

CURSO – TALLER PRECONGRESO

Elaboración de embutidos (chorizo y salchichas)

Indicar la Fecha de impartición y horarios

27 y 28 de octubre del 2026 de 4 pm a 7 pm en el laboratorio de carnes y lácteos.

Instructor (a), (es):

MVZ David Adrián Suárez Rojas

Introducción

La elaboración de productos cárnicos embutidos, como las salchichas y los chorizos, constituye una de las aplicaciones más importantes de la tecnología de alimentos, ya que integra conocimientos relacionados con la conservación, transformación y aprovechamiento eficiente de las materias primas de origen animal. Estos productos forman parte de la alimentación de numerosas poblaciones alrededor del mundo debido a su versatilidad, valor nutritivo y facilidad de consumo. En el ámbito universitario, el estudio de su elaboración permite comprender los principios científicos y tecnológicos que intervienen en el procesamiento de la carne, así como las medidas necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano.

La conservación de los alimentos ha sido una necesidad fundamental para la humanidad desde tiempos antiguos. En el caso de la carne, su elevada actividad de agua y riqueza en nutrientes la convierten en un sustrato altamente susceptible al deterioro microbiológico, químico y enzimático. Por esta razón, el desarrollo de técnicas de procesamiento como el picado, mezclado, curado, condimentado, embutido y cocción ha permitido prolongar la vida útil de los productos cárnicos, reduciendo las pérdidas poscosecha y mejorando la disponibilidad de alimentos seguros para la población. La fabricación de salchichas y chorizos representa un ejemplo claro de cómo la aplicación de tecnologías adecuadas contribuye a preservar las características sensoriales y nutricionales de la carne durante períodos más prolongados.

Además de su función conservadora, el procesamiento de productos cárnicos genera un importante valor agregado. La transformación de cortes de carne y otros ingredientes en productos elaborados permite diversificar la oferta alimentaria, incrementar la aceptación por parte de los consumidores y optimizar el aprovechamiento de las materias primas. La incorporación de especias, condimentos, aditivos autorizados y diferentes métodos de tratamiento térmico posibilita la obtención de productos con características específicas de sabor, textura, color y aroma, adaptadas a las preferencias del mercado. Desde una perspectiva económica, este proceso favorece la rentabilidad de la industria cárnica al incrementar el valor comercial de los productos obtenidos y ampliar las oportunidades de comercialización.

Por otra parte, la elaboración de salchichas y chorizos debe orientarse al mantenimiento y promoción de la salud humana mediante la aplicación de buenas prácticas de manufactura y sistemas de control de calidad. La inocuidad alimentaria constituye un aspecto esencial en la producción de embutidos, ya que permite prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos y garantizar que los productos cumplan con los estándares



sanitarios establecidos. Asimismo, los avances en ciencia y tecnología de alimentos han impulsado el desarrollo de formulaciones más saludables, mediante la reducción de sodio, grasas saturadas y aditivos específicos, así como la incorporación de ingredientes funcionales que contribuyen a una alimentación equilibrada.

Justificación

La elaboración de embutidos, como salchichas y chorizos, constituye una actividad formativa de gran relevancia en los cursos universitarios relacionados con la tecnología de alimentos, medicina veterinaria, zootecnia e ingeniería agroindustrial. Su estudio y práctica permiten integrar conocimientos teóricos y habilidades técnicas vinculadas con la transformación, conservación e inocuidad de los alimentos de origen animal, fortaleciendo la formación profesional de los estudiantes.

La producción de embutidos representa una estrategia eficiente para incrementar la vida útil de la carne mediante la aplicación de procesos tecnológicos que reducen el deterioro microbiológico y mantienen la calidad del producto. Asimismo, permite comprender la importancia de las buenas prácticas de manufactura, el control de calidad y el cumplimiento de las normas sanitarias necesarias para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de los consumidores.

Desde el punto de vista económico y productivo, la elaboración de salchichas y chorizos ejemplifica el concepto de valor agregado, ya que transforma materias primas cárnicas en productos con mayor aceptación comercial, diversidad de presentaciones y mejores oportunidades de comercialización. Esta experiencia brinda a los estudiantes herramientas para identificar alternativas de aprovechamiento de recursos y desarrollar productos competitivos dentro de la industria alimentaria.

Además, la práctica fomenta la comprensión de las características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales que determinan la calidad de los embutidos, permitiendo evaluar el efecto de los ingredientes y de las diferentes etapas del procesamiento. En conjunto, estas competencias contribuyen a la formación de profesionales capaces de diseñar, producir y evaluar alimentos seguros, nutritivos y de calidad, respondiendo a las necesidades actuales del sector agroalimentario y de la sociedad.

Objetivos:

Objetivo general

Desarrollar las competencias teóricas y prácticas necesarias para la elaboración de salchichas y chorizos mediante la aplicación de principios de tecnología de alimentos, control de calidad e inocuidad alimentaria, con el fin de obtener productos cárnicos seguros, nutritivos y de valor agregado.

Objetivos específicos

1. Identificar y aplicar las operaciones básicas involucradas en la elaboración de salchichas y chorizos, incluyendo la selección de materias primas, formulación,



mezclado, embutido y tratamiento térmico, conforme a las buenas prácticas de manufactura.

2. Evaluar las características fisicoquímicas, sensoriales e higiénico-sanitarias de los embutidos elaborados para determinar su calidad, estabilidad y aptitud para el consumo humano.

Contenido temático

1. Introducción a los embutidos (15 min)

- Concepto y clasificación de salchichas y chorizos.
- Importancia de la conservación y el valor agregado de la carne.
- Normas básicas de higiene y seguridad durante el procesamiento.

2. Materias primas e ingredientes (15 min)

- Carne, grasa y agua.
- Condimentos, especias y aditivos de uso común.
- Función tecnológica de los ingredientes en la formulación.

3. Elaboración práctica de salchichas (90 min)

- Selección y preparación de materias primas.
- Picado y formulación.
- Mezclado y emulsificación.
- Embutido.
- Cocción y enfriamiento.
- Evaluación preliminar del producto.

4. Elaboración práctica de chorizo (75 min)

- Preparación de ingredientes.
- Formulación y mezclado.
- Embutido.
- Porcionado y acondicionamiento.
- Evaluación preliminar del producto.

5. Evaluación de calidad y cierre (25 min)

- Observación de color, textura, aroma y apariencia.
- Discusión de resultados obtenidos.
- Identificación de puntos críticos del proceso.
- Conclusiones y recomendaciones para la elaboración de embutidos.

Horas: Duración del curso taller.

6 horas

Lugar: Indicar espacio requerido.

El taller de carnes y lácteos

Grupo objeto:

El curso-taller está dirigido a estudiantes universitarios de programas académicos relacionados con las ciencias agropecuarias y alimentarias, especialmente de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniería en Industrias Alimentarias, Ingeniería Agroindustrial, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Agronomía y áreas afines. También puede ser de interés para técnicos, productores pecuarios y emprendedores del sector alimentario que busquen adquirir conocimientos básicos sobre la elaboración de productos cárnicos embutidos.

Los participantes deberán tener conocimientos elementales sobre higiene, manejo de alimentos y características generales de las materias primas de origen animal. El taller está diseñado para fortalecer competencias prácticas en el procesamiento de carne, la aplicación de buenas prácticas de manufactura, el control de calidad y la producción de alimentos con valor agregado, contribuyendo a su formación académica y profesional.

Costo:

\$500 por persona

El pago lo puede realizar a la siguiente cuenta bancaria:

Nombre: UACH

Banco: Scotiabank

Cuenta: 20502920441

CLABE: 04406020502920441

Como Concepto deberá colocar el *nombre del participante*.

Anexar el comprobante o ficha de depósito del pago o transferencia.

* O bien, también pueden hacer el pago directamente el día de la inscripción.

Requerimientos mínimos:

Considerando un solo grupo de 30 participantes:

30 kg de carne molida de pierna de cerdo

6 kg de cabeza de lomo o grasa de riñonada de res o cerdo

3 kg de paprika molida

1 kg de pimienta negra molida

½ kg de ajo molido

½ kg de cebolla molida

½ kg de comino molido

1 galón de vinagre de manzana

2 kg de sal fina

1 kg de sal praga

30 metros de tripa natural o sintética para chorizo



Equipo de carnicería (molino, embutidora, tinas para mezclado, cucharas grandes de metal)

Báscula, jabón, agua potable.

Cubre bocas, cofias, guantes de nitrilo.

Nota, el año pasado se llevó a cabo un curso, por lo que la mayoría del equipo se tiene en el laboratorio de carnes y lácteos

Constancias: Se expedirán constancia a los Instructores de curso y de asistencia al mismo señalando las horas.

Informes e Inscripciones:

Nombre y correo electrónico

MVZ David Adrián Suárez Rojas, mvzdasr07051988@gmail.com, 55 38499058, 87 14139796

Formulario de Inscripción:

Recomendable agregar enlace si lo tuviera.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfmVGB9nUTduJGgUzcFJHTSVPQWnL2yCfdP9kN_GOiWkJGLuA/viewform?usp=publish-editor

