



GUÍA No. 6

DOCENTE: ANA LIGIA AYALA ESTUPIÑAN

ASIGNATURA: Agroindustria

GRADO: 11°

TIEMPO: Semana del 19 al 22 de Octubre

META DE APRENDIZAJE: Conocer, explicar y elaborar algunos productos cárnicos.

MOMENTOS PARA EL DESARROLLO DE LA GUIA

A. VIVENCIA: *(Transcribe este punto a tu cuaderno y responde las dos preguntas)*

Estudiantes del grado 11, entramos en el último periodo de clase, para lo cual tenemos el siguiente tema del cual quisiera saber tu opinión.

1. Cuáles son las carnes frías o embutidos que más consumen en tu casa
2. Sabes elaborar alguno de esos productos cárnicos

B. FUNDAMENTACION CIENTIFICA: *(Has un resumen o síntesis de este punto y consígalo en tu cuaderno).*

El sector agropecuario ha sido un sector definitivo en la economía colombiana. En consecuencia, la ganadería e industria de carnes en Colombia no solo representa un rubro del PIB, sino también parte de la historia y cultura de nuestro país.

En la industria de carnes encontramos las carnes frías o embutidos, que aun cuando no son del todo representativos en la economía nacional, este subsector ha venido creciendo.

A través de los años el subsector de la carne bovina ha ido tomando más importancia en el agro colombiano, siendo un buen generador de empleo a lo ancho y a lo largo del territorio del país.

Existen una normatividad en nuestro país, que permite regir y controlar la producción de carnes frías siempre apuntando a poder brindar a los colombianos el mejor producto con los más altos estándares de calidad.

Soporte legal carnes frías:

- Ley 9ª de 1979, Código sanitario nacional.
- Decreto 2162 de 1983, por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 9ª de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
- Decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la ley 9ª de 1979, y se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

Cómo se hacen los embutidos

Los embutidos son uno de los productos más consumidos por personas de todas las edades. Son el ingrediente principal de deliciosos bocadillos para los más pequeños de la casa, o una manera de juntar a todos alrededor de la mesa, gracias a unas buenas tapas de embutidos de carne silvestre.

Que sea un producto tan común hace que muchos se pregunten cómo se fabrica el embutido. Y es que hay que tener mucho cuidado al hacer embutidos para que estos, durante su elaboración, mantengan todo su sabor.



1. Preparación de materias primas

El primer paso es, por supuesto, la preparación de la materia prima. Es decir, el procesamiento de carne de animales sanos y bien nutridos con el pH adecuado con condiciones de higiene óptimas.

Uno de los aspectos más importantes de la preparación es **la aplicación de tratamientos frigoríficos** para mantener siempre la temperatura adecuada. Esto es vital para evitar que esta materia prima se descomponga y que no se desarrolle ningún microorganismo que pueda afectar su calidad.

2. Picado

Para picar la materia prima, se utilizan máquinas picadoras que fragmentan y cortan la carne de acuerdo con el embutido que se vaya a realizar. Y es que algunos embutidos necesitan trozos más grandes, como los chorizos, y otros necesitan pedazos mucho más finos, como el salami.

El proceso de picado debe hacerse con la materia prima a una temperatura determinada, para que no se sobrecaliente, y con cuchillas con filo adecuado.

3. Mezclado y amasado

Una vez picada la carne, se la lleva a máquinas mezcladoras-amasadoras con una paleta giratoria que convierte la materia prima en una masa uniforme.

Este proceso también se lleva a cabo a temperaturas determinadas, normalmente menor a 4 grados centígrados, para evitar que la carne tome una textura inadecuada.

4. Embutido

Una vez preparada la mezcla, es tiempo de hacer el embutido. En otras palabras, rellenar las tripas con el preparado.

Por supuesto, siempre debe cuidarse que las tripas, ya sean naturales o artificiales, estén bien lavadas antes de rellenarse. Es importante retirar toda la sal que pueda llegar a tener para que no se forme ninguna costra en la superficie del embutido.

5. Cocción y ahumado

Para darle una consistencia firme al embutido, normalmente se lo somete a un proceso de cocción, de ahumado, o incluso ambos.

El ahumado, además, le aporta un color, sabor y un aroma característico.

6. Maduración y secado

Ya que la masa fresca del embutido es susceptible a descomponerse, el proceso de **maduración y secado es fundamental**. Es lo que se llama el “curado” de la preparación.

Durante este periodo, llevado a cabo con equipamientos especializados, se dan una serie de transformaciones bioquímicas, físicas y microbiológicas en el producto, que lo confieren de la estabilidad necesaria para llegar con la máxima calidad a la mesa de los clientes.

7. Conservación

Una de las claves para asegurar un producto 100% apto para consumo, es su conservación. Por lo general, las salchichas, mortadelas y demás productos cocidos, deben ser refrigerados.



Los productos curados como el **chorizo**, **salchichón** y similares pueden conservarse fuera del frigorífico.

Asimismo, deben tenerse en cuenta factores de conservación además de la temperatura, como la luz, humedad, etc.

CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO DE CARNES

Mantenga las carnes en cámaras o heladeras en todo momento, a una temperatura menor o igual a 5°C para evitar el crecimiento y multiplicación de las bacterias.

Evite la contaminación cruzada durante el almacenamiento. Las bacterias pueden pasar de un alimento a otro por contacto directo o bien a través de las superficies en contacto por los mismos. Para prevenir esto mantenga el orden dentro de las cámaras de refrigeración, heladeras, congeladores, vitrinas de exhibición etc., separe las carnes según una su especie: carne vacuna, pollo, pescado. Si vende productos listos para consumir por ejemplo, embutidos, fiambres, matambre etc ; separe físicamente las carnes crudas de los productos cocidos o listos para consumir dentro de las cámaras, heladera, exhibidores y dispensadores. Evite poner en contacto sin previa limpieza y desinfección, los equipos, mesadas y utensilios que utiliza para las carnes crudas con los productos cocidos o listos para consumir. Controle la temperatura de las carnes en cámaras y heladeras:

Temperatura de refrigeración: Las carnes crudas y todos los alimentos listos para consumir que necesitan refrigeración, deberán conservarse a una temperatura menor o igual a 5° C (menor a 2°C para carne picada).

Temperatura de congelación: Las carnes conservadas por congelación deben mantenerse a temperaturas entre -12 °C y -18 °C, salvo que el rotulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura

Tenga siempre en cuenta que los valores de temperatura que se mencionan corresponden a la temperatura en el interior de los alimentos y no a la del aire que los rodea dentro de la heladera.

C. ACTIVIDAD DE EJERCITACIÓN *(Consigna en tu cuaderno esta actividad)*

1. ¿Según lo leído a que hace referencia la palabra carnes frías, explica tu respuesta?
2. Escribe 5 tipos de carnes frías que conozcas
3. Escribe los diferentes pasos que se hacen para producir un embutido
- 4.Cuál es la temperatura en la cual se debe conservar la carne para preparar los embutidos
5. Si no se realizan las debidas medidas de procesamiento y congelamiento que pasaría con la carne para elaborar estos alimentos.
6. Cuáles son las medidas sanitarias del establecimiento y el personal que se debe aplicar para un adecuado procesamiento y conservación de los productos cárnicos.

D. ACTIVIDAD DE APLICACIÓN/COMPLEMENTACION: *(Recorta y pega en el cuaderno o en su defecto dibuja).*

1. Compara las ventajas y las desventajas de las carnes frías y embutidos
2. En Colombia cuales son las empresas más significativas en la producción de carnes frías, escríbalas
3. A que le denomina BPM en agroindustria .

Referencias Bibliográfica

www.embutidos.wikipedia.es

www.zenu.com.co

Quando desarrolles esta guía, debes escanearla o tomarle una foto y enviarla al Whatsapp 3173914053^º al correo anliaya2015@gmail.com ; recuerda que la guía la puedes resolver en computador, en el celular, en el cuaderno o imprimirla y resolverla. Si necesitas asesoría, puedes comunicarte con el docente por los medios antes mencionados.