



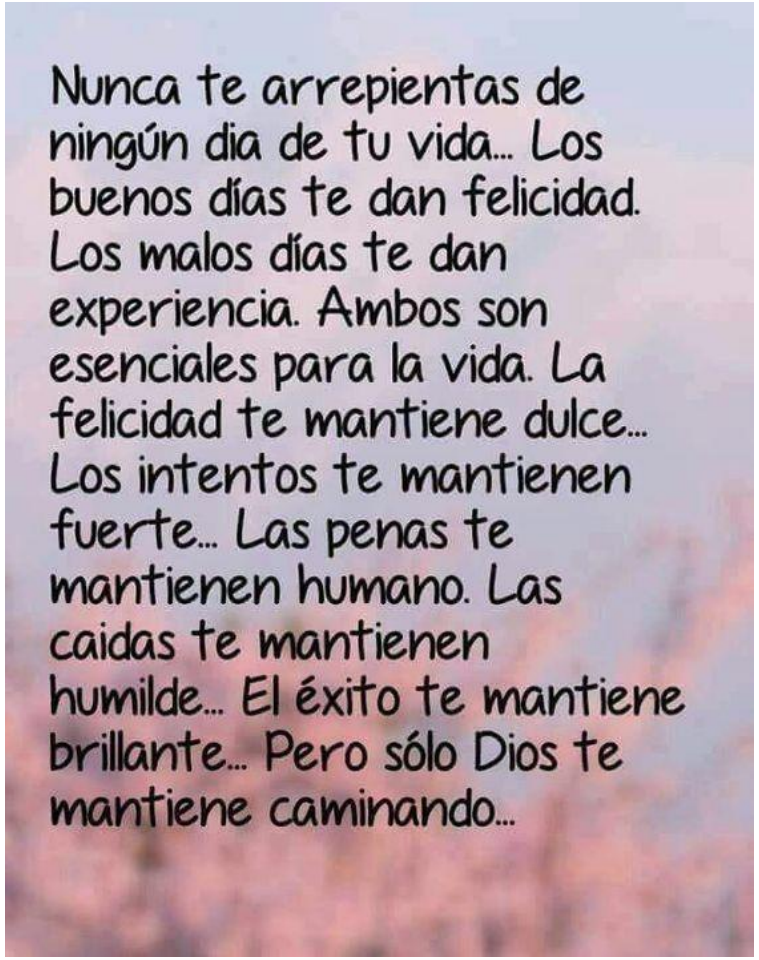
PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

Sesión 5. Chorizos (vallecaucano, coctel y antioqueño)

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

¿Qué opinas?



CHORIZO VALLECAUCANO





DEFINICIÓN:

El chorizo vallecaucano es un producto cárnico crudo preparado a partir de carne de res y cerdo y embutido en tripa natural o artificial con diámetro d-e 28 a 32mm y de 10 a 12cm de longitud.

¿Qué debo alistar para preparar un chorizo vallecaucano?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima e insumos
• 400g Carne de res • 250g Carne de cerdo • 150g Grasa de cerdo (tocino pulpo) • 40g Texturizado de soya + 60mL Agua hasta 150mL • 100g Hielo triturado

Aditivos:
• 17g Sal • 3g Nitral • 5g Fosfato • 1g Glutamato (Opcional) • 10g Condimento industrial de chorizo • 0,5g Pimienta en polvo (1 pizca) • 30g Cebolla larga • 0,5g Ajo natural



¿Qué debo alistar para preparar un chorizo vallecaucano?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Aditivos

- 0,8g Comino en polvo
- 1g Azúcar blanca
- 0,5g Nuez moscada
- 0,5g a 1g Color rojo escarlata **(opcional)**
- 0,5g Acido ascórbico (1 pizca)
- 1mL Humo liquido
- Tripa natural o sintética de fibrosa 20 – 30mm (la necesaria)

Envases y utensilios

- Balanza digital
- Molino de carnes
- Cuchillo
- Tabla de picar de plástico
- Recipientes para pesar
- Recipiente de plástico para mezclar
- Papel cristal hilo o piola de cometa
- Embutidora de carnes







¿Cuál es el proceso productivo del chorizo vallecaucano?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de materias primas e insumos

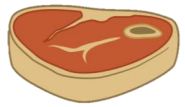
Adecuación de materia prima



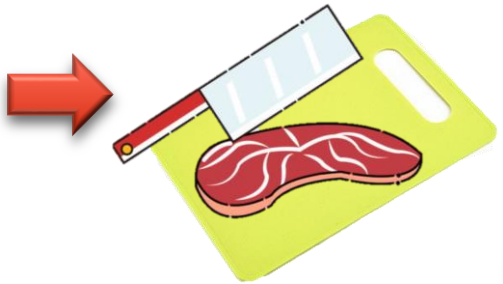
Grasa



Carne de cerdo



Carne de res





Grasa troceada



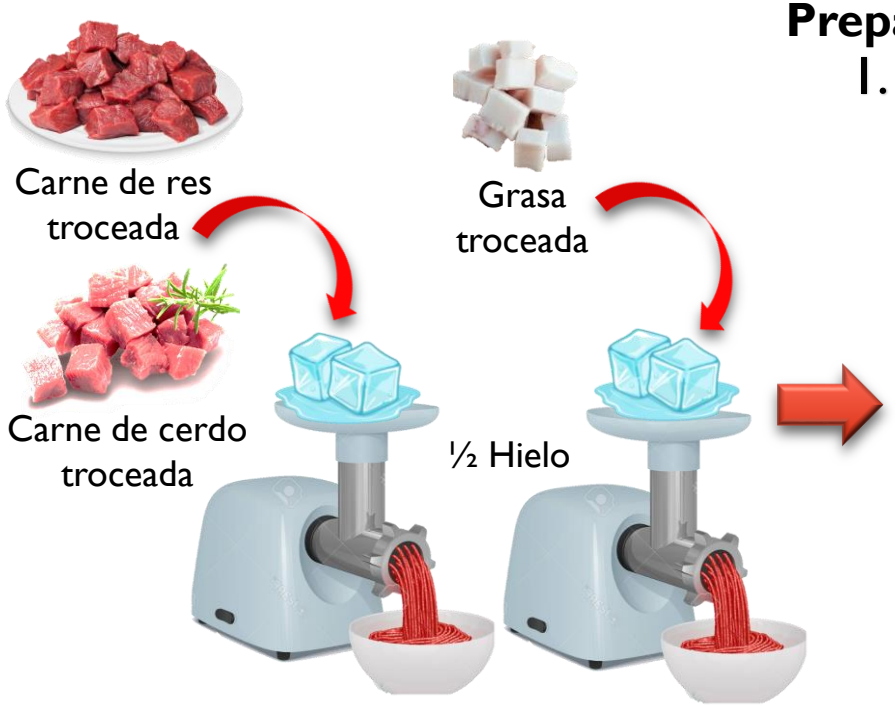
Carne de cerdo troceada



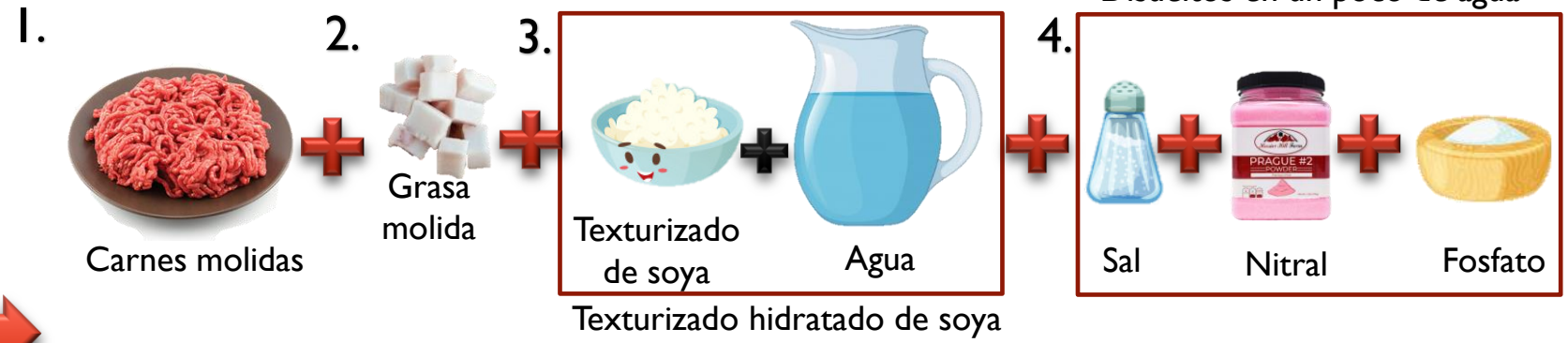
Carne de res troceada

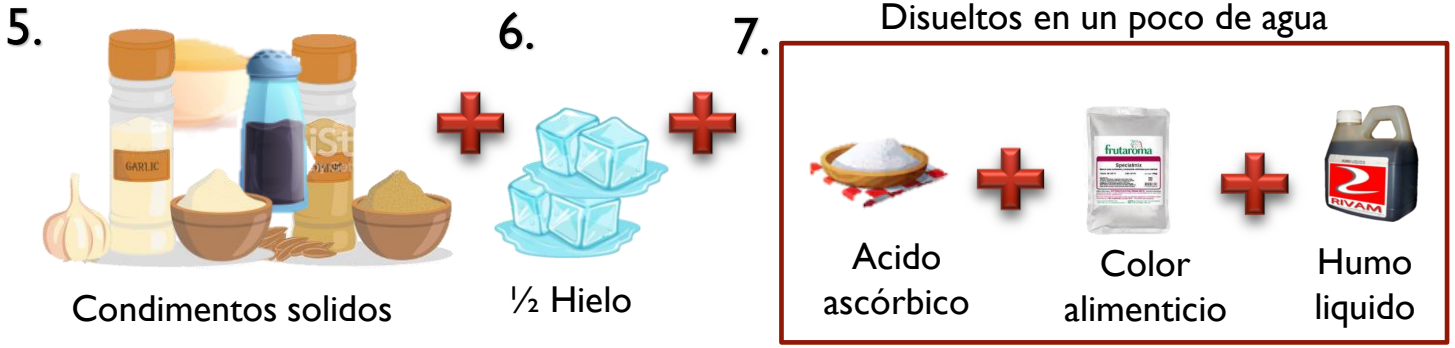
3. Retirar hueso y exceso de cartílago y grasa de la carne de res y de cerdo, retirar el cuero del tocino. Trocear la carne y la grasa de forma manual en cubos de 5 cm con cuchillo de hoja ancha..

¿Cuál es el proceso productivo de chorizo vallecaucano?



Preparación de emulsión:





4. Moler la carne y la grasa por separados con el disco grande (10 mm) junto con las especias frescas. Para evitar que la carne se caliente se puede adicionar un ½ del hielo de la formula en este proceso

5. Mezclar la carne de res, de cerdo y la grasa, agregar el aislado de soya hidratado en agua, vehicular el fosfato con la sal y los demás ingredientes sólidos excepto el acido ascórbico. Mezclar bien incorporando de a poco el hielo para evitar que se caliente. Adicionar por último el acido ascórbico.

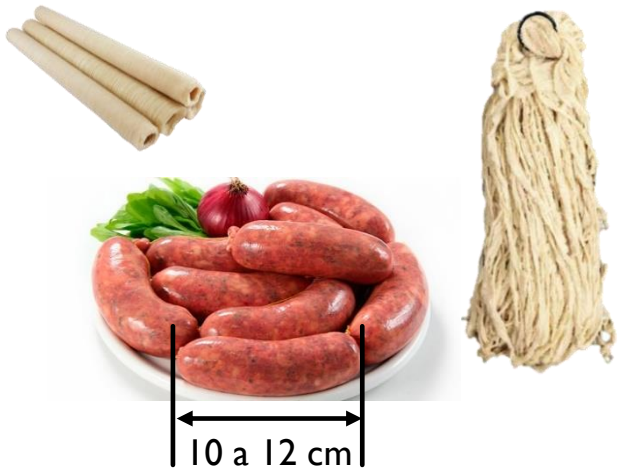
¿Cuál es el proceso productivo de chorizo vallecaucano?

Embutido

La tripa sintética se debe hidratar en un recipiente con agua y sal por 30 minutos.

Luego deben agregarle aceite para lubricarla.





6. En la tripa natural de cerdo de diámetro de 28 a 32 mm y amarrar de 10- 12 cm de longitud. También puede emplear la tripa de colágeno o sintética (Coria). se debe tener en cuenta retirar todo el aire de la tripa para evitar que se reviente.

Ahumado





7. Durante 30 minutos, limpiar y dejar reposar por 15 minutos para luego empacar.

¿Cuál es el proceso productivo de chorizo vallecaucano?

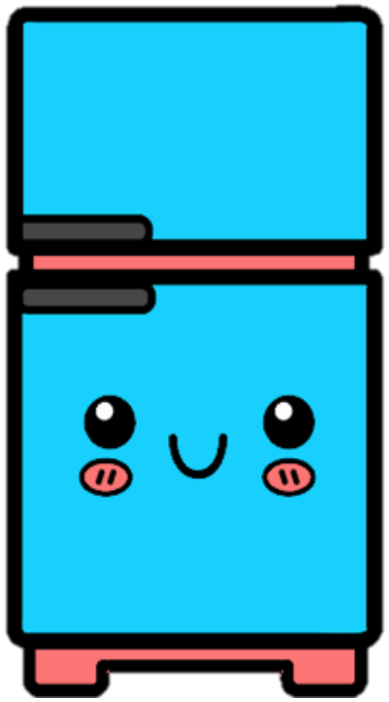
Empacado







8. Individualizar, limpiar y empacar en bolsas plásticas herméticas.



9. Almacenar en refrigeración mínimo 12 horas. Su vida útil es de 15 días.



CHORIZO COCTEL







DEFINICIÓN:

El chorizo coctel es un producto cárnico crudo preparado a partir de carne de res y cerdo y embutido en tripa natural de cordero o artificial con diámetro de 21 a 22mm y de 5cm de longitud.

¿Qué debo alistar para preparar un chorizo coctel?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima e insumos
• 200g Carne de res • 550g Carne de cerdo • 150g Grasa de cerdo (tocino pulpo) • 100g Hielo triturado

Aditivos:
• 12g Sal • 3g Nitral • 3g Fosfato • 10g Condimento industrial de chorizo • 20g Cebolla larga • 5g Ajo natural



¿Qué debo alistar para preparar un chorizo coctel?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Aditivos
• 3g Azúcar blanca • 2g Paprika • 0,5g a 1g Color rojo escarlata • 1mL Humo liquido • Tripa sintética de fibrosa 21 – 22mm (la necesaria)

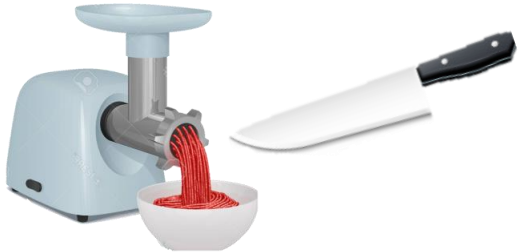
Envases y utensilios
• Balanza digital • Molino de carnes • Cuchillo • Tabla de picar de plástico • Recipientes para pesar • Recipiente de plástico para mezclar • Papel cristal • Hilo o piola de cometa • Embutidora de carnes












¿Cuál es el proceso productivo del chorizo coctel?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de materias primas e insumos

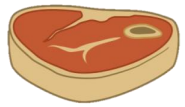
Adecuación de materia prima



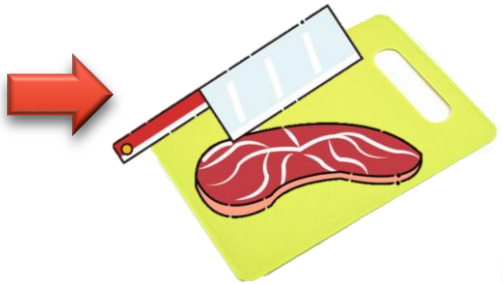
Grasa



Carne de cerdo



Carne de res





Grasa troceada



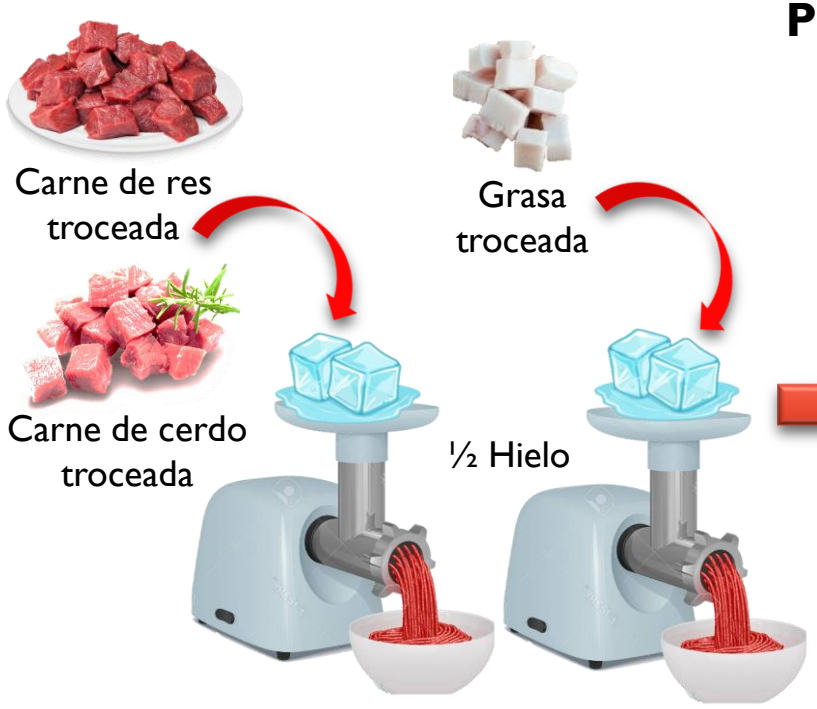
Carne de cerdo troceada



Carne de res troceada

3. Retirar hueso y exceso de cartílago y grasa de la carne de res y de cerdo, retirar el cuero del tocino. Trocear la carne y la grasa de forma manual en cubos de 5 cm con cuchillo de hoja ancha..

¿Cuál es el proceso productivo del chorizo coctel?



Preparación de emulsión:

1. 
Carnes molidas

2. 
Grasa molida

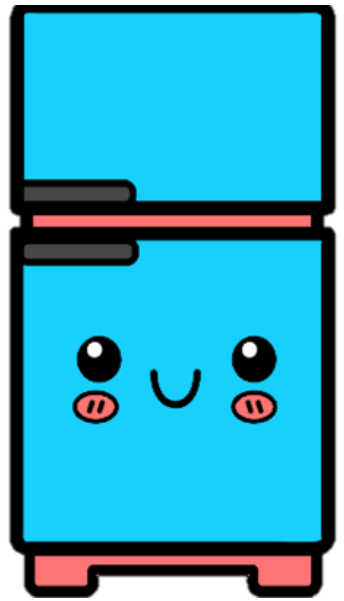
3. Disueltos en un poco de agua



Sal Nitral Fosfato

Reposo

24 HORAS



4. 

Condimentos solidos

5. 
½ Hielo

6. 

Color alimenticio



Humo liquido

4. Moler la carne y la grasa por separados con el disco grande (10 mm) junto con las especias frescas. Para evitar que la carne se caliente se puede adicionar un ½ del hielo de la formula en este proceso

5. Mezclar la carne de res, de cerdo y la grasa, vehicular el fosfato con la sal y los demás ingredientes sólidos. Mezclar bien incorporando de a poco el hielo para evitar que se caliente. Dejar en reposo en temperatura de refrigeración.

¿Cuál es el proceso productivo del chorizo coctel?

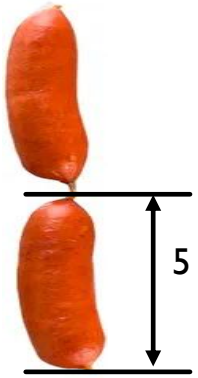
Embutido

La tripa sintética se debe hidratar en un recipiente con agua y sal por 30 minutos.

Luego deben agregarle aceite para lubricarla.









Secado



6. En la tripa natural de cordero de diámetro de 21 a 22 mm y amarrar de 5 cm de longitud. También puede emplear la tripa de colágeno (Coria). se debe tener en cuenta retirar todo el aire de la tripa para evitar que se reviente.

7. Se realiza en un horno convencional a 60°C durante 20 minutos.

¿Cuál es el proceso productivo del chorizo coctel?

Ahumado



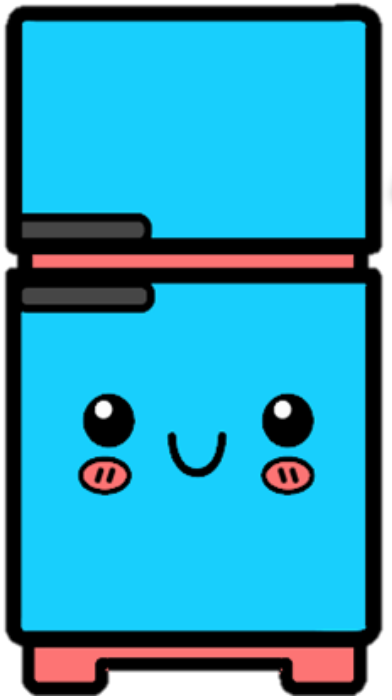
8. Se realiza artesanalmente en una hoguera a 55°C durante 30 minutos, limpiar y dejar reposar por 15 minutos.

Empacado





9. Individualizar, limpiar y empacar en bolsas plásticas herméticas.







10. Almacenar en refrigeración mínimo 12 horas. Su vida útil es de 15 días.

CHORIZO ANTIOQUEÑO



DEFINICIÓN:

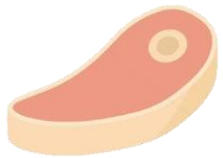
El chorizo es un producto cárnico rico en grasa, que le confiere unas propiedades organolépticas excepcionales y de gran aceptación por todo tipo de consumidores. Se diferencia por ser de carne de cerdo y de gran cantidad de grasa.

¿Qué debo alistar para preparar un chorizo antioqueño?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

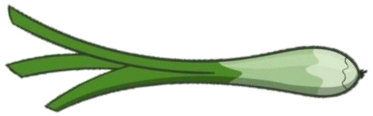
Materia prima e insumos
• 750g Carne de cerdo • 200g Grasa de cerdo (tocino pulpo) • 50g Hielo triturado

Aditivos:
• 16g Sal • 3g Nitral • 2g Pimienta en polvo • 20g Cebolla larga o cebolla cabezona • 10g Condimento de chorizo • 5g Ajo natural










¿Qué debo alistar para preparar un chorizo antioqueño?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Aditivos

- 2g Comino
- 3g Paprika
- 1g Azúcar
- 2g Orégano
- 1g Acido ascórbico
- 2g Colorante alimenticio naranja
- Tripa natural o sintética de fibrosa 28 – 32mm (la necesaria)

Envases y utensilios

- Balanza digital
- Molino de carnes
- Cuchillo
- Tabla de picar de plástico
- Recipientes para pesar
- Recipiente de plástico para mezclar
- Papel cristal
- Hilo o piola de cometa
- Embutidora de carnes












¿Cuál es el proceso productivo del chorizo antioqueño?

Adecuación de materia prima



Grasa



Grasa troceada







Carne de cerdo





Carne de cerdo troceada

1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de materias primas e insumos

3. Retirar hueso y exceso de cartílago y grasa de la carne de cerdo, retirar el cuero del tocino. Trocear la carne y la grasa de forma manual en cubos de 5 cm con cuchillo de hoja ancha..

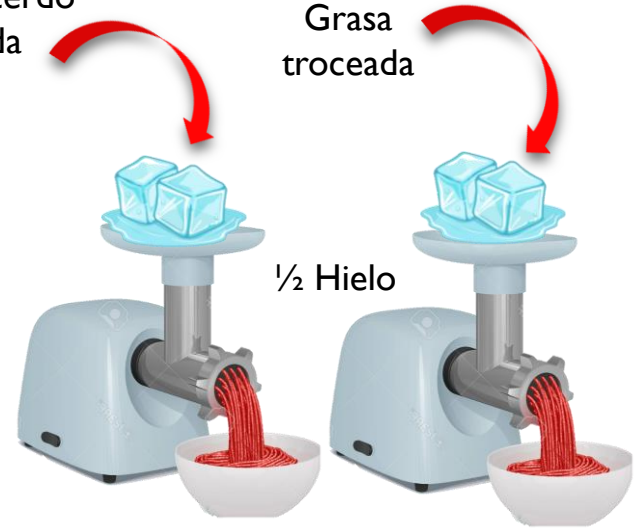
¿Cuál es el proceso productivo del chorizo antioqueño?



Carne de cerdo troceada



Grasa troceada



½ Hielo

Preparación de emulsión:

1. 

Carne molidas

2. 

Grasa molida

3. Disueltos en un poco de agua



Sal

Nitral

4. 

Condimentos solidos

5. 

½ Hielo

6. Disuelto en un poco de agua



Color alimenticio

4. Moler la carne y la grasa por separados con el disco grande (10 mm) junto con las especias frescas. Para evitar que la carne se caliente se puede adicionar un ½ del hielo de la formula en este proceso

5. Mezclar la carne de res, de cerdo y la grasa, vehicular la sal y los demás ingredientes sólidos. Mezclar bien incorporando de a poco el hielo para evitar que se caliente. Dejar en reposo en temperatura de refrigeración.

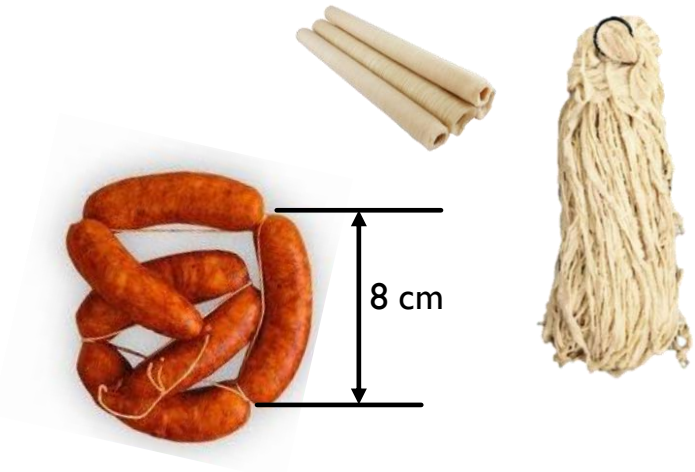
¿Cuál es el proceso productivo del chorizo antioqueño?

Embutido

La tripa sintética se debe hidratar en un recipiente con agua y sal por 30 minutos.

Luego deben agregarle aceite para lubricarla.





6. En la tripa natural de cerdo de diámetro de 28 a 32 mm y amarrar de 8 cm de longitud. También puede emplear la tripa de colágeno (Coria). se debe tener en cuenta retirar todo el aire de la tripa para evitar que se reviente.

Madurado



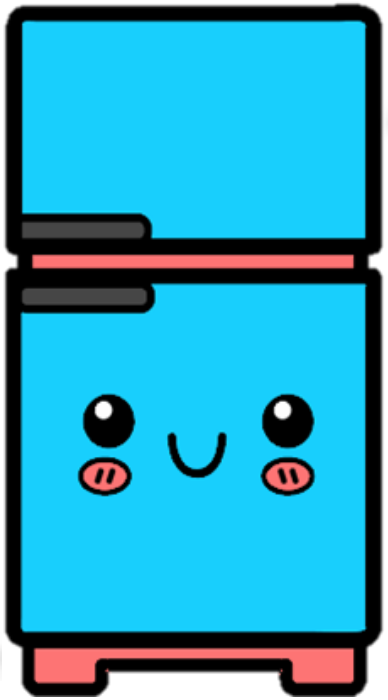
7. Se realiza en un refrigerador de 4 a 6°C durante 24 horas.

¿Cuál es el proceso productivo del chorizo antioqueño?

Empacado







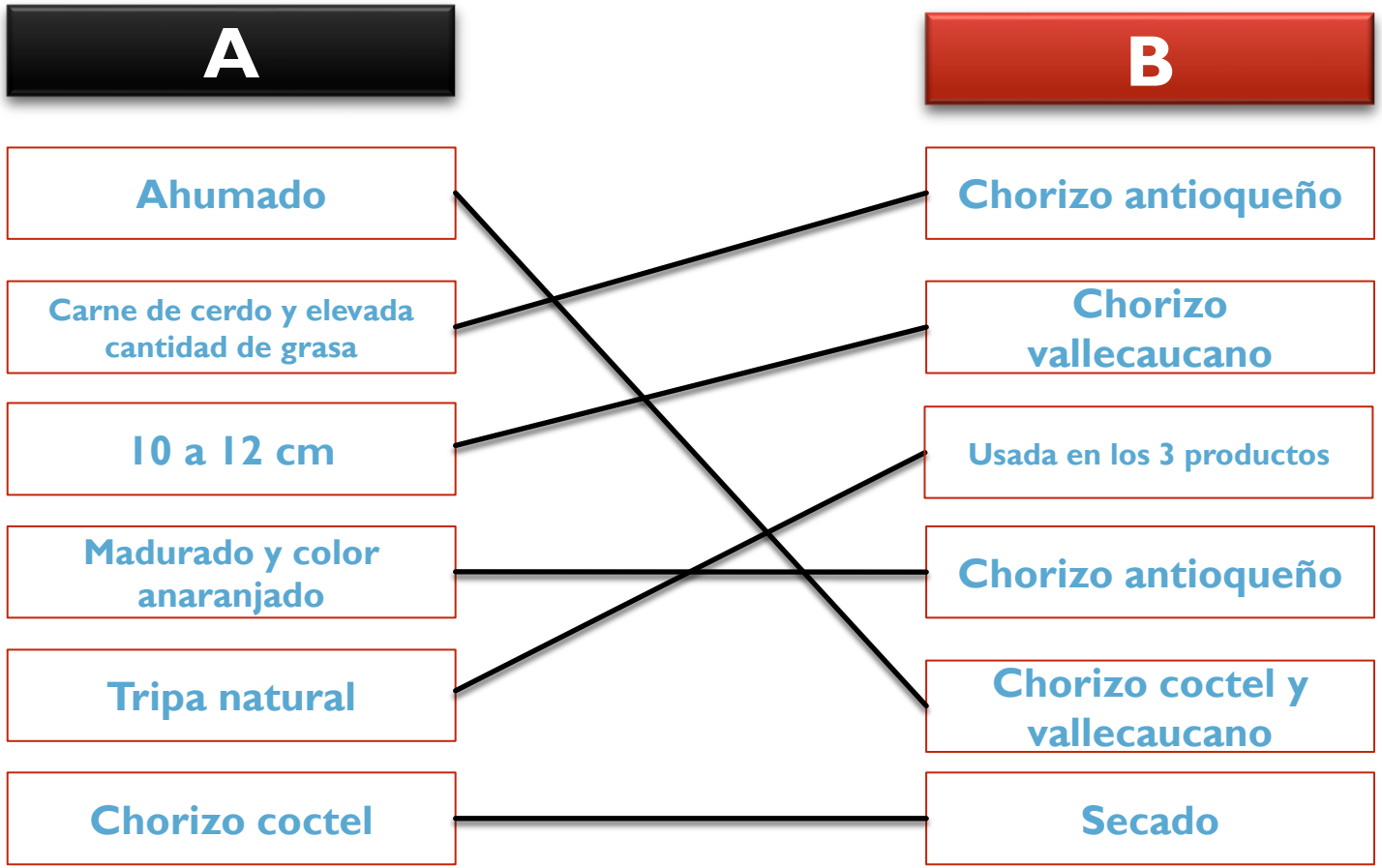


8. Individualizar, limpiar y empacar en bolsas plásticas herméticas.

9. Almacenar en refrigeración mínimo 12 horas. Su vida útil es de 15 días.

ACTIVIDAD I

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo a lo aprendido en la temática de hoy:



ACTIVIDAD PARA LA CASA

- Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza alguno de los productos y una final donde usted aparezca con el producto. Mínimo 10 fotos.
- Realizar el comentario en el video de you tube y subir el pantallazo junto con las demás fotos