

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"EMBUTIDOS"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: CHARCUTERÍA & EMBUTIDOS.

SEMESTRE: 9°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 01 DE JULIO DEL 2022

Se denomina embutido a una **pieza preparada a partir de carne** (generalmente picada), que suele condimentarse con hierbas aromáticas y especias, pasando por diferentes procesos e introducida (embutida) en piel de tripas o una tripa artificial y comestible.

El embutido artesano es un alimento que nos ha acompañado desde siempre, desde que el hombre prehistórico se vio en la necesidad de conservar más tiempo la carne fresca que sobraba tras la caza. Primero cortándola en tiras y secándola al sol, luego envolviéndola en grasa y más tarde, tras el descubrimiento del fuego, preservándola con ayuda del humo y la cocción del alimento.

Gracias al calor de las llamas, el hombre lograba conservar y almacenar en buen estado el excedente de carne para abastecer de alimento a su familia durante una larga temporada. No obstante, no fue hasta el descubrimiento de la sal en tierras orientales, hace aproximadamente unos 3000 años, cuando la carne pudo ser sazonada, condimentada y embutida por primera vez en tripa animal con el objetivo de mejorar su conservación.

Como has podido comprobar tras esta breve introducción, el origen del embutido es casi tan antiguo como la propia existencia del hombre. Sin embargo, han sido necesarios una serie de factores y hechos históricos para verlo convertido en el manjar que degustamos hoy en día.

Tras los rudimentarios métodos utilizados por nuestros lejanos ancestros prehistóricos, el hombre ha seguido perfeccionando la manera de conservar la carne con el fin de alargar el máximo tiempo posible su consumo. La sal, condimento que los antiguos egipcios ya obtenían del desierto para sazonar, fue el principal motivo.

Durante la Edad Media, las carnes condimentadas con diferentes especias y hierbas aromáticas introducidas en tripas naturales de animal también se hicieron muy populares. En aquellos tiempos, al igual que ocurre hoy en día en muchos pueblos de Zamora, las familias eran las encargadas de criar a los cerdos para luego celebrar la tradicional matanza, momento en el que se aprovechaba toda la carne del animal para luego elaborar y almacenar el embutido que alimentaría a todo el clan familiar durante un año entero.

La llegada de las máquinas durante la Revolución Industrial y el gran avance tecnológico experimentado en el pasado siglo XX sirvieron para aumentar exponencialmente la producción de carne y mejorar la calidad y conservación del producto a través de una perfecta combinación entre técnicas artesanales y de vanguardia.

En la actualidad, la tendencia pasa por mantener esta misma línea de producción, que consiste en criar al cerdo en un entorno natural con pastos de primera calidad y en combinar el uso de las nuevas tecnologías para mantener la esencia del embutido y mejorar su sabor y aroma tradicionales.

Aunque el embutido haya ido evolucionando con la ayuda de la tecnología y adaptándose a las necesidades de cada época, lo cierto es que los piensos con los que se alimenta a los cerdos y el mantenimiento de procesos artesanales son los que realmente ayudan a preservar el sabor tradicional de nuestras carnes.