

Octubre 2010

INFORME:

16° CURSO DE CHACINADOS Y SALAZONES A PARTIR DE CARNE OVINA DE REFUGO – MUNICIPALIDAD DE GENERAL LA MADRID

En la localidad de General La Madrid, partido del mismo nombre, los días 7 y 8 de Octubre del corriente año se llevó a cabo el (16°) Décimo Sexto Curso de Chacinados y Salazones a Partir de Carne Ovina de Refugo, organizado en el marco de la Ley Ovina Nacional, en la Provincia de Buenos Aires. Como es habitual, el objetivo general de este curso fue estimular la producción de carne ovina, aprovechar el animal de refugo y consecuentemente incrementar la rentabilidad global por productor.

La organización del curso estuvo a cargo de la Unidad Ejecutora Provincial (UEP Bs. As.) y del Ministerio de Asuntos Agrarios de Buenos Aires, con colaboración de las Ingenieras Agrónomas Andrea Argaña, responsable del proyecto Integrado Ovinos del INTA La Madrid y Verónica Iriarte, responsable del Pro-Huerta de INTA La Madrid, del Director de la Escuela Agropecuaria N° 1 de Gral. La Madrid, Ing. Agr. Eduardo Erdocia, y con apoyo del Club Deportivo Barracas y de la Carnicería del Sr. José Monclús.



Disertación Dr. Carlos González y Auditorio

El dictado del curso estuvo a cargo del Sr. Juan Cicimarra, importante industrializador y productor de ovinos, especializado en el rubro “Chacinados Ovinos” de la zona de Tandil, junto al docente de la Facultad de Veterinaria de Tandil, Dr. Carlos González y con apoyo de la Coordinación Provincial del Programa Ovino Buenos Aires, a través de su área Técnica.

El curso se desarrolló en las instalaciones de la Escuela Agropecuaria N° 1 de Gral. La Madrid, siendo los destinatarios del mismo principalmente carniceros, empleados rurales, productores, docentes, familiares de productores y gran cantidad de jóvenes con aptitud positiva hacia el ovino y visión emprendedora, quienes demostraron tener gran interés en aprender y capacitarse, a fin de obtener los conocimientos básicos sobre chacinados, embutidos y salazones, contando con más de 15 asistentes.



Dr. Carlos González y capacitador Sr. Juan Cicimarra en plena tarea de desposte de las carcasas

El objetivo del curso fue instruir y formar a los asistentes en la elaboración de chacinados ovinos secos, crudos y salazones ovinos, con alto valor comercial, utilizando como materia prima las carcasas de animales de refugo, haciendo en todo momento especial hincapié en la prevención de las ETA (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos), implementación de POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

Por otra parte, se realizó una introducción a los beneficios que ofrece la Ley Ovina Nacional y su ejecución en el territorio Bonaerense, nuestro proyecto de dar valor agregado a las ovejas de refugo, con la idea no sólo de poder carnear a nivel familiar sino de iniciarse en forma asociativa en microemprendimientos que lleven a industrializar la carne ovina y dar valor agregado a la producción primaria.

En la parte teórica, se habló sobre las diferentes calidades de las reses ovinas, características de los animales de refugo, condición corporal y manejo sanitario de dicha res, estando la disertación a cargo del Dr. Carlos González de la Facultad de Ciencias Veterinarias de Tandil, prácticas a tener en cuenta de higiene, BPM, POES y demás temas relacionados.



Cortes post despostado

El Sr. Juan Ciccimarra se explayó sobre los temas relacionados a los diferentes productos que se pueden obtener si se hace un buen aprovechamiento de las carcasas ovinas, tanto productos frescos como secos, desarrollando como complemento de interés, un cuadro estimativo de costos y rentabilidad de esta actividad, para lo que se entregó en forma gratuita un cuadernillo con toda esta información.

Descripción General: Se desarrolló el estado actual de la técnica, partiendo del tipo de animal que se utiliza, preparación para el aprovechamiento de la carne, obtención de diferentes productos y actividades necesarias, introduciendo a los participantes en plena capacitación y que tomen la mayor cantidad de conocimientos de las técnicas para la elaboración de chacinados ovinos en forma artesanal, frescos, crudos, cocidos y semiconservas.



Masa para chorizos frescos parrilleros y desposte de costillas y matambres

La parte práctica comenzó con el desposte de las carcasas ovinas y selección de los cortes para la preparación de los diferentes productos a elaborar y de esta forma familiarizar a los concurrentes con el tipo de carne a trabajar y su temperatura óptima en el momento de ser transformada en fiambres.

Posterior a la obtención de los diferentes cortes se determinó el rendimiento general del animal a efectos de considerar el costo de la materia prima.



Amasado y embutido de longanizas con hinojo

Desarrollo de Productos: Aquí se trataron todas las actividades para la obtención de los distintos productos a elaborar: chorizos frescos parrilleros, salchichas parrilleras, desposte del costillar para hacer matambre arrollado, cortes de chuletas para ser consumidas frescas, selección de los riñones, lenguas y corazones para prepararlos en

vinagreta, preparación de los garrones para escabeche y la preparación de pasta para hacer y embutir longaniza con hinojo.

Se prepararon los perniles para hacer jamón crudo, dos diferentes tipos de lomos, uno simple y otro con tocino, los dos para secar.

Se desarrollaron, además, todas las actividades para la elaboración de galantina, salami con pimienta y chorizo colorado tipo español, repasándose todo el formuleo y dando copia del mismo a los alumnos.



Desposte y preparación de bondiolas

Quedó explicada la forma de embutir y parámetros de temperatura y de humedad acordes para un buen secado.

Durante la parte práctica del curso los asistentes tuvieron activa participación en la elaboración de los productos, pudiendo así conocer todas las técnicas necesarias para su procesamiento, de manera que los alumnos fueron elaborando todos los productos en su totalidad, teniendo como referencia las fórmulas de cada uno de los productos y la colaboración permanente del instructor, Sr. Juan Cicimarra.

A mediodía se cocinaron y consumieron parte de las salchichas parrilleras y los chorizos frescos, con la finalidad de realizar un análisis sensorial de estos productos, midiéndose el aspecto, el olor, sabor y grado de aceptabilidad.

Fueron degustados todos los productos elaborados en dicho curso por los propios participantes y autoridades presentes, chorizos frescos y salchichas parrilleras hechas al horno, junto a la galantina, vinagretas, matambre, etcétera, encargándose éstos de analizar y comentar las cualidades sensoriales y el origen de cada producto elaborado.



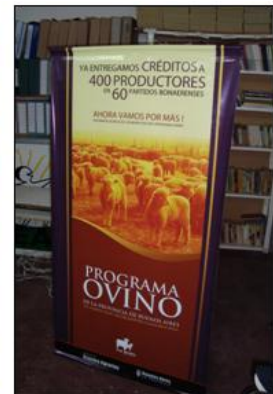
Jóvenes alumnos embutiendo y Salames para su cocción

Al cierre del curso se hizo entrega de un certificado de asistencia a cada uno de los alumnos, como así también copias de las fórmulas de todos los productos y folletos informativos del Programa Ovino de la provincia de Buenos Aires.



Bondiolas y garrones para escabeche

Recibieron certificados: Stella Maris Cunneo, María Landaburu, Mirta Victorero, Verónica Iriarte, Juan Pedro Iseppi, Abelardo Vergara, Cacho Islas, Maximiliano Ferreira, Fernando Ullman, Oscar Marcos, Agustín Marconi, Sebastián Sthul, Cristian Yensen, Diego Garay y Leonardo Peña.



Desposte y chorizos frescos para degustación