

Noviembre 2010

INFORME:

17º CURSO DE CHACINADOS Y SALAZONES A PARTIR DE CARNE OVINA DE REFUGO – MUNICIPALIDAD DE TAPALQUÉ

En la localidad de Tapalqué, durante los días 12 y 13 de Noviembre del corriente año, se llevó a cabo el (17º) Décimo Séptimo Curso de Chacinados y Salazones a Partir de Carne Ovina de Refugo, organizado en el marco de la Ley Ovina, 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 caracterizado por tener bajo valor económico en el campo y consecuentemente incrementar la rentabilidad global por productor.

La organización del curso estuvo a cargo de la Unidad Ejecutora Provincial (UEP Bs. As.) y el Ministerio de Asuntos Agrarios de Buenos Aires, con colaboración de la Secretaría de Producción local, a cargo del Ing. Pablo Saint Martin, y la contribución de la Sra. Marta Grosso, Sr. José Luis Ávila, Sr. Héctor Kippes y la coordinación municipal del Sr. Carlos Cazenave Mirande.



Teoría del Curso Instructor Sr. Juan Cicimarra



Auditorio

El dictado del curso estuvo a cargo del Sr. Juan Cicimarra, quien es un reconocido especialista en el rubro “Chacinados Ovinos”, empresario industrial y productor de ovinos en la zona de Tandil, junto a docentes de la Facultad de Veterinaria de Tandil, Dr. Carlos González.

Se desarrolló en las instalaciones de la Escuela N° 11 “José de San Martín”, partido de Tapalqué, siendo los destinatarios del curso principalmente carniceros, empleados rurales, productores, docentes, familiares de productores y jóvenes con visión emprendedora y vocación en el tema.

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



Despostando y picado de carne ovina

La parte teórica consistió en desarrollar los temas referidos a las diferentes calidades de las reses ovinas, características de los animales de refugio, condición corporal, manejo sanitario y prácticas de higiene a tener en cuenta, BPM, POES y demás temas relacionados, tales como detección de quistes hidatídicos en hígado y vísceras en general, a cargo del Dr. Carlos González.

Posteriormente el capacitador Sr. Juan Ciccimarra, comenzó a desarrollar los temas relacionados con los diferentes productos que se pueden obtener (frescos y secos) si se hace un buen aprovechamiento de las carcasas ovinas. Asimismo, desarrolló 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, manejo de los condimentos, conservantes, ligantes y féculas, 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.



Alumnos practicando desposte y distintos cortes

También fueron analizadas las posibilidades de inserción de estos productos en el mercado, estudiando brevemente las fortalezas que tiene la puesta en marcha de este tipo de emprendimientos y las perspectivas de colocación de los productos elaborados en base a carne ovina en el mercado interno.

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.

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



Despostes

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, selección de los riñones, lenguas y corazones para prepararlos en vinagreta, preparación de los garrones para escabeche y la preparación de pasta para longaniza. También se prepararon los perniles para hacer bondiola y jamón crudo con hueso y deshuesado.

Se describieron todas las actividades para la elaboración de galantina, salami con pimienta y salchichón primavera, matambres y distintos escabeches, repasándose todo el formulero y dando copia del mismo a los alumnos.

Los alumnos elaboraron en sus hogares algunos productos tales como: Escabeche de garrón, escabeche de lengua, escabeche de riñón, escabeche de pulpa, matambre y empanadas fritas.

Fueron cocinados y consumidos parte de los productos con la finalidad de realizar un análisis sensorial de los mismos, dando como resultado un puntaje variado, midiéndose el aspecto, el olor, sabor y grado de aceptabilidad.

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 todos los productos. De esta manera, pudieron conocer y practicar las técnicas necesarias para su procesamiento, a medida que fueron elaborando todos los productos en su totalidad, teniendo como referencia las fórmulas y la colaboración permanente del instructor, Sr. Juan Cicimarra.

Fueron degustados todos los productos elaborados en el 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.



Entrega de Certificados

Durante las jornadas de capacitación, se contó con la presencia del Intendente Municipal de Tapalqué, Sr. Gustavo Cocconi, el Secretario de Producción Ing. Pablo Saint Martin, y los concejales del Frente Para la Victoria, Sra. Amelia Gómez y Sr. Lucio Pérez.

Al cierre de la jornada, las autoridades municipales junto a los instructores hicieron 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.

Cabe destacar que las autoridades municipales de Tapalqué se encuentran trabajando para habilitar una sala de faena y elaboración de chacinados que dependerá del municipio, por lo que consideraron a este curso y esta actividad como una alternativa muy interesante para ser desarrollada por emprendedores locales.

Resultados del análisis sensorial de los productos elaborados:

Calificación (C) - 1 a 9: -1: Me disgusta muchísimo

5: Ni me gusta ni me disgusta

9: Me gusta muchísimo

1-Empanadas Fritas:

Total de personas que degustaron: 13

Aceptabilidad: C 7 (1= 7,7%), C 8 (3= 23,0%), C 9 (9= 69,3%)

Compraría el producto: Si (13= 100%)

2-Matambre:

Total de personas que degustaron: 20

Aceptabilidad: C 6 (1= 5,0%), C 7 (3= 15,0%), C 8 (7= 35,0%) C 9 (9= 45,0%)

Compraría el producto: Si (20= 100%)

3-Salchichón Primavera:

Total de personas que degustaron: 20

Aceptabilidad: C 7 (1= 5,0%), C 8 (2= 10,0%), C 9 (17= 85,0%)

Compraría el producto: Si (20= 100%)

4-Galantina:

Total de personas que degustaron: 19

Aceptabilidad: C 1 (1= 5,0%), C 6 (6= 31,6%), C 7 (2= 10,5%), C 8 (4= 21,0%), C 9 (6= 31,6%)

Compraría el producto: Si (14= 73,7%) – No (5= 26,3%)

5-Escabeche de Lengua:

Total de personas que degustaron: 20

Aceptabilidad: C 5 (1= 5,0%), C 6 (2= 10,0%), C 8 (6= 30,0%), C 9 (11= 55,0%)

Compraría el producto: Si (16= 80,0%) – No (4= 20,0%)

6-Escabeche de Riñón:

Total de personas que degustaron: 20

Aceptabilidad: C 1 (1= 5,0%), C 4 (1= 5,0%), C 5 (1= 5,0%), C 7 (4= 20,0%), C 8 (5= 25,0%), C 9 (8= 40,0%)

Compraría el producto: Si (15= 75,0%) – No (5= 25,0%)

7-Escabeche de Pulpa:

Total de personas que degustaron: 20

Aceptabilidad: C 7 (1= 5,0%), C 8 (4= 20,0%), C 9 (15= 75,0%)

Compraría el producto: Si (20= 100%)

8-Escabeche de Garrón:

Total de personas que degustaron: 20

Aceptabilidad: C 3 (1= 5,0%), C 4 (2= 10,0%), C 5 (1= 5,0%), C 6 (3= 15,0%) C 7 (3= 15,0%), C 8 (3= 15,0%), C 9 (7= 35,0%)

Compraría el producto: Si (13= 65,0%) – No (7= 35,0%)

9-Salamín con Pimienta:

Total de personas que degustaron: 20

Aceptabilidad: C 8 (1= 5,0%), C 9 (19= 95,0%)

Compraría el producto: Si (20= 100%)

10-Chorizo Parrillero:

Total de personas que degustaron: 20

Aceptabilidad: C 8 (4=20,0%), C 9 (16= 80,0%)
Comprarían el producto: Si (20= 100%)

11-Salchicha Parrillera:

Total de personas que degustaron: 20

Aceptabilidad: C 6 (1= 5,0%), C 8 (8=40,0%), C 9 (11= 55,0%)

Comprarían el producto: Si (19= 95,0%) – No (1= 5,0%)

Los productos que tuvieron baja calificación (escabeches de lengua, de riñón y galantita), fue debido a que a los participantes que participaron de la degustación no les agradaba el riñón ni la lengua ni la galantina (morcilla). Respecto al escabeche de garrón, el mismo fue elaborado por uno de los participantes, quien falló en las proporciones de vinagre y aceite (poco aceite), por lo tanto no tenía la terneza adecuada faltándole suavidad (le faltó a la carne y a la fracción líquida del escabeche las cualidades físico-químicas gastronómicas).

