

Qm 220 (22/9)

Asignación: Mapa conceptual (25 p), A (20 p)

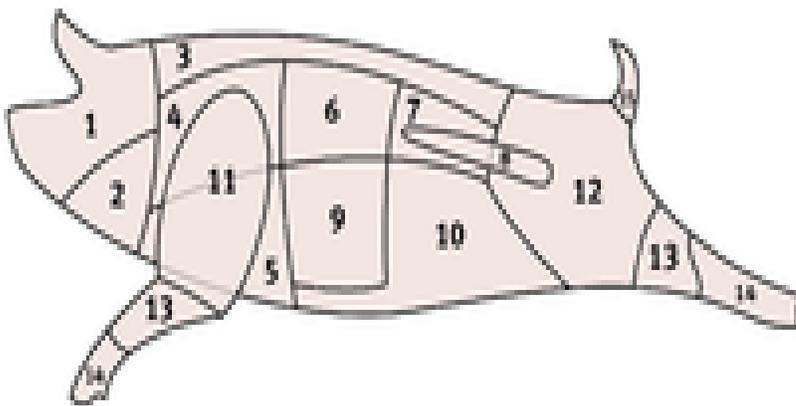
Carne de cerdo



Carnitas, Asado de carne de cerdo, Carne de cerdo en un cuadro del pintor francés Paul Gauguin (1848-1903) y Manitas de cerdo.

La **carne de cerdo** o **carne de porcino** es un producto cárnico procedente del cerdo. Es una de las carnes más consumidas en el mundo. Algunas religiones la consideran un alimento prohibido. Por ejemplo, el judaísmo la considera *treifá* y el islamismo, *haram*. Es además una de las más aprovechadas, porque se utiliza casi todo el cuerpo del animal, así como muchos de sus subproductos: jamón, chorizo, bacón, morcilla, tocino, paté, etc.

Despiece



Representación esquemática de las partes de un cerdo

Cortes de cerdo

- cabeza de cerdo. Consta de diferentes partes comestibles: orejas, careta, tania, etc.

- papada.
- cinta de lomo. Ubicada a partir de la sexta vértebra lumbar correspondiente a la pieza de lomo. Muy apreciada y gustosa.
- magro de cuello.
- pecho
- costillar.
- chuleta.
- solomillo. Se sitúa a la altura de las costillas lumbares y es una pieza magra y algo pequeña que se suele vender entera, es una parte jugosa que sale sin nervios.
- panceta/Panceta asada.
- falda.
- paletilla o paleta. Es la extremidad delantera del animal, considerada por regla general de inferior calidad que las extremidades traseras.
- jamón.
- codillo. Se comercializa con hueso y contiene una carne magra muy gelatinosa.
- manos. Se considera una de las partes más gelatinosas.
- rabo.
- gónadas.
- lardeo
- chicharros



Los mayores productores

Un plato tradicional austriaco con cerdo, servido con rösti de patatas, vegetales, setas y gravy (salsa espesa).

El país mayor productor de carne de cerdo en todo el mundo es China, seguido de Estados Unidos y Alemania. Otros países productores en Europa son España, Francia, Polonia y Dinamarca.

LOS MAYORES PRODUCTORES DEL MUNDO (2004)

Rango	País	Producción (en Kt)	Rango	País	Producción (en Kt)
1	China	47.753	10	Rusia	1.750
2	Estados Unidos	9.332	11	Vietnam	1.700
3	Alemania	4.366	12	Italia	1.618
4	España	3.335	13	Filipinas	1.400

5	 Brasil	3.110	14	 Japón	1.255
6	 Francia	2.290	15	 Países Bajos	1.245
7	 Polonia	2.100	16	 Corea del Sur	1.100
8	 Canadá	1.970	17	 México	1.100
9	 Dinamarca	1.762	18	 Bélgica	1.050

Fuente: [Handelsblatt](#) — *Die Welt in Zahlen* (2005)

Preparación

La carne de cerdo tiene innumerables formas de preparación y las diferentes culturas del mundo lo preparan empleando diversos métodos de cocinado.

Ahumado

Existen algunos empleos de la carne de cerdo ahumada, como el jamón (Jamón de la Selva Negra) y el bacón. También se pueden ahumar las chuletas.

Al horno

Existen diversas formas de hacerse al horno, una de ellas muy conocida en la gastronomía de Castilla y León emplea un cerdo joven entero en un horno, el cochinillo o tostón tal y como puede degustarse en la provincia de Segovia y en Arévalo en la de Ávila.

Asado



Un cerdo asado en unos pinchos.

Los filetes a la plancha, los escalopes (filetes empanados), se elaboran la mayoría de las veces a la parrilla, asados, braseados, rellenos, fritos a la sartén.

Embutidos

Es una de las formas más frecuentes de los empleos de la carne de cerdo, se puede ver en salchichas, en embutidos finos como salami, chorizo, morcilla, génovas, etc.

Salazón

El salazón de la carne de cerdo como método de conservación fue muy empleado por los marineros europeos del siglo XVII. Algunas piezas encontradas en salazón hoy en día suelen ser las costillas y el tocino.

Nutrición

Debido al contenido en mioglobina de la carne de cerdo ésta presenta un color rojo antes de ser cocinada y cuando se expone a los calores de la cocina se pone ligeramente más blanca.

Prohibiciones religiosas

Las dos religiones que prohíben la ingesta de la carne de cerdo son:

- el judaísmo, según el *Levítico* (capítulo 11) y el *Deuteronomio* (capítulo 14, 3-21), que determinan los alimentos permitidos y prohibidos (*cashrut*).
- el islamismo, según el *Corán* (2, 2,173; 5, 3; 6, 145; y 16, 115), que determina los alimentos *halal* ('permitidos') y *haram* ('prohibidos'). Allí prohíbe la ingesta de sangre, carroña y cerdo.

Para la mayoría de los cristianos protestantes y católicos se considera crucial la frase de Pablo en su *Epístola a los colosenses* (2, 16), que dice: «Nadie os juzgue en comida o en bebida». No obstante, hubo una ley tácita que prohibía a los cristianos consumir carne (incluyendo, por tanto, la de cerdo) todos los viernes del año. Actualmente esa prohibición sólo se aplica al Viernes Santo, Miércoles de Ceniza y todos los viernes de Cuaresma.

Algunas iglesias protestantes no aprueban el consumo de carne de cerdo.

Enfermedades por consumo de carne.

Enfermedades

Existen algunas enfermedades asociadas al consumo de carne de cerdo:

- Triquinosis. Si se consume carne de cerdo cruda, poco cocinada y sin control sanitario.

Un cerdo enfermo puede tener lo que coloquialmente se llama «granillo».

El control sanitario de los alimentos en muchos países, donde son frecuentes los viajes turísticos o por motivos de trabajo, es muy deficitario por lo que la carne y otros alimentos no tienen un registro sanitario adecuado. Además, en poblaciones

pequeñas o alejadas de las grandes ciudades es muy habitual el consumo de animales criados por la propia familia, sin ningún tipo de control veterinario. Siempre se ha dicho que lo que se puede comer en los pueblos es lo más saludable, sin embargo tanto en nuestro entorno como en el mundo menos desarrollado, ¡nada más lejos de la realidad!.

A continuación hablaremos brevemente de algunas de las enfermedades transmisibles por el consumo de carne cruda, roja o muy poco cocinada.

Toxoplasmosis.

La toxoplasmosis es una infección muy frecuente en España y otros países de Europa donde el consumo de carne roja es muy habitual. Generalmente la infección cursa de forma asintomática o poco expresiva, salvo algunos sujetos que pueden tener una linfadenitis, y suele ser autolimitada en la mayor parte de los casos, gracias al buen trabajo del sistema inmunitario que consigue controlar la infección, si bien el parásito queda enquistado de por vida.

La infección sin embargo puede ser extremadamente grave en las mujeres embarazadas –por la afectación del feto- y en los sujetos con inmunodeficiencia celular, particularmente aquellos con síndrome de inmunodeficiencia adquirida.

En general, la recomendación para las viajeras embarazadas y los sujetos VIH positivos sin anticuerpos para la toxoplasmosis es evitar el consumo de carne roja y embutidos.

Teniasis

La *Taenia saginata* se adquiere por consumir carne de vaca infectada. La enfermedad reviste, en general, muy poca importancia ya que el gusano sólo parasita en el tubo digestivo. El riesgo es escaso entre los viajeros y el tratamiento se debe hacer con niclosamida o praziquantel.

La *Taenia solium* se adquiere por consumir carne de cerdo contaminada con quistes de la tenia. El mayor riesgo es la posibilidad de autoinfección y desarrollo de cisticercosis cerebral.

Triquinosis.

La triquinosis es una enfermedad producida por *Trichinella spiralis*. Afortunadamente erradicada ya en nuestro país, pero ocasionalmente ocurren brotes epidémicos por consumo de carne de cerdo contaminada y que no ha sido inspeccionada por un veterinario.

El cuadro clínico es muy aparatoso y se caracteriza por la aparición de fiebre, dolores musculares generalizados, linfedema ocular, eosinofilia importante y, en algunos casos severos miocarditis.

El riesgo para los viajeros es escaso pero se recomienda evitar el consumo de carne de cerdo poco cocinada, así como de embutidos no controlados por sanidad.