

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA
NUTRICIÓN Y ALIMENTOS**

ELABORACIÓN DE TEXTO

**MANUAL DE EMBUTIDOS Y CARNES
CURADAS TRADICIONALES DE CHIAPAS.**

**QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**PRESENTA
ALAN GUZMÁN TRUJILLO**

**DIRECTOR
L.G. BERENICE MOLINA PALACIOS**



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

NOVIEMBRE, 2022

CONTENIDO

INDICE DE TABLAS	1
Tabla 1. Diferencias de manipular las carnes ahumadas.....	1
INTRODUCCIÓN	2
JUSTIFICACIÓN	3
OBJETIVOS	4
GENERAL	4
ESPECIFICOS	4
CHIAPAS	5
MARCO TEORICO	5
CLIMA	5
FLORA Y FAUNA	6
CULTURA	6
GASTRONOMIA	7
EMBUTIDOS	9
ANTECEDENTES DE EMBUTIDOS Y CARNES CURADAS EN MEXICO	11
EMBUTIDOS Y CARNES CURADAS DE CHIAPAS	12
CARNES CURADAS	15
Carne de pollo:	15
Pescado:	15
Carne de res	16
Carne de cerdo:	16
VENTAJAS	23
DESVENTAJAS	23
MADURACION Y SECADO	22
METODOS DE CURACIÓN	23
SALMUERA	23
SALAZÓN	23
PH EN LAS CARNES	23
METODOLOGÍA	25
POBLACIÓN	26
TECNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCION DE DATOS	26
RESULTADO	27
.....	29
CONTENIDO	30
ANEXOS	30
PROPOSITO	31
PRESENTACIÓN	32

MATERIALES Y EQUIPO DE COCINA	33
Equipo y utensilios	33
Materia prima	33
CARNES AHUMADAS	34
CHORIZO AHUMADO	34
COSTILLA AHUMADA	35
LONGANIZA AHUMADA	36
EMBUTIDOS	37
BUTIFARRA	37
LONGANIZA	38
GLOSARIO	39
REFERENCIAS DOCUMENTALES	41

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Diferencias de manipular las carnes ahumadas

pag28

INTRODUCCIÓN

Chiapas se caracteriza a nivel mundial por sus diferentes festividades, algarabías, turismo, e historia que existe detrás de cada una de ellas, así como por su diversidad gastronómica (Venustiano Carranza, Chiapas: Patrimonio turístico y gastronómico, 2022) donde el maíz, frijol, chipilín, etc., son los protagonistas de la alimentación básica en las diferentes regiones del estado, la cual es muy rica y variada. Cada región tiene sus platillos característicos, y muchas veces, son símbolos de identidades locales, como ejemplo la influencia gastronómica oriental en el municipio de Tapachula, Acapetahua, Acacoyagua, etc.; los embutidos y fiambres en la región altos, el jamón de San Cristóbal, la butifarra de Comitán, la comida grande (tasajo con pepita) de Chiapa de Corzo, el macabil y el salpicón de cazón de Paredón, y el pucsaxé de los zoques.

Cuando se habla de embutidos en Chiapas podemos observar que son más propios de los municipios de los altos de Chiapas, como San Cristóbal y Comitán donde abundan chorizos, butifarras, jamones de espaldilla y las longanizas, observando con sorpresa que su cocina puede rivalizar con las mejores del mundo, Cuando hablamos de antojitos y botanas, sobresalen los embutidos; desde la fundación de la ciudad los españoles elaboraban perniles cocidos en vino, más tarde se reciben influencias de inmigrantes franceses, alemanes e italianos, este es el origen de los jamones ahumados y planchados, jamoncillos, mortadelas y salamis, así como las longanizas, la butifarra y los chorizos elaborados en forma casera hasta la actualidad.

El embutido que más se reconoce es la butifarra ya que se elabora de carne de cerdo molido y aderezado con anís, pimienta, nuez moscada, limón y brandy por lo general suelen servirlo en festejos en las ciudades de San Cristóbal de las casas y Comitán.

Las carnes curadas son el resultado de añadir nitrato de sal o potasio, algunos condimentos, fosfato y la aceleración del curado., el objetivo del curado es evitar el crecimiento de bacterias para que no pueda ser un microorganismo letal para el ser humano a la hora de ser consumido.

Existen diversas carnes curadas por ejemplo las carnes que se comercializan en los mercados de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez las cuales elaboran señoras que se dedican a la venta de productos cárnicos y curados como la costilla ahumada, tasajo, chuletas, lomos y piernas.

JUSTIFICACIÓN

La finalidad de este trabajo de investigación es dar a conocer un manual de embutidos y carnes curadas tradicionales del estado de Chiapas, con el cual se beneficiarán las personas interesadas en la cultura gastronómica de los embutidos y carnes curadas y su proceso de elaboración, que se realizan en las diferentes regiones del estado, es por eso que a través de este documento el cual tiene como finalidad preservar las tradiciones de la elaboración de embutidos y carnes curadas del estado. Debido al resultado de una investigación la cual nos arrojó una escasa presencia de embutidos en el conocimiento gastronómico de la sociedad chiapaneca, ya que son más de dominio en la región altos del estado y estos se usan como entradas o entremés, esto conlleva a que no sean tan importantes como elaborar un tamal o un mole, pero si poder implementar a través de un manual un rescate de métodos de elaboración para que las personas se interesen en el consumo de estos. Sobre todo, quienes estén interesadas en este tema gastronómico. El saber a la sociedad chiapaneca y nacional, cuales son los procesos y que son los embutidos y las carnes curadas que se elaboran en el estado, que técnicas se utilizan para obtenerlos, que ingredientes regionales se usan en su elaboración y los métodos de conservación es de suma importancia para este trabajo de investigación.

El jamón serrano es un embutido reconocido a nivel mundial, aclamado por su sabor, además de que su consumo es benéfico para la salud, gastronómicamente se integra perfectamente en diferentes platillos salados y dulces. (Ramuco Velasco, 2020)

El insertar en la sociedad el conocimiento para el consumo y aceptación de los embutidos o Carnes curadas y genere la curiosidad del saber y aprender a como se procesan, conocer sus técnicas de elaboración e implementar el rescate de las tradiciones con las técnicas culinarias que los gastrónomos conocen, mismas que perfeccionan los procesos de elaboración.

OBJETIVOS

GENERAL

- Desarrollar un manual de embutidos y carnes de curadas tradicionales de Chiapas para difusión en la sociedad nacional y local.

ESPECIFICOS

- Explicar la elaboración de un embutido y de las carnes curadas
- Expresar la diferencia entre los embutidos y las carnes.
- Explicar los tipos de técnicas que se utilizan para la elaboración de las carnes curadas.
- Conocer el procesamiento de las carnes curadas y los embutidos.
- Conocer que tipos de carnes y embutidos se emplean en Chiapas.
- Determinar los ingredientes regionales para su elaboración.
- Implementar técnicas Culinarias tradicionales para su elaboración

MARCO TEORICO

CHIAPAS

Es uno de los treinta y un estados que, junto con la Ciudad de México, conforman México., está dividido en 124 municipios su capital y ciudad más poblada es Tuxtla Gutiérrez, las ciudades más importantes del estado después de la capital son Tapachula, San Cristóbal de las Casas y Comitán. limitando al norte con Tabasco, al este y sureste con los departamentos guatemaltecos de Petén, Quiché, Huehuetenango y San Marcos, al sur con el océano Pacífico, al oeste con Oaxaca y al noroeste con Veracruz. Fue fundado en septiembre de 1824, Entre ellas la olmeca, maya y chiapaneca. Por ello, posee varios sitios arqueológicos de ruinas mayas e importantes atractivos turísticos como la zona arqueológica de Palenque, Yaxchilán, Bonampak, Chinkultic y Toniná. El estado fue nombrado así durante la época colonial, cuando los españoles denominaron la región, en nombre de los pueblos indígenas del actual centro del estado lugar era llamado en náhuatl Tepechiapan. De acuerdo con la traducción adoptada por el propio gobierno chiapaneco, Tepechiapan se traduce como Agua debajo del cerro (del náhuatl tepetl: cerro; chi: abajo; atl: agua, pan: río, lugar) (Inafed, 2007).

El territorio chiapaneco presenta una morfología muy compleja, formada por extensas zonas montañosas. La Sierra Madre de Chiapas que se dirige a Oaxaca al norte y Guatemala al sur, El Bloque o Macizo Central que se dirigen hacia Veracruz y Tabasco al norte y hacia Guatemala al sur. Algunas zonas de su territorio han sido declaradas reservas de la biosfera por albergar a varias especies animales y vegetales, muchas de ellas son endémicas del lugar.

CLIMA

Es un clima calido húmedo en zonas bajas, valles y mesetas de altura media y el templado húmedo en sierras altas y mesetas montañosas, principalmente en la Sierra Madre y el macizo montañoso de Los Altos, en zonas montañosas desempeñan un papel importante, ya que por su disposición con respecto a la circulación de los vientos provenientes de los océanos funcionan como cortinas meteorológicas, que retienen la humedad y propician la existencia de asociaciones vegetales de distribución muy restringida, como la selva de niebla en la Sierra Madre, temperatura máxima varía entre los 15° y 24°C noviembre-enero y de 30° a 38°C (mayo-julio). Las altas temperaturas, abundantes lluvias y régimen hídrico bastante estable explica la existencia de bosques tropicales en Chiapas (Chiapas, 2016). Sus inviernos son secos y muy fríos (con temperaturas por debajo de los 0 grados centígrados), mientras que los veranos tienden a ser templados y muy húmedos 7 a 8 meses de lluvia.

dominada por bosques de coníferas pino en combinación con árboles de hoja ancha encinos. Ambas cadenas cuentan con una de las cubiertas vegetales más hermosas del estado: el bosque nuboso. Aunque estos bosques casi han desaparecido de los Altos, en la Sierra Madre está la Reserva de la biosfera "El Triunfo", con más de 100 000 hectáreas de bosque nuboso. La extracción de madera y las actividades agropecuarias cultivo de maíz y cría de ganado bovino conlleva el lustre de la vegetación natural.

FLORA Y FAUNA

Es uno de los más biodiversos del país. Junto a la frontera con Guatemala se localiza la Selva Lacandona, que en su casi millón de ha de superficie alberga el 20% de las especies mexicanas. En el estado se encuentran cerca de 3000 especies de plantas, entre ellas cacahuate, caoba, cedro rojo, ceiba, ciprés, encino, fresno, guácimo, guapaque, laurel, mangle, mezquite, pastizales, pino, quebracho y volador una gran variedad de vida animal, en especial aves y reptiles. Hay aves acuáticas, boas, cocodrilos (incluyendo el cocodrilo de pantano, especie endémica), jabalíes, leoncillos, monos, puercoespines, saraguatos, tepezcuintes, tlacuaches, tortugas, venados cola blanca, tucanes de cuello amarillo y el jaguar que es el felino más grande de América y el tercero en el mundo (Inafed, 2018).

CULTURA

Idioma predominante es el idioma español. En la región de la frailesca se habla el dialecto fraylescano. En Chiapas además se hablan idiomas originarios del continente americano, provenientes de dos familias lingüísticas, la máyense y la mixe-zoquetas. son: chol, tojolabal, tzeltal, tzotzil, quiché, mam, lacandón, chuj y q'anjob'al. Los atuendos varían según cada grupo; por ejemplo, hacia Ocosingo las mujeres visten una blusa de escote redondo bordada de flores y una blonda de tul recamada; su falda o enredo es negra y va decorada con listones de colores. En cuanto a otras artesanías, en Amatenango del Valle y en Aguacatenango hacen el milenario cántaro de tres asas con el que las serranas transportan el agua, además de utensilios y figurillas de animales (jaguars, palomas, tecolotes, gallinas) de barro. Destacan asimismo la orfebrería en oro y plata y las maravillosas piezas de ámbar. En San Cristóbal encontramos joyas de jade, lapislázuli, coral, cristal de roca y perlas de río, además de los excelentes trabajos de herrería en las casas y en las famosas Cruces de Pasión, símbolo de la ciudad (Chiapas, 2016).

GASTRONOMIA

Chiapas cambia según la región; existiendo platillos comunes, como los tamales de elote y los de chipilín, plátanos machos rebanados y fritos, acompañados con crema y queso; así también del café, y el chocolate. zona del Palenque y Agua Azul, existe un platillo elaborado con castaños, los cuales son similares a los que se dan en los climas europeos, su fruto cocido en sal es vendido a orilla de la carretera. En Ocosingo es tradicional y conocido por su calidad el queso. San Cristóbal encontramos una cocina mestiza, con gran influencia española, en la que es frecuente el uso del azafrán, de los jamones tanto crudos como cocidos, lo mismo que de la chanfaina y de un sinnúmero de panes recién horneados, así como los quesos rellenos, las chalupas coletas y toda clase de dulces, postres, aguardientes y mistelas que por su alto valor calórico ayudan a soportar los fríos de la región.

Chiapa de Corzo hay puestos en los que sirven pozol fresco, tascalate, y huevos chimbos. En Comitán hay también riquísimos platillos, como el cochito comiteco, el reconfortante cocido, los tamales de azafrán, los panes compuestos, las ciruelas pasas prensadas o los increíbles animalitos de yema.

Mientras que, en la zona de Tonalá y Puerto Arista, en donde podemos degustar los huevos a la chiapaneca, la omelette de camarones o las regias empanadas de cazón. Pijijiapan cuenta con sus famosos quesos doble crema o de hebra; en el Soconusco, cuenta con una gran variedad de platillos que incluyen cultivos locales como el cacao, café, plátano, copra, aguacate, nanche, camote, mango Ataúlfo, nueces de la India y arroz; y donde se capturan toda clase de peces, como el róbalo, el pargo, la lisa y el cazón, y mariscos como el camarón (Velazquez,2021).

En el Soconusco encontramos platillos, desde los orientales de Huixtla y Tapachula, debido a la gran inmigración de chinos a principios del siglo pasado, hasta pescados y camarones cocinados en cientos de formas diferentes, algunos de ellos aderezados con hierba santa, y otros a base de chipilín, como el chipilín con camarón y bolita, o jugosas carnes casi siempre acompañadas con verduras tales como el chayote, la zanahoria y el repollo, y originales postres, como la papaya verde en miel (Mio, 2009).

Uno de los principales que se le conoce a Chiapas es por su café ya que igual pertenece a una denominación de origen, un censo cafetalero que existe una superficie sembrada de 228 534 ha, siendo esto un dato importante ya que el 80% se exporta a Estados Unidos siendo Chiapas el principal productor nacional de café orgánico, lo cual sitúa a México como el primer productor mundial de este tipo especializado, que en el mercado internacional en el ciclo 98-99 tuvo un sobreprecio del 30%, la derrama económica y los beneficios sociales que produce el café en Chiapas.

Son de la mayor envergadura, tanto por la captación de divisas que se obtienen a partir de las exportaciones, como por los miles de empleos que se generan con su cultivo, procesamiento y comercialización. La producción orgánica del café chiapaneco otorga identidad cultural y reconocimiento mundial (Guadarrama, 2019).

En Chiapas existen infinidad de platillos típicos que el estado se divide por varias regiones de donde sobresalen Tuxtla Gutiérrez, Chiapa de corzo, Comitán, palenque, San Cristóbal de las casas que todo es nos permite un acercamiento de la naturaleza, culturas, historia, donde destacan varios platillos principales donde son los tamales, cochito, sopa de pan, caldo de jitomate, caldo de shuti, chanfaina, tasajo frito, mole, pepita con tasajo, estofado de pollo, tascalate, tortilla de maíz hecha a mano.

EMBUTIDOS

Los embutidos forman parte de la tradición culinaria española, existen desde que la sal es utilizada para conservar alimentos. Estos alimentos son descritos desde el año 3.000 A.C, y aportan sabor y color, donde se comen crudos o como bocadillos embutido a una pieza preparada a partir de carne generalmente picada, que suele condimentarse con hierbas aromáticas y especias, pasando por diferentes procesos e introducida embutida en piel de tripas o una tripa artificial y comestible. La terminología alimentaria, los embutidos son un tipo de derivado cárnico donde lo determina el Código Alimentario Español los derivados cárnicos se clasifican en: (Moreno, 2019).

- Salazones ahumados adobados tocinos.
- Embutidos, charcutería y fiambres.
- Extractos y caldos de carne tripas.

Los embutidos se clasifican en:

- Embutidos de carne.
- Embutidos de vísceras.
- Embutidos de sangre.
- Fiambres.

Después de la mitad del siglo XIX cuando el procesamiento de productos cárnicos evoluciona y se involucra en la industrialización, dando así mayor libertad al comercio y circulación de mercancías. Además, en esta época resurgió el uso de distintos condimentos en la producción de embutidos, a lo largo de la historia el embutido ha evolucionado, logrando adaptarse a las exigencias de la época y llegar a nuestros días, contando en la actualidad con distintos avances tecnológicos para su elaboración.

Estos productos también se pueden diferenciar según sean: crudos sin tratamiento térmico, y dentro de los crudos hay frescos y ahumados, o escaldados cocinados en agua caliente. E incluso se pueden clasificar según si son mezclas de ingredientes, según su consistencia, color, etc. ya que embutido será aquel producto que esté o haya estado introducido en una tripa. Como por ejemplo el jamón serrano es un derivado cárnico que se encuentra en el grupo de salazones, Como embutidos de carne más conocidos y consumidos encontramos: chorizo, lomo embuchado, morcón, salchichón, fuet, salchicha, butifarra, sobrasada... Los embutidos de vísceras a tener en cuenta incluyen la longaniza gallega, la sabadeña, o la salchicha de hígado. Y los embutidos de sangre más representativos son las morcillas y botagueñas.

Prefieren las tripas naturales que provienen principalmente del intestino de cerdos, vacas, ovejas y cabras. Dicen que no interfieren con los sabores de su interior, que se mantienen más jugosas, y que el resultado final es mejor. Y, por supuesto, son comestibles. Estas tripas naturales han de estar bien limpias para poder superar los controles de higiene. Las tripas artificiales se elaboran a partir de celulosa, colágeno y plástico. Donde las carnes deben cumplir con algunas características (Nuñez, 2018).

- a) Permitir el crecimiento de microorganismos relacionados a maduración.
- b) Ser sometidas a un correcto grado de refrigeración que garantice consistencia a la pieza y permita cortes netos y limpios.
- c) Ser ricas en pigmentos que proporcionen el color característico.
- d) Tener un pH máximo de 6,2.

Donde la carne de cerdo es la mejor para estos tipos de embutidos ya que ofrece mejor y textura se recomienda que no se use cerdos utilizados para reproducción donde contiene varios tipos de nutrimentos donde se caracterizan los siguientes:

- a) Grasas
- b) Agua
- c) Azúcares
- d) Féculas y almidones
- e) Sal

Existen 2 tipos de tripas la natural y la artificial donde se hablan mucho de ambas pero son diferentes por el tipo de manipulación que le hacen a ambas:

Tripa natural es empleada en embutidos denominados puros, típicos tradicionales o de mediana producción, proviene de distintas partes del aparato digestivo y vejiga de bovinos, óvidos, suidos, équidos, entre otros. Este tipo de tripas son comestibles, permeables al agua y al humo, frágiles y con discontinuidad en diámetro y longitud.

Tripa artificial obtenida en industrias registradas mediante distintos procesos de fabricación con distintos materiales autorizados. Se fabrica a partir de tejidos de animales o de materiales derivados de la celulosa, donde se puede caracterizar como tripas artificiales el colágeno, fibrosa de material celulósico y de poliamida.

Existen varios tipos de embutidos enfocados a diferentes maneras de llevar una buena manipulación de los alimentos y delicados como son este tipo de manejo: (Nuñez,2018).

1. Embutidos curados: elaborados con carnes y grasas crudas puestos a maduras o ahumados por ejemplo el chorizo y salchicha.
2. Embutidos escaldados: se elaboras con carnes crudas que son cocidas o ahumadas después de su formación. Aquí podemos encontrar las mortadelas, las salchichas Frankfurt o el jamón cocido.
3. Embutidos cocidos: son aquellos en los que la pasta se cuece antes de ser incorporada Por lo general la cocción de realiza en agua o vapor de agua a alta temperatura.

ANTECEDENTES DE EMBUTIDOS Y CARNES CURADAS EN MEXICO.

Como llegan los embutidos a México y Latinoamérica con los españoles que fue tomando la forma de la región en la que era preparada, en Colombia por ejemplo, la butifarra tiene una forma de pelota pequeña y se vende a veces junto con un “bollo de yuca” que es como un tamal, en hojas de maíz se envuelve una mezcla de harina de yuca, el cual es hervido para cocerlo, que sirve de acompañante También suele llamársele así a una pieza generalmente picada de cerdo, ternera, pollo, res y pavo, condimentada con hierbas aromáticas y especias posteriormente introducida en una tripa de mismo animal o tripas artificiales. los sabores varían de acuerdo a las especias, hierbas, salazón, curación, desecación y grado de ahumado que tengan, obteniendo así un embutido único por cada región, puesto que generalmente se utilizan productos de acuerdo al lugar en donde se esté, por ejemplo el chorizo en México es adobado con chile guajillo y es de color rojo, mientras que en España el color rojo se lo da el pimentón rojo o paprika, pero que tiene un sabor totalmente diferente al chorizo Mexicano. La crianza de cerdos en México fue tan bien recibida que pronto muchas personas se dedicaban a la misma, obteniendo así ingresos, pero debido a la sobreexplotación del mismo, el comercio no se mantuvo por mucho tiempo “En Nueva España el negocio de la cría porcina parecía tan bueno que la mayor parte de los encomenderos invirtieron importantes recursos en él (Carpio, 2017).

El jamón curado (serrano e ibérico) es uno de los productos más emblemáticos de la oferta agroalimentaria española. En los últimos años se ha producido en México un creciente interés por el jamón y el embutido curado español, a juzgar por el aumento de las exportaciones españolas y el número de establecimientos autorizados.

exportar este tipo de productos. En efecto, las exportaciones españolas de jamón curado han encontrado en México un mercado potencial en desarrollo y en constante crecimiento. En 2018, España exportó a México jamones y paletas curadas de serrano e ibérico (Icex, 2019).

EMBUTIDOS Y CARNES CURADAS DE CHIAPAS

En el estado de Chiapas se caracteriza por tener una destacada cadena de embutidos y alimentos curados donde principalmente destacan la butifarra y la longaniza que son botanas más representativas del estado que se puede consumir en cualquier parte ya sea en restaurant familiar, bataneros o fiestas familiares es una botana fácil de prepararse y fácil de conseguirla en los mercados o en las tiendas especializadas en embutidos.

La butifarra es carne de cerdo finamente molida la cual es sazonada con pimienta, sal y otras especias, esta mezcla es embutida en la tripa seca del cerdo para posteriormente ser cocinada al vapor, es servida cortando pequeñas rodajas y acompañadas de limones, salsa habanera y tostadas.

Carnes curadas en Chiapas son pocas conocidas, pero tiene una gran historia en el estado ya que no en todos lados es conocido algo más sofisticado están los jamones ahumados o planchados que son estilo serrano o bien jamoncillos, mortadelas y salamis que, más bien, se acostumbra para ocasiones especiales como fiestas, bodas o para las cenas de navidad y año nuevo. Es tan antigua la elaboración de los finos jamones que cuando fray Bartolomé de Las Casas llegó a San Cristóbal fue agasajado con grandes viandas, entre las que sobresalían los perniles cocidos en vino (Olivia, 2014). Chiapas tiene un listado de carnes curadas como son longaniza ahumada, chorizo ahumado, costilla ahumado, tasajo ahumado, lomo ahumado, chuletas, jamón serrano incluso hasta pollos ahumados.

Generalmente de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada, etcétera) que es introducida embutida en piel de tripas de cerdo. La composición del embutido por lo general es se puede decir que están compuestos de agua, proteínas y grasas. La proporción de agua dependerá del tipo de curado, pudiendo llegar desde un 70% en los productos frescos hasta un 10% en aquellos que han sido curados por secado. Tras estos ingredientes básicos se suele añadir diferentes especias, según la región y las tradiciones culinarias, se sirven con pan (en tostada o en bocadillo) o si se desea servir a varias personas en una presentación adecuada en lo que se denomina tabla de embutidos. En la mayoría de los casos se sirve frío y cortado en rodajas (Ruíz, 2020).

Existen varios tipos de normas para los productos cárnicos crudos, los productos cárnicos curados - madurados y los productos cárnicos pre cocidos - cocidos.

- La materia prima refrigerada, que va a utilizarse en la manufactura, no debe tener una temperatura superior a los 7°C y la temperatura en la sala de despiece no debe ser mayor de 14°C. (Inen, 2012).
- El agua empleada en la elaboración de los productos cárnicos (salmuera, hielo), en el enfriamiento de envases o productos, en los procesos de limpieza, debe cumplir con los requisitos de la NTE INEN 1108 (Inen,2012)
- El proceso de fabricación de estos productos debe cumplir con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura del Ministerio de Salud (Inen, 2012).
- Las envolturas que pueden usarse son: tripas naturales sanas, debidamente higienizadas o envolturas artificiales autorizadas por la autoridad competente, las mismas que pueden ser o no retiradas antes del empaque final (Inen,2012).
- Si se usa madera para realizar el ahumado, esta debe provenir de aserrín o vegetales leñosos que no sean resinosos, ni pigmentados, sin conservantes de madera o pintura (Inen, 2012).

Así también se habla de requisitos específicos que determinen una buena manipulación

- Los requisitos organolépticos deben ser característicos y estables para cada tipo de producto durante su vida útil (Inen, 2012).
- 3 Este producto debe elaborarse con carnes en perfecto estado de conservación (ver NTE INEN 2346) (Inen, 2012).
- Los aditivos no deben emplearse para cubrir deficiencias sanitarias de materia prima, producto o malas prácticas de manufactura. Pueden añadirse los establecidos en la NTE INEN 2074. (Inen, 2012)
- Los productos deben cumplir con los requisitos bromatológicos
- El rotulado debe cumplir con lo indicado en las leyes y reglamentos que tengan relación con el rotulado, y en el Reglamento Técnico de Rotulado de productos alimenticios procesados envasados RTE INEN 22 (Inen, 2012)

Los embutidos de carne, además de la carne de cerdo, también están los de carne de monte, y es que esta carne se caracteriza por ser una importante fuente de proteínas, minerales, hierro, fósforo y vitaminas del grupo A, fundamentales en nuestro organismo. Además, su bajo contenido en grasa hace que este tipo de embutido sea de los más sanos que puedes consumir, donde tiene una gran parte de beneficios como los que son Proporcionan la energía que necesitas antes de hacer ejercicio, ya que son una fuente importante de calorías. Comer embutido puede ser muy beneficioso para deportistas o para personas que realicen trabajos que les ocasione un gran desgaste físico. Este nutriente se necesita en pocas cantidades, y los embutidos aportan la cantidad diaria recomendada. El selenio es un importante antioxidante que disminuye el riesgo de padecer enfermedades como cáncer, anemia, diabetes y ciertas enfermedades infecciosas. (Ruiz, 2020)

Ideal para personas con anemia por falta de hierro. Su alto contenido en hierro y vitamina B12 convierte a este alimento en idóneo para combatir la anemia o cuando se tienen los niveles de hierro bajos. Embutidos más sanos son los siguientes eso, cuando elijas qué embutidos comprar y cuáles son los más convenientes para ti, estos son los que tienen menos grasas:

- Salchichas, morcillas, chorizo y fiambres: son los que contienen un índice más alto en grasas saturadas. Es mejor consumirlos con menos frecuencia.
- Jamón serrano, jamón York, pavo y pollo: son los que menos grasas aportan, sobre todo el pavo (con un escaso 1%). El jamón ibérico, aunque tiene bastante más grasa, contiene grasas mono insaturadas, que son más sanas.

Las autoridades sanitarias recomiendan consumir embutido una o dos veces por semana y es preferible elegir los que sean más magros y con menos sodio.

CARNES CURADAS

Los primeros vestigios sobre formas de mantener alimentos, por cierto tiempo, datan y las primeras curas por medio de secado y salazón datan de 2500 años a.C, La conservación originalmente se efectuaba esparciendo sal sobre la carne. Posteriormente se sumergía en una salmuera. En la actualidad se practica tanto el curado seco con sal como el curado en salmuera, En la antigüedad el curado y el ahumado no era una alternativa, refiriéndonos a la edad antes de descubrir otros métodos de conservación, era la forma en la que se conservaría el alimento por mayor tiempo inclusive la sal era la única forma de conservar la carne que existían varios enfrentamientos por la sal técnica de curado, desde la antigüedad, ha sido empleada para la preservación de proteínas, sin embargo en la actualidad esta técnica es empleada a gran variedad de alimentos, la incursión de nuevas técnicas como el enlatado, congelado, y la refrigeración, el curado y el ahumado (Martinez, 2013).

Carne de pollo:

Carne blanca, alimento muy presente en cocinas de todo el mundo. Se trata de una carne baja en grasa y en calorías y con altos niveles de proteínas además de un alto contenido en nutrientes y vitaminas. es una de las carnes con menos contenido en grasa, sobre todo en la parte de la pechuga, con una proporción de aproximadamente un 2% de grasa (Adelis, 2020).

Pescado:

Esta carne se caracteriza por proporcionar proteínas cuyo valor nutritivo es superior al de las carnes rojas. Además de esto, cuentan con una proporción de grasas que no supera 5%, valor que el cuerpo humano requiere, una importante fuente de yodo, hierro, calcio, fósforo, magnesio y de vitaminas A, D y B12 (Carballido, 2020).

Carne de res:

Por su elevado contenido de grasa, rica en vitamina B, minerales y proteínas, una de las principales partes que se puede curar es la falda y el pecho.

Carne de cerdo:

Caracteriza por contar con un elevado contenido de aminoácidos, las partes que se pueden curar es la panceta y el tocino por lo que constituye una importante fuente de proteínas, la carne de cerdo las vitaminas que más presentes están son las del complejo B, sobre todo B6, B12 y B1. Esta última se encuentra en mayor proporción que en las otras carnes (Carballido, 2020).

El curado es una técnica gastronómico muy antigua que ha sido destinado para preservar los alimentos, de cualquier tipo, siempre predominando los cárnicos sean estos de res, cerdo, pescado, de forma que se encuentren disponibles para el consumo durante un mayor tiempo. Es un proceso previo al ahumado que tiene distintos objetivos, dependiendo del tipo de carne a ahumar. En general busca dar sabor y modificar la composición de la carne para mejorar su textura y duración.

Hay tres maneras de curar los alimentos que mencionaremos, sin embargo, la más común, como podrás notar en las recetas publicadas en nuestro sitio, es el curado en seco:

- Encurtido con Salmuera – Se refiere a marinar los alimentos en una solución de sal y azúcar disuelta en agua (en salmuera)
- Curado por inyección – Aquí nos referimos al proceso de inyectar la salmuera en el alimento.

Generalmente es un curado de uso comercial.

- Curado en seco – Curar los alimentos en una mezcla de sal y azúcar, más otras especies a gusto.

Tiempo varía dependiendo del tamaño y la textura del alimento. Sin embargo, como mínimo deja de un día a otro la mezcla en el refrigerador. Los alimentos pueden llevar distintas especias mientras se curan. Por ejemplo, para curar el salmón antes de ahumar.

El curado se desarrolló para conservar algunos alimentos mediante la adición de cloruro sódico. Se vio que el nitrato sódico (una impureza de la sal) era responsable de la aparición del pigmento rosa rojizo de la carne, el llamado color de carne curada. Más tarde se comprobó que el compuesto responsable de la aparición del color era el nitrito y no el nitrato que se originaba por reducción bacteriana del anterior. En la actualidad se consideran sales de curado al cloruro sódico y al nitrito o nitrato de sodio o de potasio. originalmente un mecanismo de conservación por salado, se desarrollaron simultáneamente con él muchos otros procesos.

Como fermentación, ahumado, desecación y aplicación de calor. De hecho la mayoría de los productos cárnicos curados se deben mantener en refrigeración para que conserven su inocuidad y salubridad y durante las últimas décadas hasta el envasado de muchos tipos de productos curados ha sido un factor importante para prolongar el tiempo durante en el cual el producto mantiene su salubridad. (Caldron, 2014).

Las sales de curado y de los procesos con ellas relacionados, en muchos productos cárnicos curados se emplean aditivos conocidos como adyuvantes., curado" puede tener distintas connotaciones: a la carne se le adicionan siempre sal y nitrito o nitrato; al pescado, también se le añade siempre sal, mientras que el nitrato se le adiciona en muy raras ocasiones y en el queso, que siempre contiene sal y casi nunca nitrato, el término curado se aplica a la producción de cambios proteolíticos y lipolíticos deseables la manteca como ciertas hortalizas adobadas necesitan sal como parte de su sistema conservador, pero nunca se les denomina productos curados. mayoría de las carnes curadas se tiende a emplear solamente sal y nitrito, si bien en ciertos productos se utilizan todavía el nitrato o las mezclas de nitrato y nitrito. pueden dividirse, de forma bastante amplia, en tres grupos: sin calentar, calentadas ligeramente pasteurizadas hasta una temperatura en su centro de 65-75°C) y tratadas a temperaturas altas auto estables, después de un calentamiento de 100- 120°C. la mayoría de los calentados ligeramente deben someterse a refrigeración después de tratados por el calor; sin embargo, los que se someten a temperaturas altas en climas templados y en recipientes con cierre hermético son indefinidamente estables, que afectan a los aromas son la sal, el azúcar, el humo y el nitrito. El azúcar se utiliza en bastante cantidad en ciertos tipos de jamones, pero su contribución al aroma en otros productos es todavía objeto de controversia, donde este tipo de proceso se ve mucho la relación de química y alimentos.

Cuando se incorpora nitrito a un alimento cárnico se suceden una serie compleja de reacciones cuya naturaleza depende de las características fisicoquímicas del sistema donde se desconocen varias reacciones al estar curando alguna carne las especias y el ahumado pueden mejorar la aceptación organoléptica de los productos elaborados sin nitrito.

Las carnes curadas más adecuadas para usar son las siguientes ya que no cualquier tipo de carne se puede prestar para un tipo de curado, es la carne grasa es la más adecuada para la salazón en seco, porque queda más tierna y absorbe menos sal. Por esto debe escogerse el curado en salmuera, menos fuerte y que la deja más jugosa, para la carne magra., lo más tradicional es la carne de cerdo cualquier parte, pero muy especialmente la panceta, el tocino y demás partes grasas, así como la lengua de vaca, además de otras partes, de este mismo animal, menos magra y, por lo general, menos apreciadas frescas. muy rara vez se habrá visto curar ternera, hígado o riñones curados o curtidos.

El pollo tampoco se conserva bien de este modo, al igual si compramos carne en ciertas cantidades por ejemplo en el cerdo si compraran medio canal dispondrán de magníficas piezas de carne para conservar, escoger las piezas más pequeñas o menos bonitas, como el codillo, el brazuelo o los pies, para salar, mientras que la carne curada proporciona una mayor variedad en los menús. Siempre hay que tener en cuenta una parte muy importante en las carnes cuando sea en específico para curar es que debe tener una buena forma, tamaño en piezas y por último una buena frescura, anteriormente las carnes se solían curar grandes trozos de carne, pero es igual de fácil hacerlo con piezas más pequeñas y resulta más práctico. Los trozos macizos y gruesos tardan mucho más en curarse que los finos porque, lógicamente, se necesita más tiempo para que la sal llegue hasta el centro. Por lo tanto, la carne gruesa llega a tener más salada a la fina (Lima, 1999).

Las piezas grandes son, por definición, voluminosas y pesadas. Para prepararla se necesitaría un equipo de carnicero caro y un recipiente enorme que no serviría para otra cosa. La clase de carne y el tamaño o forma que escojamos, debe ser perfectamente fresca. El curado no mejora la calidad de la carne. Es igualmente peligroso comer carne pasada curada que fresca.

Los tipos de ingredientes que destacan en un proceso de curado son los siguientes:

La sal gruesa: Se ha demostrado que esta mezcla es necesaria porque con la salazón, la sal fina sólo forma costras y deja espacios vacíos alrededor de la carne por donde pueden penetrar y desarrollarse las bacterias.

En el método de salmuera, también se mezclan las dos sales porque la fina se disuelve antes y comienza así más rápidamente la curación, facilitando la adición de otros ingredientes.

- Sal nitro: Se extrae de la superficie de la tierra, no de las minas subterráneas. No sirve para conservar la carne, pero se utiliza en pequeñas cantidades para darle al jamón y a otros productos curados su característico color rosado. Sin ella, el jamón sería gris
- Los condimentos: domina el proceso de curado, pero solamente afecta al sabor. La sal es lo que realmente conserva la carne y sin ella se echaría a perder. Se suelen añadir especias porque la sal por sí sola tiende a reseca y endurecer la carne
- Condimentos para la salmuera: para este condimento puede ser seco o líquido depende mucho de si el sabor case bien con la carne elegida. Hay algunos ingredientes de este tipo que también contribuyen a la conservación, como el vinagre y otros ácidos, el vino, los licores secos, la cerveza y la pimienta. Los sólidos, como los granos de pimienta, las semillas, las bayas y la canela en rama, deben ponerse en una bolsita de gasa dentro de la salmuera. Los condimentos líquidos o pastosos, como el vino, la cerveza, los licores, el zumo de limón, el vinagre y la melaza se revuelven en la salmuera para que se disuelvan. La melaza además de ablandar y endulzar la carne, le da color. Cuando la salmuera contiene melaza, la carne que se cura en ella adquiere un bonito color tostado que le va muy bien a la carne grasa de cerdo
- Condimentos para la salazón: Se ca **no** se puede utilizar ningún condimento líquido. Para endulzar y ablandar la carne, podemos recurrir al azúcar, en lugar de la melaza, aunque no da el mismo color. Las hierbas y las especias molidas se utilizan en la salazón seca para frotar la carne junto con la sal y el azúcar, consiguiendo que esta absorba el aroma. En la curación, el arte de conservar la carne en sal, espero la próxima semana para una tercera y última parte en la que trataremos los utensilios adecuados para realizar el curado de la carne y explicaremos cómo realizar en casa los métodos de salazón y salmuera.

Las propiedades nutricionales son los que más aportan en este proceso de curado ya que viene la salación son ese grupo de alimentos que, a menudo, vemos con malos ojos, como si de un alimento prohibido se tratara. Existe la creencia de que los embutidos son productos ricos en grasas, con un aporte calórico alto y que pueden ser perjudiciales para la salud. Sin embargo, lejos de lo que podemos pensar, los embutidos curados no solo forman parte de nuestro patrimonio gastronómico, sino que además poseen unas cualidades nutricionales y organolépticas. Especialmente positivas para nuestro organismo. al igual que la carne de la que proceden, tienen un alto contenido de proteínas y son ricos en otros minerales como el fósforo. Por eso, su consumo moderado contribuye al aumento y conservación de la masa muscular y al mantenimiento de huesos y dientes. (Torres, 2015).

vitaminas, las más destacadas son las del grupo B:

- Vitamina B 1 o tiamina, que favorece el buen funcionamiento del corazón.
- Vitamina B3 o niacina, que ayuda a disminuir el cansancio y fatiga.
- Vitamina B12 que facilita la formación de glóbulos rojos y fortalece el sistema inmunitario.

Si hay algo de lo que se le acusa al embutido es de su gran cantidad de grasa, pero hay que tener en cuenta que **en su** mayoría son grasas insaturadas, o lo que es lo mismo, “grasas buenas” puesto que ayudan a cuidar el **corazón**. un 35-40% del contenido en grasa de algunos embutidos como el chorizo o el salchichón son saturadas, lo que hace que ambos productos se acerquen al perfil recomendado en una alimentación saludable 33% grasas saturadas, 67% insaturadas, riesgo de aumentar el colesterol. Pues bien, el contenido de colesterol de los embutidos curados es menor que el de otros productos como el huevo, la mantequilla o una ración de calamares. De hecho, por cada 100 gr de chorizo o salchichón, nuestro cuerpo recibe 72 mg de colesterol, cantidad muy parecida a la que nos aportan algunos pescados como la lubina 68 mg o la caballa 80 mg. un valor nutricional adecuado. El secreto está, como en todo, en consumirlo siempre en su justa medida.

En estos productos se usan las partes del músculo. Pueden subdividirse en carnes curadas crudas y Carnes curadas cocidas. El proceso de curado es similar para ambos tipos. La carne se trata aplicando pequeñas cantidades de sal bien por vía seca, bien inyectando la carne y/o sumergiéndola en una solución salina. Las carnes curadas crudas son productos sometidos a curación, secado, fermentación y maduración sin tratamiento térmico posterior. Generalmente se consumen crudos. Productos típicos de este grupo son el jamón serrano o el jamón de Parma. Las carnes curadas cocidas se someten siempre a tratamiento térmico después de un breve proceso de curación a fin de obtener la palatabilidad deseada. Productos típicos de este grupo es el jamón de York o el jamón tipo Virginia. el producto se conoce como salchicha”. Si es habitual otra distribución, los productos se conocen como “hamburguesa” o como “kebab”. Algunos productos crudos típicos son: meguez, longaniza, bratwurst, embutido para el desayuno, hamburguesa o suflaki.

El curado es cualquiera de los procesos de conservación y sazonado de alimentos, especialmente de carne y pescado, mediante la adición de una combinación de sal, azúcar, nitratos o nitritos. Muchos procesos de curado también incluyen el ahumado. cuando se las trata con ciertas sales de sodio y potasio que hacen una diferenciación bacteriana, separando las buenas para la carne y las saprófitas, que se alimentan de carne muerta. fue creado a partir de la necesidad de evitar que se eche a perder durante los tiempos antiguos. Durante siglos, la sal y el salitre se utilizaron para curar la carne. Hoy en día el proceso de curado se presenta en muchas formas diferentes. La carne sin curar es la carne que no ha tenido nada agregado a ella para que no se eche a perder. (Perez, 2008).

Una de las cosas más importantes que debemos tener en cuenta es lo siguiente es que debemos tener en cuenta cuando sea un defecto en la carne. Una de los tipos de elaboración de este tipo de carnes es la costilla ahumada, chuleta ahumada y chorizo ahumado es uno de los más comunes en este tipo de carnes curadas.

Existen muchos factores, microbianos o no, que originan defectos en el color en las carnes curadas. Los defectos no bacterianos se deben fundamentalmente a un curado pobre o deficiente o a empalidecimiento. Los debidos a un curado deficiente se manifiestan por un color marrón-verde-grisáceo originado por una mala reacción entre el nitrito y los pigmentos cárnicos antes del tratamiento térmico; generalmente son consecuencia de una distribución irregular de la salmuera debido al bombeo de piezas cárnicas descongeladas sólo parcialmente, a una difusión insuficiente de aquélla en los cortes grandes o a una mala mezcla del producto picado, Los defectos de origen no microbiano son de cuatro tipos: quemadura del nitrito, reverdecimiento superficial, reverdecimiento central y anillos verdes. La quemadura del nitrito, una coloración marrón-verdosa, se debe a un exceso de nitrito, sobre todo en productos de pH bajo. En los embutidos madurados, que dependen de bacterias ácido sensibles reductoras de los nitratos para reducir el nitrato a nitrito y de las bacterias productoras de ácido para terminar esta actividad reductora, un cese en esta producción puede dar lugar a una excesiva cantidad de nitrito Para prevenir la quemadura del nitrito favorecida por las bacterias conviene sustituir al nitrato por concentraciones adecuadas, pero no excesivas de nitrito. La quemadura del nitrito también puede originarse por la adición directa de un exceso de nitrito; en este caso los microorganismos no están implicados en su génesis.

Las bacterias ácido lácticas en condiciones de anaerobiosis pueden crecer en grandes cantidades en las carnes curadas, pero no producen agua oxigenada en ausencia de oxígeno. Sin embargo, la apertura de una lata del producto con una gran carga bacteriana de este tipo ocasiona en pocas horas una producción de agua oxigenada suficiente para causar reverdecimiento superficial.

Uno de los principales procesos para llevar el proceso de curado es el humo era un componente importante del proceso conservador de muchos productos cárnicos y de pescados curados; en la actualidad solo tiene importancia como adyuvante conservador de unos pocos alimentos; su empleo se debe fundamentalmente a que contribuye al aroma y color del producto, contiene una amplia variedad de productos orgánicos entre los que se incluyen compuestos fenólicos antibacterianos, hidrocarburos y formaldehído; también contiene antioxidantes y óxidos de nitrógeno que imparten un ligero color a curado rojizo a los embutidos elaborados sin nitrito.

Este proceso se puede aplicar de 2 distintas maneras como es el humo natural y el humo líquido. el humo natural se genera por combustión o fricción de la madera; sus componentes articulados se absorben en la superficie del producto mientras que la porción soluble penetra en el alimento, para eliminar sus componentes perjudiciales, mientras que los útiles se disuelven en agua para preparar humo líquido; éste se aplica en una cámara por rociado o en forma de aerosol, por adición directa a los productos picados, o sumergiendo los productos o regándolos con soluciones.

Ahumado natural se puede llevar a cabo de dos formas: ahumado en caliente a 60-85°C y ahumado en frío a 25-35°C, ahumado puede ejercer un considerable efecto inhibitor en la superficie de piezas grandes de carne o en todo el embutido cuando su diámetro es pequeño, pero no afecta a los microorganismos del centro de las piezas de carne grandes. El humo líquido, a las concentraciones aceptadas para el consumo, exhibe escasa o nula actividad antimicrobiana.

La conservación y salubridad de un producto curado es el resultado final de la interacción de muchos factores de un sistema planeado para preparar y disponer de un producto atractivo e inocuo. El sistema está muy equilibrado y cualquier cambio en uno o más factores puede aumentar o disminuir la probabilidad de que el producto permanezca organolépticamente aceptable e higiénico para el consumo, lo más importante, las condiciones que determinan que puedan crecer o no dichos microorganismos en el producto procesado pH, Eh del producto, la concentración continuamente decreciente de nitrito, el tipo de envase, la temperatura y la duración del almacenamiento, productos cárnicos curados son menos propensos a la alteración maloliente que los no curados es más fácil que los expendedores y compradores los mantengan a temperaturas poco o nada seguras. Un etiquetado correcto puede contribuir a la seguridad del sistema, dado que si señala que es óptimo si se compra antes de una determinada fecha, con ciertos productos curados pueden crearse situaciones potencialmente peligrosas salvo que la etiqueta señale también destacada y claramente la temperatura de almacenamiento que requiere.

VENTAJAS DEL CURADO:

- Reducción del tiempo del curado
- Buena distribución de las sustancias curantes
- Reducción del riesgo de acidificación
- Curado por inyección
- Se introduce la salmuera en el interior de la carne por medio de inyección a presión
- Se complementa con el curado en seco o húmedo
- Distribución uniforme
- El tiempo de duración se reduce
- El enrojecimiento es mucho menor

DESVENTAJAS CURADO:

- El riesgo de acidificación aún permanece
- Debido a que ocurre una disolución completa de los ingredientes, encontramos las siguientes ventajas: Se utiliza el agua como medio de transporte de las sustancias curantes, curado húmedo.

MADURACION Y SECADO

Después del curar muchas carnes y pescados se dejan madurar, esto es una continuación de la fase de reposo más larga de lo necesario para que los niveles de sal se igualen, madurar puede durar semanas, meses e incluso años ya que permiten que la textura y el sabor se desarrollen, complejas, pero básicamente el proceso permite una lenta descomposición de las proteínas en cadenas de aminoácidos que realizan el sabor, así cuanto más prolongada sea

la maduración más se concentrarán estos saborizantes, Para permitir este proceso los productos curados se deben poner a secar a temperaturas entre 15 y 20° c. secado es el último cambio que se produce durante la maduración y permite que las sales se terminen de equilibrar y completar la conservación eliminando el agua. Se generan también nuevos aromas. La lenta oxidación de grasas causada por lipasas (enzimas) produce numerosos y potentes aromas originados por la degradación de grasas y aceites. En este aspecto influye mucho la raza y dieta del animal; el aroma en general no es estático es decir cambia con el tiempo, en cualidad y en intensidad, en cuanto a la reacción de Maillard produce poco a poco aromas adicionales y pigmentos que oscurecen el color.

Proceso consistente en exponer los productos cárnicos a la acción del humo en un momento dado del proceso. se produce de la combustión incompleta de maderas duras (poca resina), o mezclas de aserrín de diversas maderas para aromas específicos. el humo tiene una composición compleja: ácidos alifáticos (fórmico, caproico).

Es muy malo no poder controlar los parámetros de saturación, porque como sabemos, la humedad lleva a la generación de hongos, que a su vez afectarán al chorizo, salchichas y demás embutidos, es preciso que hayan sistemas que hagan distribuir y recircular el aire de forma adecuada, es decir, que exista una uniformidad en cada rincón de las áreas de maduración, porque un hueco o una falla, es más que suficiente para que se presente un riesgo de microorganismos en algún embutido, y que eso permee para los demás productos. suponer que en invierno, no haya tanto riesgo en el proceso del secado, porque en épocas gélidas, el aire en el ambiente tiende a secarse con más facilidad, así que al menos en la teoría, los factores medioambientales jugarían a nuestro favor. Eso cambia en temporadas de calor, cuando las partículas de aire se calientan y se vaporizan, generando mucha humedad. sistemas que controlen eficazmente los niveles de humedad, no importando las condiciones climáticas en exteriores. (Cerdeño, 2012).

METODOS DE CURACIÓN

Para curar la carne: la salmuera, cuando se usan líquidos, y la salazón, cuando se cura en seco. Cada método tiene sus ventajas. Lo primero que debemos resolver cuando nos planteamos cuál es el más adecuado, es si se diferencia mucho el sabor resultante según el método elegido y qué beneficios ofrece cada método.

SALMUERA

Este método es uno de los más importante en la curación de las carnes porque es menos agresivo, y para los trozos grandes de carne con hueso, en particular si este es hueco o de forma irregular, se forman entre la carne y el hueso donde podría ser difícil que llegara la sal en la salazón seca, por mucho que se toquen y se cubra por fuera, además con este proceso se pueden incluir varios ingredientes que tienen varios sabores en si, en su debido momento ingredientes como melaza, vinagre, vino, licores o cerveza, la salmuera es el método obligatorio.

Otra ventaja de este proceso de curación es que actúa eficazmente contra la salación y esto hace que se pueda disfrutar de ella mismo en cuestión de horas se cuecen después, produciéndose así una especie de fiambre de sabor muy atractivo y delicado, pero no son aptas para su secado posterior.

SALAZÓN

Este método es el más sugerido para los trozos grandes grandes y grasos actúa más lentamente y la carne queda más salada, pero como consecuencia es un curado de mayor seguridad y confianza. sabor de la carne curada de este modo puede mejorarse si la frotamos con algunas hierbas y especias al mismo tiempo que la sal, pero no se puede utilizar ningún líquido, a la hora de usar algún liquido esto ya no se convierte en un método de salazón si no de salmuera esto se debe a que no se puede esperar tanto tiempo es mejor el método si queremos curar la carne completamente antes de secarla, como es el caso de la cecina.

PH EN LAS CARNES

Significa potencial de hidrógeno y es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución que mide la concentración de protones o iones hidrógeno, en otras palabras, nos sirve para saber la acidez del producto, es primordial en productos alimenticios ya que al conocer su pH se puede determinar el crecimiento de grupos específicos de microorganismos proceso de selección de carne el pH del músculo vivo está próximo a la neutralidad, se da la muerte del animal, por los efectos naturales del sacrificio el aporte de oxígeno a los tejidos cesa, y predominan los procesos anaeróbicos glucolisis anaeróbica que generan la formación de ácido láctico.

Al existir un mal proceso de sacrificio y el animal llega cansado tras realizar un ejercicio intenso en el que se ha agotado el glucógeno muscular, la glucólisis anaerobia finaliza antes de alcanzar el pH final debido a que no hay sustrato, quedando el pH muscular.

pH de los productos cárnicos, en los embutidos crudos picados se añaden azúcares como sustrato para que determinados microorganismos acidófilos produzcan un deseable descenso del pH, adecuado para la estabilidad del producto frente a otros microorganismos de carácter patógeno o alterativo, cuando la temperatura es alta provocan la desnaturalización de las proteínas musculares debido a mayor liberación de enzimas musculares, perdiendo la carne su capacidad de retención de agua.

Control del pH en el curado: al realizar el curado en productos cárnicos es importante controlar el pH, especialmente cuando se trabaja con nitritos que necesitan un pH máximo de 6.2 para su reducción, caso contrario se forman nitrosaminas, que son sustancias cancerígenas para el consumidor.

La acidez de la carne determina su grado de aceptación por el consumidor. Excepto ciertos productos conservados por adición de ácido o producción de éste por bacterias lácticas, los productos cárnicos son generalmente de baja acidez, análisis de estos factores es importante, ya que están relacionados con el rendimiento, condiciones y la calidad de la carne y productos cárnicos, condición contraria, la carne oscura, ocurre cuando el animal sufre malos tratos o estrés antes de la matanza; por ejemplo, durante el transporte hacia el rastro o en los corrales de ayuno. En consecuencia, agota su contenido de glucógeno y al ocurrir el sacrificio no hay suficientes carbohidratos para reducir el PH. Las siglas de PSE que quiere decir (pálida, suave y exudativa) las características que presenta la carne - principalmente la de cerdo- en lo que toca a falta de coloración, suave excesiva al corte y pérdida rápida de fluidos al calentarse.

METODOLOGÍA

TIPO DE ESTUDIO

Este trabajo es una investigación documental se basa en una técnica de investigación cualitativa que se encarga de recopilar información de textos a través de libros, revistas, grabaciones, periódicos, bibliografías, etc. Es por eso que este tipo de estudio o investigación no es muy popular debido a que las cuantificación y estadísticas son consideradas como formas más seguras de para un análisis de datos (Questionpro, 2009).

La investigación documental es una técnica que consiste en la selección y recopilación de información por medio de la lectura y crítica de documentos y materiales bibliográficos, de bibliotecas, hemerotecas, centros de documentación e información (Baena, 1985). Se considera que este tipo de investigación se caracteriza por el empleo usual de registros gráficos y sonoros como fuentes de información, registros en forma de manuscritos e impresos. Es muy usada en las ciencias sociales y es característica del modelo de investigación cualitativa, donde constituye un objetivo en sí mismo. Sin embargo, está presente en todo tipo de investigación, pues solo a partir de la investigación documental se conocen los antecedentes del problema o el estado de la cuestión, los autores coinciden en que el tipo de investigación documental es una técnica para la recopilación de información y analizar datos (Significados, 2020). La investigación documental exploratoria puede tener como propósito explorar la validez de determinadas hipótesis, comprender un problema complejo mediante el análisis y/o formular posibles soluciones al problema en cuestión (Significados, 2020). Al igual en esta mediante investigación usaremos una investigación exploratoria ya que se indagará en libros, pdf, revistas, periódicos e investigar y rescatar información plasmada o publicada con anterioridad para enriquecerlas con otros temas relacionados y sea de mayor conocimiento, porque en este tema ya no es muy usual que en el ámbito gastronómico o casero se habla sobre un embutido y carnes curadas. Investigación exploratoria, por tanto, lo que hace es interesarse por un tema que no ha sido estudiado antes, o bien permite conocer aspectos nuevos de conocimientos ya existentes. Así, cuando no sabemos a qué nos enfrentamos, lo mejor es explorar primero, antes de llevar a cabo otros análisis más costosos, es esencial para poder realizar un estudio previo antes de realizar otros que podrían suponer un coste más elevado (Rus, 2020). Durante la investigación se desarrollará un manual en las cuales se aplicarán técnicas con base tradicionales de Chiapas, con las que cuenta cada municipio seleccionado para esta investigación, llevar una carne curada o embutido sobre el proceso que lleva cada producto se trabajara en la implementación de creaciones tradicionales del estado de Chiapas, así como la consistencia que puede tener a la hora de hacer cualquier proceso de curación, etc. Por lo tanto, esta investigación es exploratoria ya que se indagará en libros, revistas y textos, donde podemos tener cambios muy factibles conforme a la investigación vaya avanzando, al igual se puede hacer en profundizar un tema de relevancia, cómo puede formularse el problema de investigación e identificar las principales fuentes de información para profundizar sobre el tema (Investigadores, 2020).

POBLACIÓN

La población requerida para llevar a cabo la investigación cualitativa dirigida para el público en general.

TECNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCION DE DATOS

Para la elaboración de este manual de embutidos y carnes curadas tradicionales de Chiapas, así como técnicas o instrumentos para la recolección de datos son los que a continuación mencionamos

En la presente investigación se desarrollaron las siguientes actividades

- Búsqueda de información en libros, revistas, periódicos e internet o cualquier otra fuente de información afín al tema.
- Análisis y síntesis de la información encontrada.
- Estandarización de las recetas para obtener los productos deseados.
- Elaboración, estructuración y diseño del contenido de embutidos y carnes curadas.
- Recetas estandarizadas con el formato de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas con ingredientes, cantidad y unidad, al igual incluir el procedimiento y rendimiento del platillo.

RESULTADO

A continuación, se presentará un manual donde se hablará de los procesos de cómo se elabora y que materia prima lleva cada una de los embutidos y carnes curadas, que tiempo de vida tiene en refrigeración y como debe ser el proceso de ahumado que se debe hacer y que no se debe hacer en un embutido y de una carne curada como lo es el chorizo, longaniza, costilla y carne adobada.

El siguiente manual estará estructurado de la siguiente manera, donde se estará presentando un propósito de que es lo que estamos llevando a cabo. Se dará conocer las técnicas tradicionales que se empleaban de una manera más antigua, así como también los principales ingredientes que distinguen a los embutidos de Chiapas, seguimos con una presentación donde se habla de los antecedentes históricos de cómo llegan los embutidos al estado de Chiapas. Así también como donde más los elaboran y consumen o presentan.

Una lista de los tipos de materiales y materia prima que se usara en el proceso de elaboración para cada tipo de recetas.

Un recetario que constara de recetas rescatadas, con conocimientos de personas con mayor experiencia en el ámbito de ahumado de una carne, o embutido. Del procedimiento para llevar a cabo el proceso de ahumado a la manera más tradicional, en el presente manual se realizarán las recetas más sobresalientes.

En el siguiente punto se presentará el glosario, el cual tendrá las palabras difíciles de comprender para el público que lo esté leyendo, todas ellas irán acompañadas de la definición, también se presentará las referencias documentales que se tienen representados como contenido de todo el manual, de donde se consultaron información para evitar cualquier tipo de plagio.

Tabla 1. Diferencias de manipular el chorizo.

Persona 1	Persona 2
El chorizo lo hace de una manera muy distinta a otras personas, remoja con agua caliente los chiles guajillos, licua guajillo, cebolla, ajo, y el agua. Deja reposar la mezcla y vacía la mezcla en el traste, revuelve agrega sal y vinagre de manzana deja reposar el chorizo 1-2 noches para que se mezclen todos los sabores.	Dicha persona hace el chorizo de manera diferente ya que solo remoja el guajillo en agua y licua con cebolla reserva la mezcla. Revuelve todo y le agrega sal deja reposar por un par de horas e lo introduce a la tripa para después ahumarlo con el humo que previamente hizo en un anafre.

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN
Y ALIMENTOS**

**RECETARIO DE EMBUTIDOS Y
CARNES CURADAS
TRADICIONALES DE CHIAPAS.**

PRESENTA.

ALAN GUZMÁN TRUJILLO

DIRECTOR DE TESIS

L.G. BERENICE MOLINA PALACIOS.



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

NOVIEMBRE, 2022



MANUAL DE
EMBUTIDOS Y
CARNES
CURADAS
TRADICIONALES
DE CHIAPAS

CONTENIDO

PROPOSITO	31
PRESENTACION	32
MATERIALES Y EQUIPO DE COCINA	33
RECETAS	
o CHORIZO AHUMADO	34
o COSTILLA AHUMADA	35
o BUTIFARRA	36
o LONGANIZA AHUMADA	37
o LONGANIZA	38
GLOSARIO	39
REFERENCIAS DOCUMENTALES	41
ANEXOS	

Una carne curada se elabora a partir de la conservación de la carne con sal y algunas especias, es por eso que si los alimentos se salen de una buena manera la sal extraerá el agua de sus células y eso impedirá que los microorganismos puedan vivir, uno de los factores que influye mucho es las especias ya que con ellas se conservan y les dan un sabor agradable. (RODILES,2020). Por lo general podrán a ver muchos métodos de curación, pero sobresalen 2 muy importantes la salmuera y la salazón, cuando hablamos del método salmuera nos referimos a cuando se usan líquidos y la salazón cuando se cura en seco., para diferenciar el método lo primero que debemos percibir es el sabor. Para el método de salmuera se presta para carnes magras porque es menos agresivo y esto permite que penetre en todos los recovecos que se forman entre la carne y el hueso donde podría ser difícil que llegara la sal en la salazón seca (RUIZ.2020).

La salazón es el método de curado es más adecuado para los trozos de carne grande y grasos uno de los ejemplos claros es la pierna de cerdo donde se actúa más lento y la carne queda más salada por lo que se considera un curado de mayor seguridad y confianza.

Un embutido se elabora a partir de cómo se puedan diferenciar, aunque la mayoría está hecha por carne picada y grasa, ya que hay embutidos de pimentón que tienen un color rojizo como el chorizo o la chistorra, sin embargo, los embutidos hechos con pimienta son más rosados como el fuet o salchichón

La diferencia entre un embutido y una carne curada es que un embutido es comer algo cocido y rápido en cambio con la carne curada es un proceso mas largo que tiene que pasar por varios métodos de curado o salazón para matar microorganismo que no dañen a los seres humanos porque se habla de curar carne cruda y en cambio en un embutido se puede decir que es una carne no curada por lo que se habla que se utiliza elementos naturales como los polvos o jugos para conservar la carne, los polvos se convierten en nitritos a medida que se lleva acabo el procesamiento también se debe considerar que debe tener un alto contenido de sodio que es parte del proceso de conservación cuando hay mas sodio ayuda mucho mejor a preservar y reducir la probabilidad que los alimentos se echen a perder.

Las técnicas que se utilizan para la elaboración de un embutido son las siguientes:

- Mezclar
- Condimentación
- Fermentación
- Embutido
- Secad

o Carne

curada:

- Curado de carne
- Secado de carnes
- Ahumado en frío
- Ahumado en caliente
- Reposo

Embutidos y carnes curadas de Chiapas.

- Butifarra
- Longaniza
- Chorizo
- Jamon de espadilla
- Costilla ahumada
- Tasajo ahumado
- Chorizo ahumada

PROPOSITO

El propósito de la elaboración de este recetario es dar a conocer las técnicas tradicionales, uso de ingredientes en general que distinguen a los embutidos tradicionales de Chiapas de todo los demás embutidos en general, de esta manera estamos presentándole al público en general una forma más del rescate de nuestra cultura gastronómica mediante el desarrollo de procesos en la elaboración de embutidos tradicionales del estado.

Es por eso que a través de dicho recetario se mostraran las principales recetas más sobresalientes para que el público pueda optar por verlas, emplearlas en algún platillo ya sea en fiestas, comida familiar o hasta incluso poder hacerle ajustes a una receta y adecuándola a como a uno mejor le parezca con los principales ingredientes básicos. Así como uno de los propósitos más importante es, determinar dichos ingredientes regionales para la elaboración de un embutido o carne curada, qué diferencias hay entre un embutido o carne curada.

Es por eso que a través de recopilación de información se presentara la forma de cómo se ahúman los embutidos y la carne curada con la técnica de las siguientes personas Lucelia Rasgado Trujillo y la señora chelito que a través de ellas se pudo recabar información acerca de las siguientes recetas presentadas, al igual de como es el procedimiento que ellas llevan para ahumar sus carnes.

PRESENTACIÓN

En Chiapas hay una gran variedad de ahumados que abundan en los municipios de San Cristóbal de las Casas y en Comitán tal como lo indica su nombre, este pequeño mercado ofrece una amplia de dulces, así como artículos artesanales decorativos y vestimenta que desde treinta o cuarenta años.

Es por ello que se seleccionaron las carnes curadas y embutidos típicos con los que se elaboran recetas para que se puedan llevar acabo de lo antiguo a lo moderno con las técnicas correctas de la preparación de un ahumado y un curado.

Los embutidos forman parte de la tradición culinaria española, existen desde que la sal es utilizada para conservar alimentos. Estos alimentos son descritos desde el año 3.000 A.C, y aportan sabor y color, donde se comen crudos o como bocadillos embutido a una pieza preparada a partir de carne generalmente picada, que suele condimentarse con hierbas aromáticas y especias, pasando por diferentes procesos e introducida embutida en piel de tripas o una tripa artificial y comestible.

Los embutidos se clasifican en:

- Embutidos de carne.
- Embutidos de vísceras.
- Embutidos de sangre.
- Fiambres.

Generalmente picada de cerdo, ternera, pollo, res y pavo, condimentada con hierbas aromáticas y especias posteriormente introducidas en una tripa de mismo animal o tripas artificiales. los sabores varían de acuerdo a las especias, hierbas, salazón, curación, desecación y grado de ahumado que tengan, obteniendo así un embutido único por cada región, puesto que generalmente se utilizan productos de acuerdo al lugar en donde se esté, por ejemplo, el chorizo en México es adobado con chile guajillo y es de color rojo.

MATERIALES Y EQUIPO DE COCINA

Equipo y utensilios

Tabla para picar	Cuchillo profesional Chef
Estufa de 6 hornillas	Horno
Sartén de teflón	Molde
Bascula digital	Bowl de acero inoxidable
Leña	Anafre
Carbón	
Cuchara sopera	Charola para hornear
Molino Manual	
Pala de madera	
Cacerola de acero	
Colador	
Platos	
Espátula	

Materia prima

Chorizo	Longaniza
Sal nitro	Carbón
Costillas de puerco	Carne de puerco
Butifarra	Carne molida de puerco
Chile Guajillo	Vinagre blanco
Vinagre de manzana	

CARNES AHUMADAS

CHORIZO AHUMADO

RENDIMIENTO: 4 PORCIONES

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
CHORIZO		
Carne molida de Puerco	1.000	Kg
Sal	0.200	Kg
Chile Guajillo	15.000	Piezas
Vinagre de Manzana	.050	L
Ajo	5	
AHUMADO		
Leña	1	Pza
Carbón	1.000	Kg

PROCEDIMIENTO:

1. Poner la carne en un bolw y reservar.
2. Limpiar y desvenar los chiles.
3. Remojar los chiles guajillos en agua caliente y dejarlos reservar hasta que suavice.
4. Licuar el chile guajillo con la más mínima cantidad de agua, agregar sal y ajo.
5. Poner la mezcla sobre la carne molida, mezclar con el vinagre de manzana hasta que se integren todos los ingredientes.
6. Rectificar sazón reservarlo.
7. Dejar reposar de 8 horas a 1 día en refrigeración.
8. Limpiar la tripa de cerdo y embutir con ayuda de un molino la preparación anterior, es importante hacerlo poco a poco para evitar formar bolsas de aire dentro del embutido.
9. Colocar en un anafre el carbón, instalar la parrilla y colgar el chorizo, regulando el calor indirecto para generar el humo que ahumara el embutido durante 3-6 horas. Es importante mantener una temperatura estable y enriquecer el fuego con leña (según el tipo de árbol).
10. Dejar reposar de 8 horas a 1 día en refrigeración.
11. Limpiar la tripa de cerdo y embutir con ayuda de un molino la preparación anterior, es importante hacerlo poco a poco para evitar formar bolsas de aire dentro del embutido.
12. Colocar en un anafre el carbón, instalar la parrilla y colgar el chorizo, regulando el calor indirecto para generar el humo que ahumara el embutido durante 3-6 horas. Es importante mantener una temperatura estable y enriquecer el fuego con leña (según el tipo de árbol).

PROCEDIMIENTO AHUMADO:

13. Colocar en el anafre la leña, dejar que caliente bien.
14. Una vez que este caliente, colocar la parrilla encima del anafre para evitar que llegue el humo directo al producto.
15. Instalar un gancho para poner el chorizo, y empezar el proceso de ahumado.
16. Dejar de 3-6 horas que le pegue el humo, estar checando y darle la vuelta cada que se requiera para terminar el proceso de ahumado.



Chorizo	Longaniza
Sal nitro	Carbón
Costillas de puerco	Carne de puerco
Butifarra	Carne molida de puerco
Chile Guajillo	Vinagre blanco
Vinagre de manzana	

COSTILLA AHUMADA

RENDIMIENTO: 4 PORCIONES

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
COSTILLA		
Costilla de Puerco	1.000	Kg
Sal	0.200	Kg
Pimienta	0.010	Kg
Chile Guajillo	.15.000	Pza
Ajo	5	Pza
AHUMADO		
Carbón	3.000	Kg
Leña		

PROCEDIMIENTO:

1. Limpiar la costilla y reservarla en un bolw.
2. Limpiar y desvenar los chiles guajillos y suavizar en agua caliente y reservar.
3. Licuar con la mínima cantidad de agua el chile guajillo, sal y ajo, reservar.
4. Poner la mezcla sobre la costilla revolver hasta que se integren todos los ingredientes.
5. Rectificar sazón reservarlo.
6. Dejar reposar de 8 horas a 1 día en refrigeración.
7. Colocar en un anafre calentar el carbón, instalar la parrilla encima y colgar la costilla, regulando el calor indirecto para generar el humo que ahumara durante 5-8 horas. Es importante mantener una temperatura estable y enriquecer el fuego con leña (según el tipo de árbol).

PROCEDIMIENTO DE AHUMADO:

8. Colocar en el anafre la leña, dejar que caliente bien.
9. Una vez que este caliente, colocar la parrilla encima del anafre para evitar que llegue el humo directo al producto.
10. Instalar un gancho para poner el chorizo, y empezar el proceso de ahumado.
11. Dejar de 3-6 horas que le pegue el humo, estar checando y darle la vuelta cada que se requiera para terminar el proceso de ahumado.

Chorizo	Longaniza
Sal nitro	Carbón
Costillas de puerco	Carne de puerco
Butifarra	Carne molida de puerco
Chile Guajillo	Vinagre blanco
Vinagre de manzana	



LONGANIZA AHUMADA

RENDIMIENTO: 4 PORCIONES

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
LONGANIZA		
Carne Molida de Puerco	1.000	Kg
Chile pasilla	5	Pza
Chile guajillo	5	Pza
Sal	0.100	Kg
Pimienta	0.050	Kg
Comino	0.020	Kg
Ajo	0.010	Kg
Clavo	0.005	Kg
Vinagre	0.100	L
Ajo	5	Pza
Tripa de cerdo	1	Pza
AHUMADO		
Leña	1	Pza
Carbón	3.000	Kg

PROCEDIMIENTO:

1. Poner la carne molida en un bolw y reservar.
2. Limpiar y desvenar los chiles
3. Remojar los chiles guajillos y pasillas en agua caliente y dejarlos remojar hasta que suavice.
4. Licuar los chiles con la mínima cantidad de agua, agregar pimienta, ajo, clavo, orégano, comino y vinagre.
5. Limpiar la tripa de cerdo y embutir con la ayuda de un molino la preparación anterior, es importante hacerlo poco a poco para evitar formar bolsas de aire.
6. Colocar en un anafre calentar el carbón, instalar la parrilla encima y colgar la costilla, regulando el calor indirecto para generar el humo que ahumara durante 5-8 horas. Es importante mantener una temperatura estable y enriquecer el fuego con leña (según el tipo de árbol).

PROCEDIMIENTO DE AHUMADO:

8. Colocar en el anafre la leña, dejar que caliente bien.
9. Una vez que este caliente, colocar la parrilla encima del anafre para evitar que llegue el humo directo al producto.
10. Instalar un gancho para poner el chorizo, y empezar el proceso de ahumado.
11. Dejar de 3-6 horas que le pegue el humo, estar checando y darle la vuelta cada que se requiera para terminar el proceso de ahumado.

Chorizo	Longaniza
Sal nitró	Carbón
Costillas de puerco	Carne de puerco
Butifarra	Carne molida de puerco
Chile Guajillo	Vinagre blanco
Vinagre de manzana	



EMBUTIDOS

BUTIFARRA

RENDIMIENTO: 4 PORCIONES

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Carne Molida de Puerco	1.500	Kg
Sal	0.015	Kg
Pimienta gorda molida	0.030	Kg
Laurel	.10.000	Pza
Ajo	1	Pza
Tripa de puerco	2.000	M
Vinagre blanco	.200	L
Anís	0.015	Kg
Orégano	1	Mjo

PROCEDIMIENTO:

1. Poner en un bolw la carne molida y reservar.
2. Moler finamente la pimienta, orégano, anís y sal, reservar.
3. Revolver la carne con el vinagre.
4. Poner un poco de vinagre a la tripa para que resbale la carne, se cortan en pedazos aproximadamente de 30 cm y se rellena con la carne.
5. Se pican con una aguja o palillo para que al cocer no les entre aire.
6. Amarrar la tripa por ambos extremos.
7. En una olla poner a hervir agua con laurel, una vez que rompieron hervor se agregan las butifarras por 45 min.

Chorizo	Longaniza
Sal nitro	Carbón
Costillas de puerco	Carne de puerco
Butifarra	Carne molida de puerco
Chile Guajillo Vinagre de manzana	Vinagre blanco



LONGANIZA

RENDIMIENTO: 4 PORCIONES

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
LONGANIZA		
Carne Molida de Puerco	1.000	Kg
Sal	0.100	Kg
Pimienta	0.0500	Kg
Chile Guajillo	.6.000	Pza
Chile pasilla	2.000	Pza
Clavo	2	Kg
Oregano	0.015	Kg
Ajo	10	Pza
Comino	0.015	Kg
Vinagre	0.250	L
Tripa de cerdo	2	M

PROCEDIMIENTO:

1. Poner la carne molida en un bolw y reservar.
2. Limpiar y desvenar los chiles
3. Remojar los chiles guajillos y pasillas en agua caliente y dejarlos remojar hasta que suavice.
4. Licuar los chiles con la mínima cantidad de agua, agregar pimienta, ajo, clavo, orégano, comino y vinagre.
5. Limpiar la tripa de cerdo y embutir con la ayuda de un molino la preparación anterior, es importante hacerlo poco a poco para evitar formar bolsas de aire.



Chorizo	Longaniza
Sal nitro	Carbón
Costillas de puerco	Carne de puerco
Butifarra	Carne molida de puerco
Chile Guajillo	Vinagre blanco
Vinagre de manzana	

GLOSARIO

- o ANAFRE: Era un hornillo fabricado en barro o en metal, pensado para contener las brasas o ascuas que calentaban la olla, cazuela o sartén que contuviese los alimentos, conservándolos calientes.
- o AHUMADO: Procede del verbo ahumar: hacer que algo esté en contacto con humo. Se trata de una técnica que se aplica en los alimentos para otorgarles un sabor distintivo y para facilitar su conservación.
- o DESVENADO: Quitar las nervaduras a los chiles para eliminar lo picante.
- o CURADO: En la preparación de alimentos, el curado hace referencia a diversos procesos para preservar o a procesos para dar sabor, especialmente a la carne o al pescado, añadiendo una combinación de sal, azúcar y nitrato o nitrito. Muchos procesos de curado también incluyen el ahumado de alimentos.
- o EMBUTIDO: En general se entiende por embutidos a los derivados cárnicos preparados a partir de una mezcla de tejido muscular crudo y tejido graso finamente picado, agua, sales, aditivos y condimentos; hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada) introducidos en tripas naturales o artificiales. En la fabricación industrial moderna de estos productos se utiliza un tipo de tripa artificial, que resulta comestible.
- o SECADO: Es una técnica antigua, que consiste en eliminar el agua de un alimento impidiendo así el crecimiento microbiano y retardando o inhibiendo las reacciones enzimáticas. Hace muchos años los alimentos se ponían al sol y se producía una deshidratación natural.
- o SALAZON: es un método de conservación mediante el cual se adiciona sal a un alimento para eliminar su humedad y de esta forma se reduce el desarrollo de microorganismos, a excepción de halófilos y halo tolerante.
- o CONSERVACIÓN: Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después, sustancias que constituyen los alimentos se alteran con cierta rapidez. Dicha alteración es causada por los microbios que usan para su desarrollo los elementos nutritivos de éstos, lo que ocasiona su descomposición.
- o AHUMADO: Procede del verbo ahumar: hacer que algo esté en contacto con humo. Se trata de una técnica que se aplica en los alimentos para otorgarles un sabor distintivo y para facilitar su conservación.
- o CURADO: En la preparación de alimentos, el curado hace referencia a diversos procesos para preservar o a procesos para dar sabor, especialmente a la carne o al pescado, añadiendo una

combinación de sal, azúcar y nitrato o nitrito. Muchos procesos de curado también incluyen el ahumado de alimentos

- o **EMBUTIDO:** En general se entiende por embutidos a los derivados cárnicos preparados a partir de una mezcla de tejido muscular crudo y tejido graso finamente picado, agua, sales, aditivos y condimentos; hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada) introducidos en tripas naturales o artificiales. En la fabricación industrial moderna de estos productos se utiliza un tipo de tripa artificial, que resulta comestible.
- o **MANIPULACIÓN:** Implica estar en contacto directo con los alimentos durante su etapa de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Cuando se trabaja manipulando productos en cualquiera de estas etapas es importante poner especial cuidado a fin de prevenir accidentes y enfermedades.
- o **FIAMBRE:** Se hace utilizando piezas magras del cerdo, que se mezclan con aditivos y otras partes del animal como la grasa y los tendones. Al utilizarse técnicas de cocido o asado durante su fabricación, el tiempo que se utiliza para hacerlos es menor que en el caso de los embutidos.
- o **SALMUERA:** Tiene como ingrediente fundamental la sal, que es un elemento alrededor del cual se ha creado una mala fama por los efectos adversos que tiene su consumo excesivo en el organismo humano. Sin embargo, es un método que ha sido utilizado por cientos de años para la conservación y el procesamiento de alimentos.
NITRITO: Son muy usados en la conservación de carnes y pescados. Estas sales utilizadas en muchos países, son consideradas vitales para el control y prevención del botulismo. En un individuo sano los nitratos y nitritos son rápidamente absorbidos por el tracto gastrointestinal. La acción microbiana que se produce tanto en el ambiente como en el tubo digestivo, produce la transformación de nitratos a nitritos.
- o **CARNICO:** Es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento. Se trata de una clasificación coloquial y comercial que sólo se aplica a animales terrestres — normalmente vertebrados: mamíferos, aves y reptiles
- o **SALAZON:** es un método de conservación mediante el cual se adiciona sal a un alimento para eliminar su humedad y de esta forma se reduce el desarrollo de microorganismos, a excepción de halófilos y halo tolerante.
- o **CONSERVACIÓN:** Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después, sustancias que constituyen los alimentos se alteran con cierta rapidez. Dicha alteración es causada por los microbios que usan para su desarrollo los elementos nutritivos de éstos, lo que ocasiona su descomposición
- o **SECADO:** Es una técnica antigua, que consiste en eliminar el agua de un alimento impidiendo así el crecimiento microbiano y retardando o inhibiendo las reacciones enzimáticas. Hace muchos años los alimentos se ponían al sol y se producía una deshidratación natural.
- o **REPOSAR:** Reservar un alimento o preparación a la espera de seguir con su elaboración.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

ADELIS, Muñoz, carne de pollo y valor nutricional, 13 de agosto de 2020. Disponible en <https://www.adelis.com/carne-pollo-propiedades-beneficios/>

ARTE, Monte, diferencia entre embutido y fiambre, 13 de diciembre 2016. Disponible en <https://artemonte.com/blog/diferencia-embutido-fiambre/>

BAENA. (1985). ENCICLOPEDIA. En H. A. BARAY, INTRODUCCION A LA METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION.

BENTACOURT, Almeida Ronald Javier, estudio investigativo sobre carnes curadas de cerdo y aplicación en la gastronomía, Administrador gastronómico, Quito Ecuador , universidad tecnológica equinoccial, Facultad de turismo, 2014, 192P.

BRITO, Glismir, ¿Qué es la salmuera?, 22 de octubre de 2019. Disponible en <https://www.metalboss.com.mx/blog/salmuera>

CARPIO, Cuenca Diego Alonso, análisis de los métodos de la elaboración de la butifarra en Tuxtla gutierrez, universidad de ciencias y artes de Chiapas, facultad de ciencias de la nutrición, 2017, 49P.

CARBALLIDO, Elisenda, diferencia entre carne y pescado, 29 de mayo 2020 Disponible en <https://www.botanical-online.com/alimentos/diferencias-carne-pescado#:~:text=La%20carne%20y%20el%20pescado%20tienen%20en%20com%3%BA%20que%20ambos,corporales%2C%20como%20huesos%20y%20m%3%BA%20culos.>

CALDRON, Fercho, carnes-tipos-curadas-ahumada, 15 de diciembre de 2014. Disponible en <https://es.slideshare.net/ferchupXD/carne-tipos-curada-seca-ahumada-enlatada>

CERDEÑO, Martín Victor, consumo de embutidos y salazones, mayo 2012. Disponible en https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/Revistas/pdf_DYC%2FDYC_2012_123_100_104.pdf

CONCEPTO, Definición de conservación de alimentos [fecha de consulta 1 de junio de 2021]. Disponible en <https://conceptodefinicion.de/conservacion-alimentos/>

CHIAPAS, Corazon de Chiapas, gastronomía de Chiapas, 2016 [fecha de consulta: 27 de abril de 2021]. Disponible en <https://www.corazondechiapas.com/descubre/gastronomia/>

DORLAND. De. , 1986. *Diccionario de Ciencias Médicas*. El Ateneo, 7ª Edición. EDUCALINGO. *Cárnico*, Junio 2021 . Disponible en <https://educalingo.com/es/dic-es/carnico>

ECURED, Embutido, 2016. [fecha de consulta: 01 de Junio de 2021] Disponible en <https://www.ecured.cu/Embutido>

ESPONDA, Perez Jorge Alberto y otros 2022, Patrimonio Turístico y gastronómico, Cancún, Quintana Roo, Turmia revista de divulgación científica de turismo y gastronomía, 2022, Vol.4. 2683-2305

FUDE, By Educativo, ¿En que consiste la manipulación de alimentos?, Febrero, 2019. Disponible en <https://www.educativo.net/articulos/en-que-consiste-la-manipulacion-de-alimentos-939.html#:~:text=La%20manipulaci%C3%B3n%20de%20alimentos%20implica,%2C%20almacenamiento%2C%20transporte%20y%20distribuci%C3%B3n>.

GUADARRAMA, Flores Martha, comida típica de Chiapas, 2019 [fecha de consulta: 27 de abril de 2021]. Disponible en <https://viamexico.mx/comida-tipica-de-chiapas/>

GREEN, facts, curado- abc, 2020. Disponible <https://www.greenfacts.org/es/glosario/abc/curado.htm>

ICEX, El mercado del jamon y embutidocurado de México, 2019, [fecha de consulta 01 de Junio de 2021]. Disponible en [file:///C:/Users/alant/Downloads/Estudio-de-mercado.-El-mercado-del-jamon-y-embutido-curado-en-Mexico-2019%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/alant/Downloads/Estudio-de-mercado.-El-mercado-del-jamon-y-embutido-curado-en-Mexico-2019%20(1).pdf)

INAFED, Chiapas , 2007, [Fecha de consulta: 27 de abril de 2021]. Disponible en <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/historia.html>

INEN, Norma carnes y productos cárnicos curados, 2012 [Fecha de consulta: 27 de abril de 2021]. Disponible en <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/1338-3.pdf>

INVESTIGADORES, ¿Qué es ina investigación exploratoria y sus características?, 27 de Febrero de 2020. Disponible en <https://tecnicasdeinvestigacion.com/investigacion-exploratoria/>

JAMON, Prive, origen composion y clasificacion, 3 de junio de 2014. Disponible en <https://www.jamonprive.com/embutidos-origen-composicion-y-clasificacion>

JOSE, Maria, Los mejores carnes para ser curados ingredientes para realizar el curado, 03 de Octubre de 2012. Disponible en <https://www.directoalpaladar.com/tecnologias-de-conservacion/las-mejores-carnes-para-ser-curadas-ingredientes-para-realizar-el-curado>

LIMA, Julio, los agentes del curado y las condiciones del proceso, 19 de mayo de 1999. Disponible en <https://www.oocities.org/ohcop/agcurycp.html>

MARTINEZ, Yesenia, carnes curadas, 28 de noviembre de 2013. Disponible en <https://es.slideshare.net/yesseniamartinezorti/carnes-curadas>

MORENO, Luis, embutidos, 01 de julio 2019. Disponible en <https://repositorio.sena.edu.co/bitstream/handle/11404/4082/embutidos.PDF?sequence=1>

MONTE, Arte, ¿Cuáles son los beneficios de comer embutidos?, 12 de noviembre de 2012. Disponible en <https://artemonte.com/blog/beneficios-embutido/>

NARVAEZ, Nancy, Elaboración de embutidos a base de carne llama, Licenciado en gastronomía y servicios de alimentos, Cuenca, Ecuador, universidad cuenca, facultad de ciencias de la hospitalidad, 2012, 163P.

NUÑEZ, Torres, Embutidos ¿Qué son y como se clasifican?, 6 de noviembre de 2018. Disponible en <https://www.torredenunez.com/ES/QUE-SON-LOS-EMBUTIDOS-Y-COMO-SE-CLASIFICAN/>

N.D, Uso del deshumificador en los procesos en secado de embutidos para su maduración, 15 de octubre de

2019. Disponible en <https://h2otek.com/blog/uso-del-deshumificador-en-los-procesos-de-secado-de->

[embutidos-y-chorizos- para-su-correcta-maduracion/](#)

N.D, Embutidos curados, 13 de Enero 2016. Disponible en <https://www.bmsupermercados.es/embutidos-curados.htm>

OLIVIA, Pineda Luz, Chiapas viaje culinario, Diciembre 2014. Disponible en http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/descargables/libro/Chiapas_viaje_culinario.pdf

PEREZ, Dany, Cambio de coloración de los productos cárnicos, Enero 2018. Disponible en <http://bibliotecavirtual.corpmontana.com/bitstream/123456789/2260/5/M000415.pdf>

PEREZ, Porto Julian, Definición de Ahumado, 2015. Disponible en <https://definicion.de/ahumado/>

RAMUCO, Velasco, Elimando Isaí, Elaboración de un jaamon curado marinado con café chiapaneco Tesis de Licenciatura, Tuxtla Gutiérrez, UNICACH, 2020.

REAL, Academia Española, ¿Qué es anafre?, Octubre 2014. Disponible en <https://dle.rae.es/anafre>

RUIZ, Arantza, Embutidos definicion, 30 de diciembre 2020. Disponible en <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/embutidos-14468>

RODILES, López José Octavio, secado en la industria de alimentos, 09 de Septiembre de 2020. Disponible en <https://tecnoagro.com.mx/no-143/secado-en-la-industria-de-alimentos>

QUESTIONPRO, Cx, ¿Qué es la investigación documental?, 25 de Mayo 2009. Disponible en <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-documental/#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20documental%20es%20una,%2C%20peri%C3%B3dicos%2C%20bibliograf%C3%ADas%2C%20etc.>

[documental/#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20documental%20es%20una,%2C%20peri%C3%B3dicos%2C%20bibliograf%C3%ADas%2C%20etc.](#)

RUS, Enrique, Investigación Exploratoria, 10 de Diciembre 2020. Disponible en <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-exploratoria.html>

SAEZ, Philippe, Todo lo que necesitas saber de los embutidos, 19 de Octubre 2012. Disponible en <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/todo-lo-que-necesitas-saber-de-los-embutidos>

SIGNIFICADOS, Investigación documental, 09 de Enero 2020. Disponible en <https://www.significados.com/investigacion-documental/>

THE FREE, Dictionary, ¿Qué es desvenar?, 2016 [Fecha de consulta: 10 de Noviembre de 2021]. Disponible en <https://es.thefreedictionary.com/desvenar>

TORRES, Sthepfanny, El curado, 31 de Agosto 2015. Disponible en <https://prezi.com/fgfmpi2zkj25/el-curado/>

VELAZQUEZ, Joaquín, Platillos típicos de Chiapas. 16 de Enero 2021. Disponible en <https://www.cuboinformativo.top/platillos-tipicos-de-chiapas/>



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



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 07 de noviembre de 2022

C. Alan Guzmán Trujillo

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:

Manual de embutidos y carnes curadas tradicionales de Chiapas

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. Jorge Alberto Sponda Pérez

Mtro. Vicente Tadeo Ramos Cruz

Mtra. Berenice Molina Palacios



COORDINACIÓN
DE TITULACIÓN

Firmas

[Handwritten signatures]