

REPUBLICA DOMINICANA
SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO,
AGRICULTURA, INDUSTRIA
Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS
POR CORRESPONDENCIA

FASCICULO No. 86.



INDUSTRIAS RURALES

LECCION XXII

Solicítese a la:
Sección de Publicaciones y
Difusión de Enseñanza Agrícola.

1935
PRIMERA EDICION

Imp. «La Opinión, C. por A.»

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY

CHICAGO, ILL.



THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY

CHICAGO, ILL.

CHICAGO, ILL.



LECCION XXII

INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

(Continuación)

El cerdo se descuartiza en seis piezas principales: (1) El Jamón; (2) El Filete; (3) El Tocino; (4) La Espalda; (5) La Papada; (6) La Cabeza. Estas por supuesto son las partes principales que en torno se cortan para confeccionar las muchas y deliciosas conservas del cerdo que usted podrá disfrutar todo el año. La descuartización se hace para facilitar el enfriamiento del cadáver.

No se puede certificar que haya un método para descuartizar el cerdo que sea mejor o superior a todos los otros métodos. La descuartización depende de cómo sea que se vaya a utilizar el cadáver. Si es que se va a expender en el mercado, hay que descuartizarlo conforme al gusto local de los consumidores. Si es que se va a enviar de un mercado a otro o de una provincia a otra, o se va a exportar, se debe dejar adherida la cabeza para que se facilite manejarlo. Mas si se va a conservar la carne refrigerándola como hacen en el Norte de los Estados Unidos, en los grandes frigoríficos de La Patagonia y de la Argentina, el cerdo debe descuartizarse en piezas pequeñas, a fin de que cada pieza sirva para una sola comida. Si así es que se desea, la carne puede mantenerse helada por un período indefinido, hasta que se consuma el cerdo por completo sin tener que utilizar ningún método de curación.

Mi propósito al describir el método siguiente es dar algunas ideas de cómo producir la mayor cantidad de carne que pueda rendir un cadáver para conservarla a fin de que nuestros agricultores puedan disfrutar de carnes en conservas durante nuestros meses más calurosos, a la vez que reducir el número de las partes de la carne que haya que consumir fresca. En este método se separan las piezas principales como los jamones, el filete y las espaldas de las bandas más delgadas, las cuales se sacan aparte, como la tocineta, las capas y la cabeza. Al tratar de presentar este método práctico tomo en consideración la manera correcta de descuartizar un cerdo. He tenido el cuidado de no omitir las enseñanzas necesarias para que al llegar a este punto el cerdo presente un aspecto atractivo, una piel nítidamenee limpia y que al bandearlo con la sierra se vea una banda elegante y bien presentada. Con la misma estética e higiene rigurosa con que hemos trabajado hasta ahora, continuaremos hasta el fin, pues las piezas, bien recortadas y en debida proporción, se curan mejor, se ahuman mejor y son más apetecibles cuando son exquisitamente condimentadas, cocidas y servidas. Hay también 100% de probabilidad de que se desperdicie menos carne, que si el trabajo se hiciera sin cuidado. Cada agricultor tendrá presente que, su labor de degüello y conservación de las carnes, labor esta para la cual todo el mundo no tiene vocación, será realizada en el curso de quince días, según los productos que desee confeccionar; y que su familia y sus vecinos se darán cuenta y podrán apreciar sus conocimientos de la materia por la calidad de sus productos.

Como descabezar el cerdo:

En la práctica comercial de las grandes industrias, donde los cadáveres son inspeccionados diariamente uno por uno, se le quita la cabeza al cerdo antes de abrirlo. Esta operación requiere un poco de habilidad pero prontamente se obtiene. Y se hace con el objeto de facilitar el enfriamiento del cadáver. Por consiguiente, al desprender la cabeza se debe remo-

ver la papada. Para descabezar al cerdo se usará un cuchillo bien afilado y se empezará a cortar sobre la nuca: es decir, sobre la base del cráneo, donde la cabeza se une al cuello. Se cortará como a media pulgada más arriba de la oreja, (se entiende que el cerdo está colgando con la cabeza para abajo) formando ángulo recto con el espinazo. Se corta hasta el hueso y luego desciende el cuchillo por el lado izquierdo a rás de las mandíbulas, por debajo del ojo hasta la punta de la mandíbula inferior, quedando la papada adherida al resto del cuerpo. Se agarra la cabeza por la oreja izquierda y se corta hasta llegar al hueso del espinazo. Esto deja a la cabeza colgando por el hueso y la papada derecha. Si no tiene experiencia, con una media vuelta descubrirá la unión, donde el primer hueso del cuello se une con la cabeza. Esta primera vértebra del espinazo hace las veces de un broche, engarzando el hueso de la base del cráneo, lo mismo que cuando uno da un apretón de mano a otro, en que los dos puños y dedos se encajan ajustadamente. Para separar esta primera vértebra del hueso de la base del cráneo, basta cortar alrededor del hueso del cráneo, las membranas que los unen y la médula. La unión esta tiene como una y media pulgada de diámetro.

Como bandear el cerdo:

Para facilitar más el enfriamiento, el cadáver se debe partir en dos bandas. Aunque muchos expertos utilizan un Collins o una hachuela de carnicero, es más correcto usar la sierra, porque así se evita el que produzcan astillas de huesos. Anteriormente y aún hoy día en muchos sectores de la República, al sacrificar el cerdo, la dueña de la casa procura que le saquen el espinazo para hacer el delicioso sancocho. Pero si se desea industrializar el cerdo para que dé su mayor rendimiento en piezas, se debe cortar el espinazo por el centro, a lo largo, quedando el cerdo dividido en dos bandas. Si es verdad que se deja de hacer el sancocho, también es verdad que se obtiene una cantidad mayor de carne apropiada para conservarla, ya sea envasada en lata o curada en diversas formas.

Como desprender la capa interna:

La capa interna se debe remover mientras el cadáver está caliente, pues es más fácil entonces que después que se enfría. Después de bandeado el cerdo, se coje una banda y se empieza a desprender la capa con el puño entre cerrado, empezando abajo y desprendiendo hacia los perniles, hasta terminar. El inexperto debe tener esto muy presente, pues casi siempre hay la tendencia de hacerlo al revés. Se debe tener la precaución de no tirar de los músculos de la parte del vientre que es para el tocino.

Como y por qué enfriar el cadáver:

Los tejidos de muchos cadáveres de cerdos acabados de sacrificar contienen bacterias que son capaces de echar a perder toda la carne a no ser que su desarrollo sea prontamente observado. Nuestro clima es sumamente peligroso para trabajar con éxito a menos que sea la labor hecha por expertos competentes. Las grandes factorías prácticamente han resuelto el problema de carne fermentada, enfriando el cadáver fresco. Mientras todavía está caliente, lo someten a una temperatura de 34 a 36 grados Farenheit por espacio de 24 horas y mantienen la carne a una temperatura muy fresca, como de 40 grados Farenheit mientras se está curando. Aunque nuestro clima sea muy caluroso, no obstante en cualquier punto de la República y en cualquiera época del año se pueden explotar las industrias de carne con poco capital, en pequeña escala, aviniéndose al medio ambiente. Lo principal es tener un verdadero y correcto conocimiento de las industrias de carne y luego adaptarlas al clima en que vivimos. Los métodos se han simplificado tanto, que a no ser que uno se descuide por la sencillez de ellos, no hay motivo alguno para que la industria no prospere. Si uno enfría su carne debidamente a la temperatura de 34 a 36 grados Farenheit por 24 horas antes de subdividir las bandas y después de cortadas las mantiene a una temperatura de 38 a 40 grados Farenheit mientras se estén curan-

do, se puede tener plena confianza de que ninguna de las piezas se dañará. Por supuesto, se entiende que los métodos de curación y los ingredientes serán matemáticamente proporcionados y aplicados. Durante el período de curación la temperatura de la carne no debe pasar de 40 grados Fahrenheit y nunca debe estar más de 48 horas la carne en nevera antes de industrializaria, pues perderá su pigmento y se envejecerá con una rapidez asombrosa. Se debe tener la precaución de que la temperatura de la nevera no sea tan baja que vaya a congelar las carnes por fuera con demasiada rapidez, sin haber dado lugar a que se enfrien en su interior; pues el calor animal interno permitirá que empiece inmediatamente el desarrollo bacteriológico. Si la nevera está demasiado fría, la carne se debe envolver en un paño de algodón.

En algunos países los agricultores tienen acceso a los grandes frigoríficos con facilidades para el enfriamiento de su cadáver y luego para el almacenaje de las carnes durante el período de curación, mediante el pago de una suma insignificante. Cuando en una localidad el agricultor tiene esa facilidad, el mismo día que sacrifica su cerdo lo lleva aún caliente a la planta de enfriamiento y 24 horas después regresa para cortar, curar su carne y colocarla en el depósito que le asignen. La capa y las entrañas las lleva a su casa para freír su manteca y participar del cerdo ya verdaderamente "muerto". Cuando las noches son frías, matan los cerdos de tardecita, los escurren durante la noche y al otro día los llevan a enfriar: todavía esto es más favorable para el agricultor moderno.

Como se cortan los hombros:

Se cuentan las primeras tres costillas y se corta, formando ángulo recto con el espinazo, entre la tercera y la cuarta costilla, con la sierra. Cuando se haya cortado el

espinazo se corta el resto con un cuchillo bien afilado. A esta pieza se le llama "Espalda y Hombro de Tres Costillas".

La papada:

Ahora se coje el hombro que se ha cortado y se voltea con la piel hacia arriba y se corta la papada exactamente por el terminal de la vértebra. Esto se hace con el cuchillo solamente pues no hay huesos que serruchar. Luego se coje la papada y se cuadra para hacer el petit-salé; recortando todas las irregularidades de ella, se saca una pieza completamente cuadrada. Con esta pieza se podrá hacer una excelente posta de peti-salé si uno desea; de lo contrario se puede emplear en la confección de gelatina, salchichas, longaniza, salchichón, etc. etc. También se puede curar y ahumar, haciéndose de ella un tocino.

El cuello:

Se voltea el hombro de nuevo con la piel hacia abajo y la carne hacia arriba y con el cuchillo estrecho bien afilado, se saca el hueso del cuello junto con las tres costillas, teniendo el cuidado de no extraerlos con carne para no desperdiciarla ni dañarla.

La "paletilla":

Al remover las vértebras del cuello y las costillas, queda allí toda la carne con los huesos del brazo y el homóplato. Se corta ahora donde mismo se extrajo el hueso del cuello y se corta hacia abajo, separando por la unión el homóplato, tan conocido con el nombre de la "Paletilla". Estas piezas se pueden curar enteras, pero es aún más práctico cortarlas en lonjas de una a una y media pulgadas de espesor. Se curan y luego se ahuman. Son muy populares hoy día, pues gustan mucho. Si uno desea no hacer una pieza demasiado gruesa, entonces, antes de cortarla en lonjas, se le quita la capa de

grasa y se hace un buen pedazo de petit-salé o bien se fríe. La pieza de masa que sólo contiene la paletilla se presta también para hacer una longaniza fina, un salchichón fino, una salchicha fina, lo mismo que se presta para hornearla fresca, freirla en lonjas muy delgadas o envasarla en lata. Pero como es más deliciosa es curada y luego ahumada. De la otra mitad que contiene el brazo se puede hacer un jamoncito.

El jamón:

El jamón se hace generalmente de los perniles. Se hacen grandes y pequeños. El jamón grande no es tan popular como el pequeño, que es el comunmente conocido. Lo primero que se le hace al pernil es hacerle la cara del jamón. Esto se hace mientras el cadáver está aún caliente. Con el cuchillo curvo de doble filo, bien afilado se presenta uno delante del cadáver que está colgando y empieza a quitar la capa de grasa con mucho cuidado para no cortar la carne. Esto ayudará al enfriamiento del jamón y a la vez, las membranas de tejido muy delgado que hay entre la carne y el tejido adiposo se encojerán y unirán al pernil, dándole un buen aspecto al jamón y una cara lisa y suave. Si se va a hacer un jamón grande, se corta la pierna transversalmente, un poquito más arriba del arco pélvico, formando ángulo recto en dirección a la pierna trasera. El jamón popular, que es el corriente, se corta por la segunda vértebra de las que se levantan hacia el fin del espinazo. Para dar este corte correctamente, la sierra debe estar exactamente en ángulo recto con la pierna trasera y la banda debe descansar sobre una mesa con la piel hacia abajo. Cuando se haya cortado el hueso con la sierra se procederá a seguir cortando con el cuchillo hasta separar completamente el pernil.

Inmediatamente se procederá a recortar y dar la forma al jamón. Se deben cortar todas las piezas que proyectan fuera del cuerpo macizo del jamón. Y todas las partes blandas que se unían con el vientre del cerdo, también se deben cortar.

pues luego se arrugan y endurecen, haciendo un jamón feo. Los recortes se pueden usar en otros productos. Si el cerdo sacrificado era de 300 a 450 libras, se le deberá quitar la piel con una parte de la capa, dejándole media pulgada de capa solamente adherida a la pierna de jamón. Así se curará mejor y se obtendrá un resultado más satisfactorio. Se debe dejar la piel en el extremo superior para poder agarrar y colgar el jamón.

El filete: "lomo".

De la banda se ha separado ya el hombro con las tres primeras costillas; el pernil para el jamón y la capa interna. Ahora se coloca la pieza que queda, conocida con el nombre de "el costillar" en la República. Y con la sierra paralela al espinazo, subdividiendo el largo de las costillas en tres partes iguales, se corta por la primera tercera parte que está unida al espinazo. Al cortar las costillas se coje el cuchillo bien afilado y se corta el resto, separando el lomo del pecho y el vientre. Luego se coje el lomo y se desprende de la capa, dejándole un octavo de pulgada de capa adherida. El filete se puede separar en chuletas, las cuales se pueden conservar en salmuera líquida o bien se pueden freir frescas y luego después de bien fritas conservarlas en manteca. También se puede cojer el filete entero, rellenarlo y hornearlo. Si se dispone de un autoclave, se puede envasar en lata. Con la capa del lomo se puede hacer un excelente petit-salé lo mismo que una excelente manteca.

El tocino y las costillas:

Cuando se haya terminado de preparar el filete, se toma la otra pieza y se coloca sobre una mesa, con la piel hacia arriba. Luego se coje el Collins, la hachuela de carnicero o una paleta y se le dan algunos golpes de plano para aflojar las costillas. Esto facilitará el desprendimiento de las costillas. Luego se voltea la pieza con las costillas para arriba.

Se introduce el cuchillo por debajo de ellas y luego con una mano se levantan mientras que con la otra se lleva el cuchillo cortando a la vez que se van desprendiendo. Estas costillas se cortan en bandas como de cuatro pulgadas y se embarrilan. Al mes se pueden comer guisadas con judías, garbanzos, arvejas, repollos, etc. etc. Fritas son muy deliciosas. El tocino que queda se prepara así: Se voltea sobre la mesa con la piel hacia arriba. Se tiende bien y se corta el lado del vientre en línea recta, luego se cuadra o se hace rectangular. Los recortes sirven para salchichas, longaniza, etc. etc.

Los huesos:

Siempre que se embarrile cerdo, ternero o carnero, se ponen los huesos junto con la carne para que nada se desperdicie. Los huesos se deben colocar abajo. Trátese de que a los huesos les quede alguna carne para después de curados poderlos utilizar en sancochos, etc. Muchos de los huesos de los cerdos son bastante blandos y a muchas personas les agradan. Entre los muchos usos y economías que proporciona el autoclave al Agricultor está aquella de ablandar los huesos a fin de que sean completamente consumidos por las aves y animales de corral. Esto se hace posible porque el autoclave aumenta la temperatura 30 o 40 grados más que cuando los huesos se cuecen en una cacerola corriente.

Proporciones de las piezas del cerdo:

El objeto de las notas siguientes es demostrar que el degüello del cerdo es un negocio de economía doméstica para nuestros agricultores. Si a esto se le diera impulso, sería un poderoso estímulo para nuestros agricultores, quienes amenudo son acosados por los alcaldes pedáneos e interesados que persiguen a los agricultores hasta la Justicia por haber sacrificado un cerdo de su crianza dentro de su propiedad para el consumo de su familia. Sería también un poderoso estímulo para el aumento agropecuario, pues muchos no crían porque se han desanimado debido a que después que luchan

tanto para criar y engordar un cerdo también tienen que pagar por el privilegio de sacrificar en su propia finca. Y ¿qué más justo que el agricultor dominicano tenga el derecho de sacrificar e industrializar los cerdos de sus crianzas dentro de los límites de su finca para el consumo de su familia?

Supongamos que el siguiente es un cerdo cuyo cadáver limpio ya de las vísceras pesa 234 libras. Este mismo cadáver a las 24 horas de escurrido pesará 225 libras que es la base de nuestro cálculo en el porcentaje del peso de las piezas del cerdo:

<i>Nombre de las piezas:</i>	<i>Peso en libras:</i>	<i>Porcentaje:</i>
Capas de Grasa	100	44.44
Jamones	31	13.77
Hombros	19	8.44
Espaldas	8	3.55
Filete o sea lomo	26	11.55
Tocino	27	12.00
Costillas	3	1.33
Cabeza	11	4.93
Carne para salchichas etc.	5	2.22
Patitas, rabo, etc. etc.	4	1.77
	234 libras	103.96%
Merma sufrida mientras escurría durante las 24 horas		3.96
		100.00%

Cada maestro tiene su librito:

No cabe la menor duda que cada matarife de experiencia tendrá ya formado su propio método por la acumulación de las diversas experiencias que haya obtenido en su trabajo. Y sin duda que sabrá preparar varios platos que serán como sus métodos, diferentes a los de los demás autores. Está demostrado que aún las grandes autoridades sobre esta mate-

ria, con años de experiencia y de lucha, no siempre están de acuerdo en todo los puntos. Y esto es corriente en toda clase de trabajo que es comunmente hecho a mano. No obstante los errores que hayamos cometido, nos aventuramos a decir que los métodos indicados en este folleto son buenos, sencillos, fáciles de entender y fáciles de ejecutar si se ponen en práctica. No tema guiarse por ellos. Son seguros.

Todas las autoridades están de acuerdo sobre los siguientes puntos de importancia :

- 1) Que se debe seleccionar un cerdo sano.
- 2) Que se deben usar instrumentos bien esterilizados y bien afilados.
- 3) Que se debe enfriar bien el cadáver.
- 4) Que se deben recortar bien las piezas.
- 5) Que se deben inspeccionar bien todas las piezas, particularmente los jamones.
- 6) Que se deben quitar todas las partes aporreadas, pues si se dejan pueden dañar toda la cantidad de carne que se esté curando.
- 7) Que se debe salpresar la carne fresca q. se desee guardar para el día siguiente.
- 8) Que el procedimiento de la curación debe empezarse cuanto antes en el curso de las primeras 24 horas después del deguello.
- 9) Que los platos de gelatina, salchichas, encurtidos, etc. etc. se deben confeccionar inmediatamente, mientras el cerdo está absolutamente fresco.



∞ CUESTIONARIO ∞

- 1o.—Cuál es el objeto de la descuartización de un cerdo?
- 2o.—Seperación de la papada. Sus usos.
- 3o.—Descabezamiento del cerdo.
- 4o.—Describa la preparación preliminar de los jamonese.
- 5o.—Uso de los huesos.
- 6o.—Importancia del frigorífico en las industrias de la carne..
- 7o.—Dificultades de nuestro clima; manera de vencerlas.
- 8o.—El filete, "lomo".
- 9o.—El corte de los hombros. Explíquelo.
- 10o.—Importancia del buen conocimiento del descuartizamiento.

INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

- 1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.
- 2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.
- 3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.
- 4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuando una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.
- 5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.
- 6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida **DIRECTAMENTE** a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.
- 7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberlas recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.
- 8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes, prácticos.
- 9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.
- 10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.