|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Slide de diapositivas (Títulos)** | | |
| **Indicaciones** | * Título o subtítulo de la temática que se aborda * Colocar una breve descripción del tema que se aborda en el slide * Colocar el texto que va en cada diapositiva según el formato instruccional * Máximo 8 slide | |
| **Título** | Defectos de aspecto | |
| **Texto descriptivo** | La apariencia de un embutido es un factor determinante en su aceptación por parte del consumidor. A continuación, se describen los principales defectos de aspecto que pueden presentarse en los embutidos crudos y sus posibles causas. | |
| **Título** | **Texto** | **Imagen (obligatoria)** |
| Formación de arrugas y desprendimiento de la envoltura | La envoltura debe adherirse a la masa sin pliegues ni desprendimientos. Las arrugas aparecen cuando la tripa es demasiado ancha o el relleno es insuficiente. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/salchichas-carne-res-salchichas-barbacoa-crudas-especias-verduras-e-ingredientes-cocinar-sobre-fondo-negro-vista-superior-espacio-copia-concepto-menu-oktoberfest_36112824.htm#fromView=search&page=3&position=21&uuid=bb06d473-2806-4b3e-9b21-afa376139197&query=formacion+de+rrugas+en+la+envoltura+de+ls+eembutidos+crudos> |
| Florecido y enmohecido | Algunos embutidos desarrollan un recubrimiento blanco o verdoso por microorganismos, dependiendo de los gérmenes presentes, el tiempo de elaboración y las condiciones ambientales. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/salchicha-tradicional-moho-blanco-salami-cerdo-seco-rodajas-mesa-cocina-vista-superior_63150778.htm#fromView=search&page=4&position=7&uuid=0de12bcc-663b-409e-be32-0281d415a3ce&query=embutidos+mohosos> |
| Exudado salino | Se manifiesta como un polvo blanco en la superficie cuando se usan tripas saladas sin remojar o se emplea demasiada sal. Es común en productos almacenados por períodos prolongados. | <https://www.freepik.es/foto-gratis/salchicha-rodajas-mesa_3052623.htm#fromView=search&page=2&position=1&uuid=a15ed9f6-1d33-4901-a69e-3602b393d514&query=embutidos+con+moh> |
| Rezumado de grasas | Las grasas pueden atravesar la tripa formando una película brillante y pegajosa si se usan tocinos inadecuados o si la temperatura de ahumado o secado es demasiado alta. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/fondo-macro-salchicha-cruda-textura-salchicha_43775375.htm#fromView=search&page=3&position=42&uuid=d97dae0d-a32a-4f19-a5af-5adeee653105&query=rezumado+de+grasas+en+los+embutidos> |
| Color de ahumado desigual | Puede generarse por enmohecimiento no eliminado antes del ahumado o por una exposición inadecuada al humo, causando manchas grises, castañas o verdosas. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/salchicha-ahumada-rodajas-mesa-madera-pan-salsa-tomate_12906042.htm#fromView=search&page=4&position=9&uuid=d97dae0d-a32a-4f19-a5af-5adeee653105&query=rezumado+de+grasas+en+los+embutidos> |
| Manchas marrones y amarillas | La sal gruesa mal disuelta antes del ahumado puede generar manchas marrones. Si el ahumado es excesivo, estas manchas pueden oscurecerse aún más. | <https://www.freepik.es/fotos-premium/productos-carnicos-forma-salchicha-manteca-cerdo-diferentes-tipos-embutidos-cerdo-ternera-manteca-mezclados-productos-carnicos_21770772.htm#fromView=search&page=2&position=25&uuid=d97dae0d-a32a-4f19-a5af-5adeee653105&query=manchas+marrones+y+amarillas+en+los+embutidos> |