

# Embutidos Artesanales

---

DATOS GENERALES

# Introducción

## Porqué es gratis este curso??

- Muchos de los colaboradores están donando tiempo y talentos.
- Para que los participantes, en lugar de pagar el costo del taller, lo utilicen para invertir en su negocio

## La Nueva Realidad

**Nosotros como seres inteligentes podemos aprender y salir fortalecidos de esta pandemia, no tenemos que ser víctimas de las consecuencias.**

**Muchas cosas estamos aprendiendo de nosotros mismos y del mundo donde vivimos.**

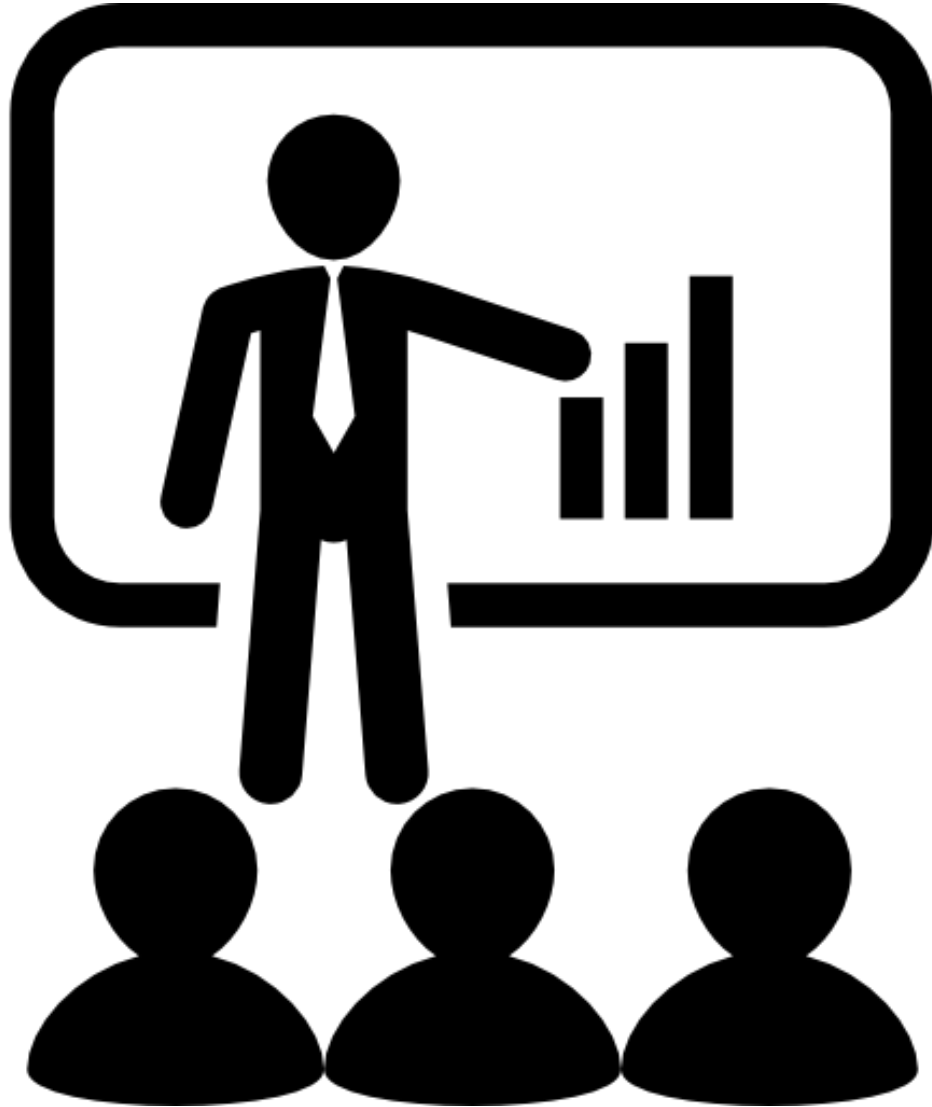
**Tenemos que tomar el control con una mente positiva.**



“Su negocio es su negocio y ustedes pueden manejarlo como ustedes deseen, pero con un estándar excelente.”

# Objetivo de este Taller

Este taller se está dando para que aprendan una habilidad con el objetivo que inicien un negocio propio.

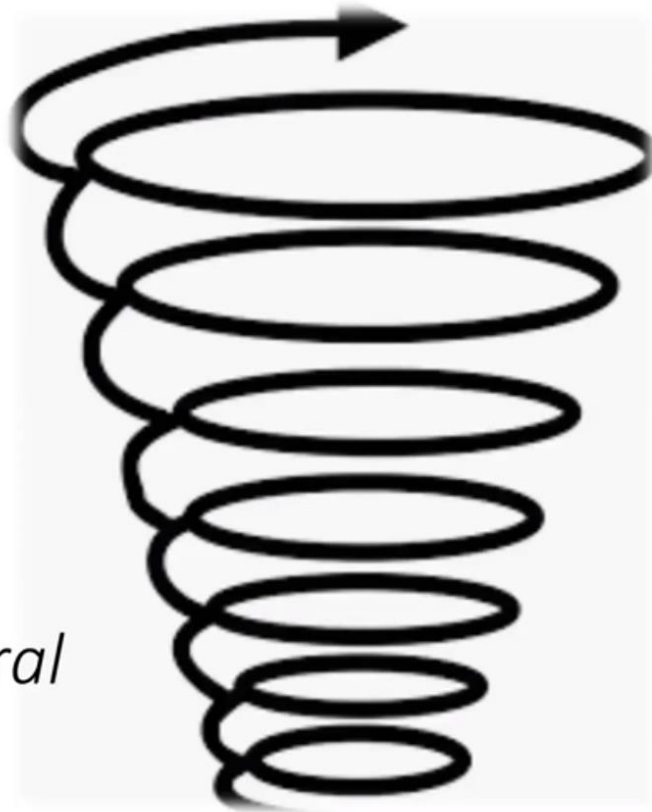


## ¿Qué haremos nosotros para ayudarles a fortalecer su negocio?

---

- Les daremos otros talleres para que aprendan a producir:
  - Lácteos
  - Mermeladas,
  - Productos Ahumados
- También pediremos a los especialistas de autosuficiencia de Estaca que los organicen en grupos para que puedan compartir ideas, experiencias, buenas prácticas y reciban el taller *“Cómo iniciar y hacer crecer mi negocio para la autosuficiencia.”*

*Crecer en espiral*



1. Primero vendan a sus vecinos, familiares, amigos.

2. Después vendan en su zona.

Aprendan en pequeño y vayan ampliando su mercado poco a poco.

3. Luego vendan a toda la ciudad.

# Ventajas de estar organizados y asociados

## Inteligencia Colectiva

No es lo mismo de 1 persona pensando que 400 cabezas pensando, innovando y creando.

- ❑ Si no puede cumplir con un pedido, uno de sus compañeros puede apoyarlo.
- ❑ Hacer compras y envíos en conjunto y así minimizar costos.
- ❑ Otros negocios pueden crecer alrededor del negocio principal.
- ❑ Se puede crear una sombrilla legal que beneficie a todos.
- ❑ Formar una cadena de distribución.





# Taller

---

# Contaminantes

---

Físicos (ej. La piedrecita de un arete).

Químicos (ej. Residuos de desinfectantes)

Biológicos (ej. Bacterias y virus).

# Recomendaciones para no contaminar

---

No usar joyas al momento de preparar los embutidos

Lugar de trabajado alejado de componentes químicos

Sugerencia de recibir curso de Intecap de Manejo Higiénico de Alimentos.



# Principal Materia Prima

---

## Carne de Cerdo

- **No es lo mismo carne de coche que carne de cerdo.**  
El coche come cualquier cosa y el cerdo es un animal limpio.
- **Factores que determinan una buena carne de cerdo (marrano):**
  - Genética (raza)
  - Las instalaciones donde el cerdo vive
  - Alimentación
  - Manejo

# Manipulación de la Carne

---

**QUE ES UN TROZO DE CARNE**



Un trozo de carne es 3 cosas:

Agua (3/4 partes de un trozo de carne)

Grasa (color blanco, tocino)

Proteínas (el músculo, color rojo de la carne)



Manejar la carne bien fría, no al tiempo ni tibia. Lo más fría posible.

Usar producto llamado Accord, para conservar los líquidos de la carne.

## Tipos de grasa



**Grasa dura,** conocida como tocino. Es la grasa que se debe usar para la elaboración de chorizos y loganizas.

**Grasa suave** conocida como grasa orgánica. No es buena para elaborar embutidos porque es muy suave.

# Porcentajes para elaborar embutidos

---

70% carne  
y  
30% grasa  
**70/30**





# Condimentos y Aditivos

(Superb, Grupo Alza, etc.)

Accord (conserva los  
líquidos de la carne)

Saborín (realza el sabor)

Sal Praga

# Tipos de Fundas

## **Tripa de Cerdo: Intestino delgado del cerdo.**

- Empacada al vacío
- Homogenizada
- Se vende por madeja o calibre
- Tripa calibre 25-26
- **Calibre sugerido 28-30**

## **Funda de cordero o de res (uso por cuestiones religiosas)**

- Más delgada

## **Gruesa: Intestino delgado de res (es más dura)**

Venta de tripa Tripac, Interamericana, Coaisa, etc.



# Carne Vegetal

---



## **Soya texturizada (proteína vegetal): Diseñada para embutidos**

- ❑ Por 10 libras de carne de marrano (70/30) - 1 ½ libra de carne vegetal - más 4 ½ libras de agua.
- ❑ Aumenta la digestibilidad del producto y es más nutritivo.
- ❑ Proteína clara, proteína oscura, proteína color carne. ***La proteína vegetal sugerida para embutidos es proteína clara.*** Se le da color más rosado con condimento español.

De venta en Superb

## Unidades de Peso

---

Kilogramo (kilo)= 1,000 gramos

---

1 kilogramo= 2.4 libras

---

1 libra = 460 gramos aprox. = 16 onzas

---

1 onza = 30 gramos aprox. = 2 cucharadas

---

1 cucharada = 15 gramos

---

1 cucharadita = 5 gramos

---

1 cucharada = 3 cucharaditas

---

2 cucharaditas = 10 gramos

---

1 litro de agua= 1 kilo = 2.4 libras

# Rendimientos

10 libras de carne 70/30 +

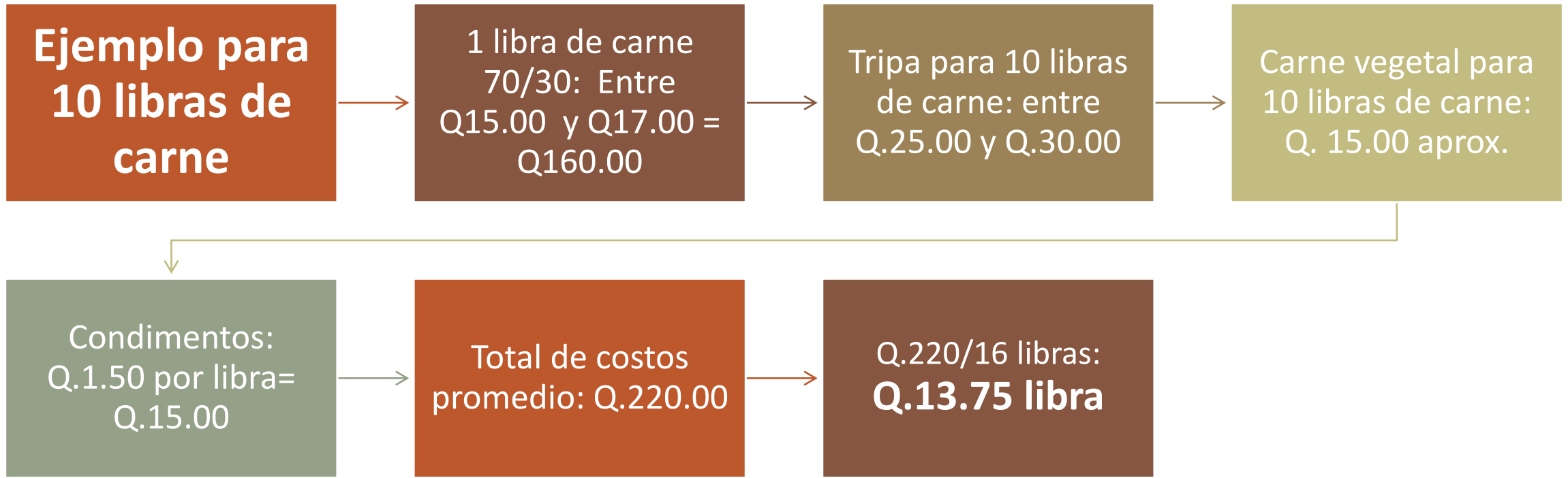
1 ½ libra de carne vegetal

4 ½ libras de agua

---

**16 libras de embutidos**

Este rendimiento es en embutidos que no llevan vegetales.



# Costos y Utilidades



# Preguntas y Comentarios

---

## 1. Qué maquinaria se usa para la elaboración de los embutidos??

- Toda la maquinaria es un molino. Los venden en cualquier ferretería.
- Se sugiere el molino número 10.
- Molinos #10 y 22 los venden en Tecnipesa a un promedio de Q.175.00
- Ferretería Asturias (más de 3 o 6 descuento)
- Molinos chinos son de otra calidad.
- Se adapta un embudo (clase posterior)
- Capital de Q.200.00 en equipo

## 2. Cuántas longanizas hay en una libra??

- 8 unidades por libra (cada chorizo = 2 onzas)
- La longaniza sale a Q.2.50 – Q.3.00 por unidad

# Preguntas y Comentarios

## **3. Cuánto tiempo a temperatura ambiente pueden estar los embutidos después de elaborarlos??**

- Embutidos congelados duran meses
- Refrigerados a 4 grados centígrados óptimas durante 1 semana.
- Procurar vender producto fresco

## **4. Hay q lavar la carne como medida de higiene??**

- No es necesario lavar la carne
- Comprar carne de marrano no de coche
- Comprar carne limpia
- Usar agua fría

## **5. Se puede usar agua de caldo de verduras en lugar de agua normal para hidratar la carne vegetal??**

- No es necesario. Lo mejor es usar agua fría.



# Preguntas y Comentarios

## 5. Donde comprar la carne??

- Procasa
- Grupo La Buena
- Servirestaurantes
- Toledo
- Marranerías

### Tips para comprar la carne

- Carne de coche tiende a ser colorada o roja
- Carne de marrano es blanca
- Comprar la carne que se llama Picnic

**Sugerencia:** Comprar en grupo la carne para tener un mejor precio y de buena calidad.

# Preguntas y comentarios

## **6. Todas las recetas serán compartidas en cada clase??**

- Si

## **7. Que materiales hay que preparar para cada clase??**

- Al inicio de cada clase se darán en cada clase

## **8. Horario y duración de clases y cuántas clases son:**

- Cada miércoles a las 6:30 PM
- Se enviará un link cada semana para acceder a la clase.
- Se enviará un resumen de cada clase por PDF
- El curso va a durar 4 sesiones en el mes. Cada sesión dura al menos 1 ½ hora.

## **9. Porqué todos usarán el mismo material publicitario??**

- Cada quien puede usar la publicidad que quiera
- Se sugiere usar la publicidad que estamos compartiendo para que todos puedan tener material de buena calidad.