%20de%20crecimiento,HAMMOND%20y%20LEITCH%2C%201995>).

Maya Turistic. (03 de 12 de 2018). Maya turistic. Obtenido de <https://www.mayaturistic.com/2018/12/03/destinos-veracruz-el-sabor-de-veracruz-en-la-carne-chinameca/>

organizaciones de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura. (2023). Un. Obtenido de <https://www.un.org/es/global-issues/food#:~:text=La%20finalidad%20de%20la%20Organizaci%C3%B3n,una%20vida%20activa%20y%20saludable>.

Quintero, J. J. (s.f.). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1984_01.pdf

Quirónsalud . (05 de 02 de 2018). Quieronsalud. Obtenido de <https://www.quironsalud.com/es/comunicacion/actualidad/sal-tipos-sal>

Ramírez, A. (31 de 10 de 2022). Esede Ciencia. Obtenido de <https://ensedeciencia.com/2022/10/31/de-donde-proviene-el-achiote-que-se-utiliza-para-los-tacos-al-pastor-un-origen-que-te-sorprendera/>

Rivera, M. G. (2024). Economiahistorica. Obtenido de <https://economiahistorica.com/cuales-fueron-los-primeros-animales-en-ser-domesticados/>

Sapag Ch. N., S. C. (1991). Preparación y evaluación de proyectos. México, D.F.: Mc Graw Hill.

Secretaría de Cultura. (2019). sic.gob.mx. de http://sic.gob.mx/ficha.php?table=grupo_etnico&table_id=43

Secretaria de Cultura/ Sistema de Informacion Cultural. (2023). Sic.gob.mx. Obtenido de http://sic.gob.mx/ficha.php?table=grupo_etnico&table_id=43

Unitec/ Blog. (17 de 12 de 2021). Unitec. Obtenido de <https://blogs.unitec.mx/vida-universitaria/el-achiote-a-que-sabe-y-como-se-usa/>

Veracruz.mx. (2023). (MarcadorDePosición1).mx. Obtenido de <https://veracruz.mx/destino.php?Municipio=144>

Weather Spark. (2023). es.weatherspark.com. Obtenido de <https://es.weatherspark.com/y/9564/Clima-promedio-en-Sayula-de-Alem%C3%A1n-M%C3%A9xico-durante-todo-el-a%C3%B1o#Sections-Temperature>