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.

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

CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

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
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

1. **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.

2. **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
3. **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
4. **Moldear.** Formar las hamburguesas redondas o cuadradas de 90 a 100 g
5. **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.
6. **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.

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