



Universidad Nacional Autónoma de México
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia
Departamento de Medicina y Zootecnia de Abejas, Conejos y Organismos Acuáticos



Manual de embutidos
elaborados con carne de conejo

Luis Vicente Jiménez Castillo
Miguel Ángel Martínez Castillo
María Patricia Negrete Torres

Coordinador Científico:
Miguel Ángel Martínez Castillo



PRIMERA EDICIÓN, 17 de octubre de 2013.

DR© 2013. Universidad Nacional Autónoma de México.
Ciudad Universitaria, Coyoacán, C.P. 04510, México, Distrito Federal.

ISBN: 978-607-02-4887-0

“Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales”.

Impreso y hecho en México / Printed and made in Mexico.

El Comité Editorial de la FMVZ reconoce el trabajo que realizó el M en A José Mendoza Becerril como revisor técnico de esta obra.

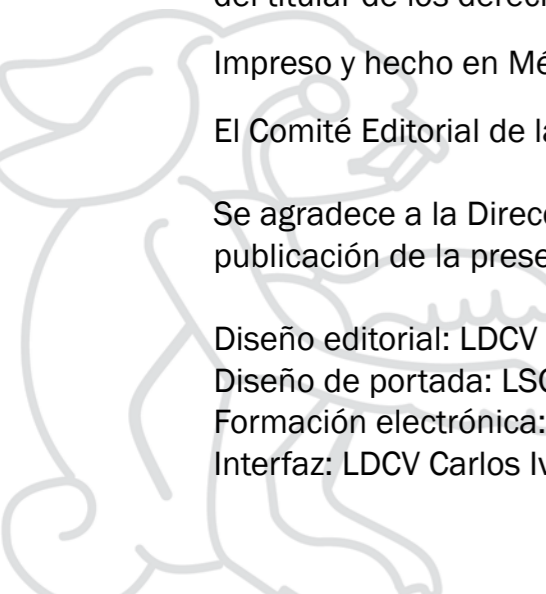
Se agradece a la Dirección General de Asuntos del Personal Académico (DGAPA) de la UNAM por el apoyo recibido para la publicación de la presente obra a través del proyecto PAPIME PE207309.

Diseño editorial: LDCV Nimbe Sáenz Martínez

Diseño de portada: LSCA Edgar Emmanuel Herrera López

Formación electrónica: LDCV Nimbe Sáenz Martínez

Interfaz: LDCV Carlos Iván Sánchez Sánchez





Contenido

<i>Presentación</i>	8
Resumen.....	9
Justificación.....	9
<i>Objetivo general</i>	9
<i>Objetivos específicos</i>	10
<i>Revisión sistemática</i>	10
1. <i>Reseña histórica</i>	11
2. <i>Introducción a los embutidos</i>	12
<i>Definición</i>	12
<i>Clasificación</i>	12
<i>Carnes curadas</i>	14
<i>Normatividad aplicable a la elaboración de embutidos (Normas de Operación)</i>	14
3. <i>Seguridad, higiene e importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</i>	17
<i>Instalaciones mínimas, requisito indispensable para la aplicación de las BPM</i>	17
<i>Mantenimiento y limpieza</i>	18
<i>Personal</i>	18
<i>Control sanitario de la materia prima</i>	19
<i>Suministro de agua potable</i>	19
<i>Eliminación adecuada de desperdicios</i>	19
<i>Maquinaria y equipo</i>	20
<i>Maquinaria y equipo para la elaboración de embutidos</i>	20
<i>Relación entre el nivel de tecnificación de la empresa, la utilización de maquinaria y equipo y el destino de la producción de embutidos</i>	22
4. <i>Elaboración de embutidos</i>	24
<i>Materias primas</i>	24
<i>Carne de conejo</i>	24
<i>Sustancias utilizadas para la conservación de embutidos</i>	33
<i>Embutidos crudos</i>	35





<i>Chorizo de conejo</i>	36
<i>Longaniza de conejo</i>	39
<i>Butifarra de conejo</i>	42
Embutidos escaldados	45
<i>Salami de conejo</i>	45
<i>Salchicha de conejo</i>	48
Embutidos cocidos	51
<i>Mortadela de conejo</i>	51
<i>Pastel pimiento de carne de conejo</i>	54
<i>Jamón de conejo</i>	57
<i>Queso de conejo</i>	60
<i>Paté de conejo</i>	63
5. Conclusiones	66
6. Glosario	67
7. Bibliografía	73

