****

**CENTRO EDUCACIONAL SANTA ROSA**

 **UNIDAD TÉCNICA – PEDAGÓGICA**

**Departamento de ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Solidaridad – Tolerancia- Autoestima**

**Guía : NIVEL CUARTO MEDIO ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**TEMA: ELABORACION INDUSTRIAL DE ARROLLADO HUASO**

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Curso: 4° D Fecha: ./ Octubre 2 / 2020

Objetivo: Determinar proceso de elaboración industrial de Cecina arrollado huaso

Módulos: Control y registro de procesos de la industria de alimentos, Taller de Control de Calidad

Néstor Rivera Da-Costa / Octubre 2 -2020

**INSTRUCCIONES:**

1. **LEE ATENTAMENTE LA GUIA ENTREGADA**
2. **DESARROLLA LAS PREGUNTAS AL FINAL DE LA GUIA**
3. **CUALQUIER DUDA O CONSULTA ESCRIBIR A CORREOS** **paola.santander@cesantarosa.cl****,** **nestor.rivera@cesantarosa.cl**

**1.-COMO SE DEFINE EL PRODUCTO CECINERO: ARROLLADO HUASO**

.Es un embutido elaborado en base a carne de cerdo y grasa de cerdo con envoltura de cuero de cerdo y enmallado, puede comercializarse con ají o sin ají, crudo o cocido. Debe cumplir todos los requisitos del RSA en lo que corresponde al uso de aditivos químicos cecineros.



**2.-Materiales y equipos:**

* **Materia prima principal: Carne de cerdo**

 **Grasa de cerdo**

 **1 paño cuero de cerdo**

* **Materia auxiliar: Malla elástica**

 **tubo de PVC para enmallar**

* **Utensilios: cuchillos**

 **tabla para picar**

 **fuentes de acero**

 **Medidores o probetas**

 **pesa digital**

* **Aditivos y aliños: sal**

 **vinagre**

 **orégano**

 **comino**

 **ajo**

 **ají pulpa sin pepas**

 **merquen**

 **curaid**

 **polifosfato**

 **glutamato monosodico**

**ALGUNOS MATERIALES A UTILIZAR:**

 **CARNE MALLA ELASTICA TABLA -CUCHILLOS**

 **  **

 **3.-Formulacion:**

Balance de masa: 90% Carne 10% Grasa

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aditivo / Aliño** | **Cantidad por kilo** | **Función técnica** |
| Curaid | 5 gr | Conservante y aporta color rosado |
| Polifosfato | 4 gr | Emulsionante de los componentes |
| Glutamato monosodico | 5 gr | Sazonador |
| Vinagre rojo | 30 a 50 ml | Aporta acidez y sabor |
| Pulpa de aji sin pepas | 30 ml | Sabor picante |
| Sal | 10 a 15 gr | Conservante y sazonador |
| Orégano | 2 gr | Aporta aroma y sabor |
| comino | 1 gr | Aporta aroma y sabor |
| Ajo polvo | 2 gr | Aporta aroma y sabor |
| Merquen opcional | 2 a 5 gr | Aporta aroma y sabor picante |

1. Realizar cálculo de cantidades a utilizar según gramaje de carne pesada.

 Ejemplo: 2 kilos de carne x 5 gr de curaid= 10 gr a pesar

1. Utilizar balanza digital para el correcto pesaje de las materias primas

|  |  |
| --- | --- |
| **Controles de calidad** | **Observación** |
| Temperatura | Utilice termómetro digital de pinche en el centro térmico de la carne rango ideal 0° a 5° C |
| pH | Utilice ph digital en medio liquido de extracto de la carne a analizar, rango ideal 5,8 a 6,2  |
| Pesaje | Utilice balanza digital de rango de precisión 0,1 gr y con un máximo de pesaje 5 kilos. |

**4.- Línea de Elaboración de Arrollado**



 

**5.-Etapas de procedimiento experimental**

* Realizar limpieza a la carne, consiste en eliminar toda la grasa en exceso.
* Picar carne en tiras de 15 x 1 cm de ancho y tiras de grasa de 5 x 0,5 de ancho.
* Juntar carne, grasa, aliños, aditivos y revolver y realizar adobo
* Dar reposo en frio por 30 minutos.
* Prepara el cuero y cortar en rectángulos.
* Comenzar a ubicar en forma de cilindro las tiras de carne y de grasa sobre el paño de cuero de cerdo.
* Enrollar y fijar con pitilla
* Enmallar utilizando el tubo PVC.
* Aplicar un baño de ají pulpa, Opcional.
* Envasar y rotular

Limpieza y corte en tiras Proceso de Adobo en frio

 

 Enmallado con pitilla y Malla

 

FICHA DE CALIDAD APLICADA AL PROCESO DE ELABORACION





**GUIA DESARROLLO ELABORACION DE ARROLLADO HUASO**

PREGUNTAS TECNICAS DEL PROCESO

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | ¿Qué sucedería al no incluir aditivo curaid en la formulación? |
| 2 | ¿Cuál es la materia principal utilizad en arrollado huaso? |
| 3 | ¿Cuál es la función que cumple la malla elástica ¿ |
| 4 | De los controles de calidad ¿Cual es relevante en el proceso de elaboración de arrollado? |
| 5 | ¿Por qué las empresas deben llevar un control y registro de datos del proceso de elaboración? |