

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"CHARCUTERÍA"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: CHARCUTERÍA & EMBUTIDOS.

SEMESTRE: 9°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 01 DE AGOSTO DEL 2022

La charcutería es el arte antiguo de la preservación de carnes; tiene más de 6 mil años de existir, su popularidad se dio con los romanos. Parte de la perfección se da gracias al ingenio de los carniceros franceses, cuya ideología es no desperdiciar ninguna parte del animal. Este es el nombre que se le da al conjunto de productos transformados a partir de toda suerte de carnes pero también se le llama así al establecimiento donde venden estos alimentos.

Historia de la charcutería

En el antiguo Egipto nació un indicio de lo que es hoy la charcutería, pues sus habitantes acostumbraban a extender la vida de las carnes que consumían utilizando la sal como conservador. En épocas del imperio romano se convirtió en una práctica popular la matanza de cerdos y, a partir de ésta, la elaboración de embutidos y chacinas. Esta fue la civilización que dio mayor protagonismo a la conservación de la carne a través del sistema de la salazón. En Roma se les conocía como Suarii a las personas que se dedicaban al oficio de matar y preparar a los cerdos. Éstos, además, preparaban un tipo de morcilla muy popular para la época llamada Botulus. Dicho producto lo distribuían entre los comerciantes, quienes eran llamados Botularius.

En poco tiempo, se convirtió en una técnica utilizada en otras partes del mundo, marcando una pauta en las costumbres alimenticias y la gastronomía de la década. El prolongar la vida de los productos de origen animal con sal, secado y curación, dio paso a la cecina. Ésta consiste, básicamente, en deshidratar la carne de vacuno o chivo partiendo del curado. Los alemanes también aportaron de forma importante en la evolución y diversificación de la charcutería. Éstos, hasta la actualidad, son reconocidos por su habilidad en la elaboración de las salchichas más variadas que podrías imaginar.

A pesar de que la carne de cerdo seguía figurando en este tipo de elaboraciones, en Alemania optaron también por añadir otros ingredientes útiles durante su preparación para aportar sabores más diversos. Como resultado de las técnicas de preservación empleadas en la industria charcutera, actualmente podemos degustar auténticas joyas gastronómicas. Una de ellas es el jamón con sus diferentes variedades: ibérico, serrano, jamón de York o el prosciutto italiano.

Las salchichas, chorizos, longanizas y salchichones también han sabido encontrar un lugar en la gastronomía de muchos países alrededor del mundo. Otras de las variedades de charcutería son las morcillas, sobrasadas, mortadelas, butifarras y morcones. Actualmente, existe un extenso número de charcuterías que también han diversificado con otros tipos de alimentos como salazones, encurtidos, quesos, conservas y otros productos relacionados.