



BONUS

ESCUELA DE CHACINADOS CASEROS

GUARDA Y ETIQUETA

Heladera, freezer y vacío · señales de alerta
etiquetas para imprimir · si quieres vender

Complemento del Recetario Latino · Argentina · México · Colombia

CONTENIDO

LO QUE VAS A ENCONTRAR

GUARDAR BIEN

Bienvenida	3
Cuánto dura cada cosa	4
Congelar y descongelar	6
Envasado al vacío	8
Señales de alerta	10

PARA IMPRIMIR

Etiquetas para tu heladera	12
Etiquetas para regalar	13

VENDER

Si quieres vender	14
Calcula tu precio	16



BIENVENIDA

QUE DURE, QUE SE VEA Y QUE SE VENDA

Hacer un buen chacinado es la mitad del trabajo. La otra mitad es guardarlo bien para que no se pierda, saber cuándo ya no se come y presentarlo lindo, para regalar o para vender.



LA REGLA DE ORO

FRÍO · LIMPIO · CON FECHA

Si cumples estas tres cosas con todo lo que haces, ya evitaste la mayoría de los problemas.



HELADERA

Entre 2 y 4 °C. Ponle un termómetro: muchas están más calientes de lo que crees.



FREEZER

A -18 °C o menos. Frena las bacterias, pero no las mata.



FECHA

Todo lo que entra a la heladera o al freezer lleva etiqueta.

TABLA DE CONSERVACIÓN

CUÁNTO DURA CADA COSA

Tiempos orientativos para productos caseros bien elaborados y bien cerrados. Si algo muestra señales de alerta, se tira aunque esté dentro del plazo.

PRODUCTO	HELADERA (2-4 °C)	FREEZER (-18 °C)
Chorizos y embutidos frescos, crudos	2 días	3 meses (al vacío, 6)
Chorizos cocidos o ahumados en caliente	7 días	3 meses
Bondiola, lomo o panceta cocidos o ahumados	7 días en pieza · 3 a 5 días feteado	2 a 3 meses
Pollo ahumado o cocido	3 a 4 días	2 meses
Pescado ahumado en caliente	3 a 4 días	2 meses
Morcilla y cocidos embutidos	5 días	2 meses

TABLA DE CONSERVACIÓN

CURADOS, QUESOS Y FRASCOS

PRODUCTO	CÓMO Y CUÁNTO
Curados secos enteros (salame, longaniza)	1 a 3 meses, envueltos en papel, en la heladera o en un lugar fresco y seco.
Curados secos ya cortados	2 a 3 semanas en la heladera, con la cara cortada tapada con film. Feteados, se congelan 2 meses.
Quesos ahumados	2 a 3 semanas en la heladera. No conviene congelarlos.
Escabeches, encurtidos y salsas	Lo que dice cada receta del bonus «La Picada Perfecta».
Conservas al baño maría	Lo que dice el bonus «Conservas Caseras».

 PARA QUE DUREN MÁS

- Enfría rápido lo cocido: no más de 2 horas a temperatura ambiente.
- Guarda en la parte de atrás de la heladera, no en la puerta.
- Separa lo crudo (abajo) de lo cocido (arriba).

 PRIMERO ENTRA, PRIMERO SALE

Cuando guardas algo nuevo, pon lo viejo adelante. Así nada se queda olvidado en el fondo.



FREEZER

CONGELAR BIEN

1. Congela el producto lo más fresco posible, el mismo día que lo haces.
2. Separa en porciones de una comida: así sacas solo lo que vas a usar.
3. Envuelve en film o en bolsa y saca todo el aire (o envasa al vacío).
4. Deja las bolsas planas: se congelan y descongelan más rápido.
5. Pon la etiqueta: qué es, fecha y peso.
6. Los chorizos frescos, congélalos sueltos en una bandeja 2 horas y después pásalos a la bolsa: no se pegan.



QUEMADURA DE FREEZER

Esas manchas blancas y secas son por el aire. No hacen mal, pero quitan sabor: recórtalas y la próxima vez saca mejor el aire.

FREEZER

DESCONGELAR BIEN

1. **Siempre en la heladera:** calcula unas 24 horas por kilo.
2. **Si estás apurado:** en su bolsa cerrada, sumergido en agua fría, cambiando el agua cada 30 minutos. Cocina enseguida.
3. Los chorizos finos se pueden cocinar directo congelados, a fuego más bajo y por más tiempo.
4. **Nunca** en la mesada ni al sol.

 NO VUELVAS A CONGELAR

Lo crudo que ya se descongeló no se vuelve a congelar. Si lo cocinas, sí puedes congelarlo de nuevo ya cocido.



ENVASADO

ENVASADO AL VACÍO

Sacar el aire frena el moho, evita la quemadura de freezer y el producto se ve mucho más profesional.



CON MÁQUINA SELLADORA

Deja 5 cm de bolsa libre para sellar. Si el producto es húmedo, congélalo 1 hora antes. Protege huesos y puntas con papel manteca.



SIN MÁQUINA: EL MÉTODO DEL AGUA

Bolsa con cierre casi cerrada; sumérgela de a poco en un bol con agua: el agua empuja el aire. Cuando llegue al cierre, ciérrala.

ENVASADO

EL VACÍO NO REEMPLAZA AL FRÍO

 IMPORTANTE

Sin aire, algunas bacterias peligrosas (como la del botulismo) pueden crecer igual. **Todo lo envasado al vacío va a la heladera o al freezer**, salvo los curados secos ya terminados.

PRODUCTO	¿AL VACÍO?	DÓNDE
Chorizos frescos	✓ Sí	Freezer
Bondiola, lomo y panceta ahumados	✓ Sí, en pieza o feteados	Heladera o freezer
Salame terminado	✓ Sí: frena el secado	Heladera o lugar fresco
Salame que todavía se seca	⊘ No: necesita aire	Cámara de secado
Quesos ahumados	✓ Sí	Heladera

ATENCIÓN

SEÑALES DE ALERTA

Aprende a mirar, oler y tocar. Si algo no está bien, no lo pruebes «para ver»: **ante la duda, se tira.**

 ES NORMAL

- Moho blanco y polvoriento en la tripa de un salame curado.
- Gotitas de grasa en la superficie de un ahumado.
- Un poco de líquido en la bolsa de un producto en salmuera.
- Color rosado en lo curado con sal de cura (igual usa el termómetro).
- Cristales blancos en un curado viejo: suelen ser sal.

 MOHO DE COLOR EN UN SALAME

Si es una manchita superficial en un curado seco y firme, se limpia con un paño con vinagre y se vigila. Si vuelve, si es peludo, si entra en la carne o la pieza está blanda: se descarta entera.

ATENCIÓN

SE TIRA, SIN DUDAR

 A LA BASURA SI...

- Huele agrio, a amoníaco, a podrido o raro.
- La superficie de un fresco o un cocido está pegajosa o viscosa.
- Una carne fresca se puso gris verdosa.
- Hay moho de cualquier color en frescos, cocidos, feteados o quesos blandos.
- El moho verde, negro o peludo entró en la pieza de un curado.
- La bolsa de vacío se infló con gas.
- El frasco tiene la tapa abombada, burbujas o líquido turbio.

**MIRA**

El color y la superficie.

**HUELE**

Antes de cortar.

**TOCA**

No debe estar pegajoso.

PARA IMPRIMIR

ETIQUETAS PARA TU HELADERA

Imprímelas en papel autoadhesivo o en papel común y pégalas con cinta.



HECHO EN CASA



Producto:

Elaborado el:

Consumir antes de:

Peso:

Notas:



HECHO EN CASA



Producto:

Elaborado el:

Consumir antes de:

Peso:

Notas:



HECHO EN CASA



Producto:

Elaborado el:

Consumir antes de:

Peso:

Notas:



HECHO EN CASA



Producto:

Elaborado el:

Consumir antes de:

Peso:

Notas:



HECHO EN CASA



Producto:

Elaborado el:

Consumir antes de:

Peso:

Notas:



HECHO EN CASA



Producto:

Elaborado el:

Consumir antes de:

Peso:

Notas:



HECHO EN CASA



Producto:

Elaborado el:

Consumir antes de:

Peso:

Notas:



HECHO EN CASA



Producto:

Elaborado el:

Consumir antes de:

Peso:

Notas:

PARA IMPRIMIR

ETIQUETAS PARA REGALAR

Para frascos, chorizos al vacío o una bondiola feteada. Recórtalas por la línea.

CHACINADOS CASEROS



Para: _____
 Hecho con amor por: _____
 Fecha: _____
 Heladera · Consumir antes de: _____

CHACINADOS CASEROS



Para: _____
 Hecho con amor por: _____
 Fecha: _____
 Heladera · Consumir antes de: _____

CHACINADOS CASEROS



Para: _____
 Hecho con amor por: _____
 Fecha: _____
 Heladera · Consumir antes de: _____

CHACINADOS CASEROS



Para: _____
 Hecho con amor por: _____
 Fecha: _____
 Heladera · Consumir antes de: _____

CHACINADOS CASEROS



Para: _____
 Hecho con amor por: _____
 Fecha: _____
 Heladera · Consumir antes de: _____

CHACINADOS CASEROS



Para: _____
 Hecho con amor por: _____
 Fecha: _____
 Heladera · Consumir antes de: _____

CHACINADOS CASEROS



Para: _____
 Hecho con amor por: _____
 Fecha: _____
 Heladera · Consumir antes de: _____

CHACINADOS CASEROS



Para: _____
 Hecho con amor por: _____
 Fecha: _____
 Heladera · Consumir antes de: _____

SIGUIENTE NIVEL

SI QUIERES VENDER

Los requisitos cambian según tu país y tu ciudad: **consulta siempre en la oficina de bromatología o de salud de tu municipio.**

 ARGENTINA

Habilitación del lugar de elaboración en bromatología municipal, carnet de manipulador de alimentos y, para vender envasado, registro del establecimiento (RNE) y del producto (RNPA).

 MÉXICO

Aviso de funcionamiento ante COFEPRIS o la autoridad sanitaria estatal, buenas prácticas de higiene (NOM-251) y etiquetado según la norma vigente.

 COLOMBIA

Inscripción, permiso o registro sanitario ante el INVIMA según el riesgo del producto, y concepto sanitario de la secretaría de salud local.

SIGUIENTE NIVEL

LO QUE TE VAN A PEDIR

**CASI SEGURO**

- Un curso de manipulación de alimentos.
- Un lugar limpio, con agua potable y superficies lavables.
- Heladera y freezer con termómetro.
- Etiqueta con: nombre, ingredientes, peso, fecha de elaboración y vencimiento, cómo conservarlo y datos de quien lo elabora.

**EMPIEZA ORDENADO**

- Lleva un registro de cada tanda: fecha, ingredientes, peso y temperaturas.
- Siempre los mismos proveedores de carne, con factura.
- Las etiquetas de este libro son para casa y regalos. Para vender necesitas el rotulado oficial.

**IMPORTANTE**

Esta es una orientación general, no un asesoramiento legal. Confirma siempre los requisitos con la autoridad sanitaria de tu lugar antes de vender.

NÚMEROS

CALCULA TU PRECIO

El error más común al vender es cobrar solo la carne. Completa esta planilla con una tanda real.

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Carne (cerdo, vacuno, etc.)			
Grasa / tocino			
Tripa			
Sal, sal de cura y especias			
Vino, ajo y otros			
Envase, bolsa y etiqueta			
Gas o luz (estimado)			
A · Costo total de la tanda			
B · Kilos que salieron (después de la merma)			
C · Costo por kilo ($A \div B$)			



NÚMEROS

DEL COSTO AL PRECIO



LA FÓRMULA

Precio por kilo = costo por kilo × 2 a 3

Ese margen paga tu tiempo, las pérdidas y los envíos, y te deja ganancia. Los curados, que llevan semanas de secado y pierden peso, van al número más alto.



NO TE OLVIDES DE LA MERMA

Un salame pierde entre 30 y 40 % de su peso al secarse. Si pones 10 kg de carne, vendes 6 a 7 kg. Calcula siempre sobre lo que **sale**, no sobre lo que entra (el Control de secado del portal te lo calcula).

«Ponerle precio a tu trabajo
también es parte del oficio.»