

# Embutidos Artesanales

Segunda Sesión

# Introducción

Negocios y distribuidores del sector  
Panaderías del sector  
Tiendas del sector  
Grupos de WhatsApp  
Ofrezcan a sus Vecinos  
Empiecen con familiares y amigos



## Sugerencias para tener éxito en ventas cuando inicien su negocio

- En cada nivel pidan referencias.
- Creen listas de difusión para enviar la publicidad.

# Sugerencia de anuncio





# Taller

• Equipo:

Molino



10

22

32

# Embudo

- Se puede hacer cortando la parte superior de un doble litro y en tubo pvc de  $\frac{3}{4}$
- El embudo también se puede comprar en cualquier supermercado y agregarle el tubo pvc.
- Otra opción es mandarlo a hacer.



# Longaniza Típica (criolla, chapina o compuesta)

## Receta para 5 libras de carne

### Procedimiento:

1. Hidratar la carne vegetal (soya texturizada)  
12 oz de carne vegetal se hidratan en 2 lbs. 4 oz de agua= 1 litro.
2. Prepara la Base y reservar (a estos 3 ingredientes se les llama BASE porque todas las recetas lo llevan con alguna excepciones).
  - 1 ½ cda. de Accord
  - 1 cda. de Saborín
  - 6 cdas. Rasas de sal común (de mesa o cocina)
3. Preparar los condimentos y reservar:
  - 2 ½ cdas de pimienta negra
  - 1 cda. De cilantro molido
  - 1 cda. De óregano molido
4. Picar los siguientes vegetales:
  - 2 chiles pimientos
  - 1 lba. De tomate
  - ½ lba de chile jalapeño
  - ½ manojo de hierbabuena
  - 1 ½ libra de cebolla
5. Mezclar los condimentos a los vegetales.
6. Preparar la carne 70/30 lo más frío que se pueda. Mezclar la base a la carne.
7. Agregar la carne vegetal a la carne de marrano
8. Agregar los vegetales condimentados y mezclar.
9. Compactar la mezcla.

# Embutir

Una madeja de tripa sirve para 100-120 libras de producto terminado.

- Separar la tripa
- Calcular la tripa para 11 libras de producto
- Sumergirla en agua para quitarle la sal
- Humedecer la tripa por dentro para facilitar el proceso de embutido.
- Colocar la carne en el molino hasta que salga en el extremo del embudo.
- Cubrir todo el tubo del embudo con la tripa.
- Empezar a embutir calculando que la tripa quede del mismo grueso del embudo. No debe quedar ni muy apretado ni muy flojo.
- Al terminar de embutir proceder a amarrar, empezando por los extremos. El amarrado debe ser bien seguro.
- El largo aproximado de cada embutido es de 4 dedos.
- En el embutido # 8 amarrar bien seguro para terminar la libra y dejar un espacio para empezar el amarre de la siguiente libra.



# Longaniza Española

## Receta para 5 libras de carne

### Procedimiento:

#### 1. Hidratar la carne vegetal (soya texturizada)

12 oz de carne vegetal se hidratan en 2 lbs. 4 oz de agua= 1 litro.

Agregar 2 gms de condimento español al agua donde vamos a hidratar la carne vegetal.

#### 2. Agregar condimentos y aditivos:

1 ½ cda. de Accord

1 cda. de Saborín

6 cdas. Rasas de sal común (de mesa o cocina)

A estos 3 ingredientes se les llama BASE porque todas las recetas lo llevan con alguna excepciones.



# Chorizo Extremeño

## Receta para 5 libras de carne

### Procedimiento:

#### 1. Hidratar la carne vegetal (soya texturizada)

12 oz de carne vegetal se hidratan en 2 lbs. 4 oz de agua= 1 litro.

Agregar 2 gms de condimento español al agua donde vamos a hidratar la carne vegetal.

#### 2. Agregar condimentos y aditivos:

1 ½ cda. de Accord

1 cda. de Saborín

6 cdas. Rasas de sal común (de mesa o cocina)

A estos 3 ingredientes se les llama BASE porque todas las recetas lo llevan con alguna excepciones.

## Molinos:

- Cualquier ferretería
- La terminal
- 4ta. Avenida de la zona 1
- Tecnipesa.

## Carne Vegetal:

- Superb
- Baltimore Spice
- Grupo Alza
- Interamericana
- Coaisa

## Tripa:

- Interamericana
- Coaisa
- Tripak

Donde comprar los productos

# Respuestas a preguntas y Comentarios

- Todos los videos son grabados. Se les compartirá el link y podrán verlos las veces que quieran.
- La capacitación dura 4 sesiones. Ya llevamos dos sesiones.
- Usar la receta tal y como se da. No es necesario cambiar los ingredientes. Si ustedes quieren le hacen los cambios que crean convenientes.
- El precio sugerido de venta por libra es de Q.25.00. Se le puede ganar el 100%.
- Si en el mismo sector hay más embutidores, ponerse de acuerdo para poner el precio.
- La receta del chorizo extremeño lleva una taza de vino tinto, a diferencia del chorizo argentino.
- Usar tomate bien macizo. No es necesario quitarle las semillas. Es opcional.



# Respuestas a preguntas y Comentarios

- Si la panadería o la tienda quiere ganar, es bueno. Hay que compartir las ganancias. La sugerencia sería que la panadería gane un 25% y usted un 75%.
- Hacerle ver a la tienda o panadería que con los embutidos tendrá un ingreso extra que antes no tenía.
- Las opciones de carne de cerdo para usar puede ser lomo, pierna, brazuelo. Es preferible usar lomo y espinazo para hacer chuleta. Lo mejor para aprovechar toda la carne es usar los recortes que quedan del marrano.
- La carne ya está molida al momento de prepararla con los demás ingredientes. Debe estar bien fría para molerla.
- Al embutir, el molino no tiene la chuchilla.

# Respuestas a preguntas y Comentarios

- Para mantener fresco el producto hay que mantenerlo refrigerado.
- Después de 8 días la longaniza chapina empieza a ponerse ácida.
- Los clientes valoran el producto fresco.
- La tripa puede durar varios meses media vez no se moje.
- La carne se puede comprar en **Procasa, Servirestaurantes, Toledo,** etc.
- Puede empezar su negocio necesita su molino y Q110.00
- Todas las recetas e instrucciones serán compartidos en un documento semanal.

# Nota importante

- El Profesor Moreira usa mascarilla y gorro por las condiciones de higiene requeridas para hacer los embutidos. No es por el coronavirus.
- Siempre se debe usar redecilla para el pelo, mascarilla y de ser posible, guantes.



- Ventas
  - Si venden 22 libras de embutidos a Q.25.00 la libra = Q.550.00
- Costos de 22 libras de embutidos
  - Carne, materiales y especias a Q.10.59 la libra aprox.= Q. 232.98
  - 5% de impuestos = Q. 27.50
  - Molino pago mensual= Q. 29.00

**Total = Q. 260.52 = 111% de ganancia**

**Venta de Q550.00 al día = Q. 6,228.48 de ganancia al mes**

**Esto es igual a dos veces y medio el salario mínimo.**

# Finanzas