CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

CHORIZO

Es el producto cárnico, crudo preparado a partir de carne de res y cerdo embutido en tripa natural con diámetro de 28 a 32 mm y longitud de 10 a 12 cm.

1. Chorizo vallecaucano preparado a partir de carne de res y cerdo.

Materia prima

- 400 g. de Res
- 250 g. de Cerdo
- 150 g. de Tocino (200 g.)
- 100 g. de texturizado de soya
- 100 g. de escarcha (hielo)
- Tripa natural de cerdo de 28-32 milímetros
- Pita o cuerda
- Embutidora (envase de gaseosa plástica)

Aditivo y/o insumo

- Sal 17 g.
- Pimienta en polvo 0.5 g.
- Cebolla larga 30 g.
- Ajo (en polvo preferible) 4 g.
- Comino 0.8 g.
- Condimento chorizo 10 g.
- Azúcar 1 g.
- Nuez moscada 0.5 g.
- Colorante 1 C.C. (No obligatorio)
- Humo liquido 1 C.C. (No obligatorio)

Proceso de elaboración

1. **Mezclado.** Mezclar la carne de res, de cerdo y la grasa, agregar el texturizado de soya y demás ingredientes. Mezclar bien incorporando de a poco el hielo para evitar que se caliente.

2. **Embutir.** 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 (Coria). se debe tener en cuenta retirar todo el aire de la tripa para evitar que se reviente.

3. **Ahumar.** Durante 30 minutos, limpiar y dejar reposar por 15 minutos

4. **Conservación.** Refrigerados a 4 °C

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA

CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

LONGANIZA

Es el producto cárnico crudo fresco que se elabora a partir de carne cerdo refrigerada, embutida en tripa natural con diámetro de 28 a 32 mm y longitud de 10 a 12 cm.

Materia prima

- 875 g. de Cerdo pulpa
- 125 g. Tocino sin cuero o grasa dorsal
- Tripa natural de cerdo de 28-32 milímetros
- Pita o cuerda
- Embutidora (envase de gaseosa plástica)

Aditivo y/o insumo

- Sal 15 g.
- Pimienta 2 g.
- Cebolla larga 50 g.
- Ajo 5 g.
- Comino 1 g.
- Condimento longaniza 10 g.
- Azúcar 1 g.
- Nuez moscada 1 g.
- Tomillo 2 g.
- Oregano 2 g.
- Laurel 2 g.
- Colorante 1 c.c.
- Humo liquido 1 c.c.
- Perejil liso 2 g.
- Vino tinto seco 20 c.c.
- Color natural al gusto

Proceso de elaboración

1. **Mezclado.** Mezclar la carne de cerdo y la grasa. Mezclar el tomillo, orégano, perejil y laurel picado. Incorporar el vino, el colorante, el texturizado y demás ingredientes.

2. **Embutir.** 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 (Coria). se debe tener en cuenta retirar todo el aire de la tripa para evitar que se reviente.

3. **Ahumar.** Durante 30 minutos, limpiar y dejar reposar por 15 minutos.

4. **Conservación.** Refrigerados a 4 °C

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA

GÉNOVAS

Es el producto cárnico, escaldado y embutido, que se caracteriza por estar embutido en tripa natural de cerdo en forma de bolitas de 2 a 3 cm de longitud.

Materia prima

Base de cálculo 1 Kg

- 400 g. de Res
- 170 g. Cerdo
- 130 g. Tocino
- 180 g. de Texturizado de soya
- 120 g. de Hielo
- Tripa natural de cerdo de 30-32 milímetros
- Pita o cuerda
- Embutidora (envase de gaseosa plástica)

Aditivo y/o insumo

- Sal 17 g.
- Pimienta 1 g.
- Cebolla larga 30 g.
- Ajo 3 g.
- Condimento Génova 10 g.
- Colorante 1 c.c.
- Humo liquido 1 c.c.

Proceso de elaboración

1. **Preparar emulsión.** en esta operación se debe obtener una pasta suave y homogénea. Los ingredientes se deben adicionar en un orden secuencial así: carne más sal, mas hielo en escarcha 1/3, mas texturizado de soya, más 1/3 del hielo, mas condimentos, mas humo, más 1/3 de hielo. Esta operación se hace de forma manual por tiempo de 5 minutos
2. **Embutido.** En tripa natural de cerdo de diámetro 30-32 mm y amarrar en forma de bolas de 3-5 cm de longitud.
3. **Escaldado.** en agua a 75°C hasta que obtenga una temperatura interna de 70 °C. hacer choque térmico en agua con hielo temperatura de 0°C.
4. **Conservación.** Refrigeradas su vida útil es de 8 a 10 días.

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA

CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

BUTIFARRA CERVECERA

Es el producto cárnico, escaldado y embutido de sabor picante, que se caracteriza por estar embutidas en tripa natural de cerdo pequeñas de 4 a 5 cm de longitud.

Materia prima

Base de cálculo 1 Kg

- Res 300 g.
- Cerdo 400 g.
- Aceite 80 g.
- Texturizado de soya 100 g.
- Hielo 120 g.
- Tripa natural de cerdo de 30-32 milímetros
- Pita o cuerda
- Embutidora (envase de gaseosa plástica)

Aditivo y/o insumo

- Sal 17 g.
- Pimienta polvo 2 g.
- Cebolla cabezona 10 g.
- Ají 5 g.
- Ajo Natural 2 g.
- Condimento butifarra 10 g.
- Nuez moscada 0.5 g.
- Leche en polvo 18 g.
- Colorante 1 c.c.
- Humo liquido 1 c.c.

Proceso de elaboración

1. **Preparar emulsión.** en esta operación se debe obtener una pasta suave y homogénea. Los ingredientes se deben adicionar en un orden secuencial así: carne más sal, mas hielo en escarcha 1/3, mas texturizado de soya, más 1/3 del hielo, mas condimentos, mas humo, más 1/3 de hielo. Esta operación se hace de forma manual por tiempo de 5 minutos

2. **Embutido.** En tripa natural de cerdo de diámetro 30-32 mm y amarrar en forma de bolas de 3-5 cm de longitud.

3. **Escaldado.** en agua a 75°C hasta que obtenga una temperatura interna de 70 °C. hacer choque térmico en agua con hielo temperatura de 0°C.

4. **Conservación.** Refrigeradas su vida útil es de 8 a 10 días.

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA

CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

HAMBURGUESA

La hamburguesa es un producto cárnico crudo; no embutido que se moldea en formas cuadradas y circulares para posteriormente congelarse. Según la norma Técnica del ICONTEC 1325 la hamburguesa "Producto cárnico procesado, sometido o no a tratamiento térmico, elaborado con base en carne de animales de abasto, condimentado con especias frescas y con la adición de sustancias de uso permitido".
Este producto es importante por su gran aceptación y consumo, que permite obtener un producto cárnico rápido, en diversas presentaciones y con carne de variadas especies.

PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

Equipos y utensilios

Para la práctica cada grupo de trabajo debe contar con los siguientes materiales y utensilios.

- ✓ Utensilio plástico con capacidad para 5 litros
- ✓ Molino para carnes
- ✓ Cuchillo de hoja ancha afilado (cocina)
- ✓ Cucharas de varios tamaños
- ✓ Tabla de picar plástica o de madera muy bien higienizada
- ✓ Olla
- ✓ Bolsa para desperdicios
- ✓ Trapo para limpiar o toallas adsorbentes
- ✓ Jabón para manos y para losa
- ✓ Sabrá
- ✓ Embudo si no se cuenta con molino para embutir

Materias Primas y empaques

Para las materias primas consultar la formulación

FORMULACIÓN

Materia prima	Porcentaje (%)	Cantidad (g)
Carne de res	40	400
Carne de cerdo	35	350
Tocino	8	150
Texturizado hidratado de soya* (sí utiliza Aislado de soya)*	7 5	70 50
Hielo	10	100
Total	100%	1000

*C.R.H. 1:2 para prepararlo se toman 34 g de texturizado y se adiciona 68 ml de agua.

FORMULACIÓN

Aditivos e insumos de acuerdo a la NTC 1325 (% sobre masa cruda)

Aditivo y/o insumo	Porcentaje (%)	Cantidad (g)
Sal	1,50%	15,00

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA

Sal curante 6%	0,10%	1,00
Fosfato	0,10%	3,00
Pimienta en polvo	0,05%	1,00
Cebolla cabezona	3,00%	30,00
Ajo Natural	0,20%	2,00
Ácido Ascórbico	0,05%	0,50
Comino	0,08%	2,00
Condimento hamburguesa	1,00%	10,00
Mostaza	0,50%	5,00
Salsa Inglesa	0,70%	7,00
Humo líquido	0,10%	1,00

Proceso de elaboración

5. **Adecuación de la materia prima.** 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.

6. **Molido.** Moler la carne y la grasa por separados con el disco grande (10 mm). Para evitar que la carne se caliente se puede adicionar un ½ del hielo de la formula en este proceso
7. **Mezclado.** 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 ácido ascórbico. Mezclar bien incorporando de a poco el hielo para evitar que se caliente. Adicionar la mostaza, la salsa negra y por último el ácido ascórbico
8. **Moldear.** Formar las hamburguesas redondas o cuadradas de 90 a 100 g
9. **Empacar.** En bandejas recubiertas de vita film o en empaque al vacío. Tener la precaución de poner el papel parafinado o polietileno entre cada hamburguesa.
10. **Conservación.** Congeladas de 10 a 15 días

IMPORTANTE
Es **indispensable** manejar durante todo el proceso de elaboración de los productos los criterios de la BPM, en instalaciones, equipos y utensilios y personal manipulador de alimentos.

CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

ROLLO DE CARNES

- ✓ **Rollo de carnes**

Es un producto cárnico procesado, escaldado, embutido, elaborado con base en carne de animal de abasto. La mezcla se enrolla en termoplástico y se escalda alrededor de 3 horas.

PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

- ✓ **Equipos y utensilios**

Para la práctica cada grupo de trabajo debe contar con los siguientes materiales y utensilios.

- ✓ Utensilio plástico con capacidad para 5 litros
- ✓ Molino para carnes
- ✓ Cuchillo de hoja ancha afilado (cocina)
- ✓ Vinypell o termoplástico
- ✓ Tabla de picar plástica o de madera muy bien higienizada
- ✓ Olla
- ✓ Bolsa para desperdicios
- ✓ Trapo para limpiar o toallas adsorbentes
- ✓ Jabón para manos y para losa
- ✓ Sabra

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

FORMULACIÓN

Materia prima	Cantidad (g)
Carne de cerdo (molida)	500
Pechuga de pollo (en trozos)	500
Carne de res (molida)	500
Cebolla larga (un tallo por Kg de masa)	40
Condimento para Galantina	13-15
Ajo natural	8
Sal	15-20
Pimienta	3
Comino	5
Zanahoria	250
Habichuela	150
Huevos	12
Salchicha larga	4
Pimentón	20
Miga de pan o leche en polvo	300 ó 100 (si es leche en polvo)

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. **Molido.** Moler la carne de cerdo y res. Sacar la pechuga de pollo en tiras para adornar
2. **Mezclar.** La carne de res y cerdo más los condimentos (estos pueden ir de acuerdo al gusto del consumidor). Es recomendable dejar la carne alrededor de 6 horas condimentada con las especias del adobo que se propone al final de la guía.
3. **Picar.** La zanahoria en tiras (no mayor a 4 cm), retirar los extremos de las habichuelas (opcional vaporizar un poco).
4. **Cocinar y pelar 5 huevos** para el relleno
5. **Mezclar.** La masa cárnica, con 2 huevos crudos, más la miga de pan hasta obtener una masa suave. Mezclar con los trozos de verduras SI SE DESEA.
6. **Embutir.** extender la masa en el lienzo plástico decorar en el centro con los trozos de pollo sobre la base de la carne por capas, con las verduras (SI NO LAS MEZCLO ANTERIORMENTE), huevos, salchicha, etc.

- Si lo desea puede adicionar en el decorado jamón, uvas pasas, tocineta, cambiar los huevos de gallina por huevos de codorniz,

7. Encima se ubica más mezcla de carne molida con miga de pan, apretando muy bien tratando de sacar todo el aire contenido, se cubre la masa con el resto de la mezcla de carne.
8. **Envolver.** Se cubre con papel Vinipell o tela, luego se prensa, para mejor presentación del prensado (hacerlo gradualmente fuerte).
9. **Efectuar.** La cocción en agua durante un tiempo de 2 -3 horas (verificar el centro a una temperatura de 85° C.
10. Enfriar a temperatura ambiental o baño frío.
11. **Refrigerar al menos 24 horas y cortar.**

ADOBO		
orégano	10g	0.4%
Laurel	10g	0.4%
Tomillo	10g	0.4%
pimienta	10g	0.4%
Cebolla cabezona	1 unid (250g)	10%
Sal	20g	1.6%
Ajo	20g	0.8%
Mostaza	100g	4%
Mayonesa	200g	8%
Miel	100 grs.	4%
Condimento chorizo	2grs	0.14 %

Para este adobo se debe dejar marinando la carne mínimo 24 horas para efectos de sabor y aromas. En caso de no adobar utilizar condimento para carnes (GALANTINA PROPUESTA).

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA