UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MATERIA: PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE CARNE

MVZ: MARIO ALBERTO GONZALES RINCÓN

ALUMNO: ALEJANDRO DANIEL ALVAREZ VAZQUEZ

OCTAVO CUATRIMESTRE

SEGUNDO PARCIAL

TUXTLA GUTIERREZ, CHIS.

FEBRERO 15, 2025

**PRODUCTOS DERIVADOS DE CARNE DE CERDO**

**Productos Cárnicos Derivados:**

* **Tocino:** Panceta de cerdo curada con sal y generalmente ahumada. Es apreciado por su sabor y textura, y se utiliza en diversas preparaciones culinarias.
* **Jamón:** Pata trasera del cerdo curada en salmuera y, en ocasiones, ahumada. Existen variedades como el jamón serrano y el jamón ibérico, este último especialmente reconocido por su calidad y sabor.
* **Chorizo:** Embutido curado a base de carne de cerdo picada, especias y, en ocasiones, pimentón. Es un ingrediente esencial en muchas cocinas, especialmente en la española y la mexicana.
* **Salchichón:** Embutido curado similar al chorizo, pero sin pimentón, lo que le otorga un sabor más suave. Se consume en rodajas finas como aperitivo o en bocadillos.
* **Morcilla:** Embutido a base de sangre de cerdo, arroz y especias, que se cocina antes de su consumo. Es tradicional en diversas regiones y se utiliza en platos como la morcilla con cebolla o en guisos.
* **Panceta:** Parte del cerdo que incluye la capa de grasa y carne entre las costillas. Se utiliza fresca o curada, y es fundamental en platos como la carbonara italiana o el guiso de frijoles.

**Subproductos Derivados:**

* **Manteca de cerdo:** Grasa obtenida del cerdo que, una vez derretida y clarificada, se utiliza en la cocina para freír, cocinar y hornear. Es apreciada por su capacidad para crear una textura crujiente y dorada en los alimentos fritos, así como por su versatilidad en la repostería.
* **Chicharrones:** Piel de cerdo frita hasta obtener una textura crujiente. Se consume como snack o se incorpora en platos como tacos o ensaladas.
* **Patas y orejas:** Partes del cerdo que, tras una cocción prolongada, se utilizan en sopas, guisos o se sirven como aperitivos en diversas culturas.
* **Hígado y riñones:** Órganos internos que se preparan en diversas recetas, como patés, guisos o a la parrilla.
* **Tripas:** Intestinos del cerdo que, tras una limpieza adecuada, se utilizan en la elaboración de embutidos como chorizos o en platos tradicionales como la morcilla.

Además de estos productos, la grasa de cerdo se destina al consumo humano, de forma directa o como ingrediente en productos derivados. La calidad tecnológica y dietética de la grasa de cerdo es superior a la de otros animales de consumo.

Es importante destacar que la versatilidad de la carne de cerdo permite su aprovechamiento en una amplia gama de productos, desde alimentos hasta ingredientes para la industria cosmética y farmacéutica. Esta diversidad contribuye a la riqueza gastronómica y cultural de muchas regiones del mundo.