

Mayo 2010

**INFORME:**

**14° CURSO DE CHACINADOS Y SALAZONES**  
**A PARTIR DE CARNE OVINA DE REFUGO –**  
**MUNICIPALIDAD DE 9 DE JULIO**

En la localidad de 9 de Julio, durante los días 20, 21 y 22 de Mayo del corriente año se llevó a cabo el (14°) Décimo Cuarto 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 y consecuentemente incrementar la rentabilidad global por productor.

La organización del curso estuvo a cargo de la Unidad Ejecutora Provincial (UEP) y del Ministerio de Asuntos Agrarios de Buenos Aires, con colaboración de la Secretaría de Producción local. El instructor en la materia fue el Sr. Juan Alberto Cerezani, quien se especializa en el rubro de “Carnes Diferenciadas”. Cerezani posee una reconocida trayectoria a nivel nacional y realiza asesoramiento en forma privada a distintos frigoríficos del país.



Instit. Sup. Experimental de Tecnología Alimentaria



Auditorio

El curso se desarrolló en el Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria de 9 de Julio, que cuenta con instalaciones adecuadas, muy buena infraestructura y equipamiento moderno para este tipo de jornadas.

Los destinatarios del curso fueron principalmente carniceros, productores, comercializadores, chef de cocina, jóvenes con visión emprendedora y con vocación en el rubro gastronómico y alumnos del propio Instituto, que demostraron tener conocimientos básicos sobre chacinados y embutidos. El total de asistentes superó las 25 personas.



Auditorio



Desposte de carcazas

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 carcazas de animales de refugio. También se brindaron conocimientos acerca del equipamiento necesario para la instalación de un establecimiento de tipo artesanal, destinado a producir chacinados. Por otra parte, en todo momento se hizo 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), con la misión de cubrir la totalidad de los conocimientos a fin de asesorar el día de mañana a empresas alimenticias y asegurar la certificación de sus productos.

A su vez, se logró instruir a los asistentes en el aprovechamiento de carnes ovinas en zonas rurales, demostrar la viabilidad del procesamiento a pequeña y mediana escala, la posibilidad de crear pequeñas empresas agroindustriales y brindar asesoramiento y asistencia técnica para la elaboración artesanal de chacinados.



Participantes despostando



Participantes clasificando cortes ovinos

**Descripción General del Curso:** 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.

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 emprendimiento y las perspectivas de colocación de los productos elaborados en base a carne ovina en el mercado interno.

Después de la inauguración del curso llevado a cabo por personal de la UEP Buenos Aires, se pasó a introducir a los participantes en los diferentes temas, constando de una etapa teórica donde se hizo mención de los distintos tipos de productos a elaborar. A su vez se realizó una reseña de las Buenas Prácticas de Manufactura y Procesos Operativos de Estandarización, Sanidad e Higiene que emite el SENASA y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, algunos puntos del decreto 4238/68, para lo que se entregó en forma gratuita un cuadernillo con toda esta información.



Participantes clasificando cortes ovinos



Atado de galantita ojo de buey (morcillas)

Luego continuó la parte práctica que comenzó con el desposte de los animales y selección de los cortes para la preparación de los diferentes productos seleccionados y 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.



Selección de cortes para picar carne para chorizos



Amasado de carne para Chorizo Cantimpalo

**Desarrollo de Productos:** Aquí se trataron todas las actividades para la obtención de trece (13) productos: chorizos frescos parrilleros, jamón crudo con y sin hueso, ahumado y natural, bondiola, galantina, salame patagónico, salame colorado, arrollado ovino, panceta arrollada, longaniza, mortadela, salchicha parrillera, hamburguesas y leberwurst.

Quedó explicada la forma de embutir y parámetros de temperatura y 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 Juan Cerezani.



Embutido de salames



Embutido automático de chorizos

Concluidas las jornadas prácticas, se efectuó una encuesta en forma individual, en carácter de evaluación y diagnóstico del curso, que luego fueron estudiadas y procesadas por el capacitador y el propio personal de esta UEP.

Los propios participantes realizaron una degustación de todos los productos elaborados en el curso, de manera que pudieran analizar y comentar las cualidades sensoriales y el origen de cada producto elaborado.



Productos terminados



Embutidos terminados y en cámara de oreo

Al cierre de la jornada, el instructor Juan Cerezani y personal de la UEP Buenos Aires hicieron entrega de un certificado de asistencia a cada uno de los asistentes, acompañado de copias de las fórmulas de todos los productos, folletos informativos y un chacinado elaborado a lo largo durante las jornadas para ser degustado con su familia.



Salchichas parrilleras y hamburguesas para degustar



Entrega de certificados

Los participantes que recibieron certificados fueron: Albano Alejandro R., Ávila Marcela, Blanco Miguel Ángel, Buscarons Carlos Javier, Byrne José María, Cabrer Fernanda M, Cozak Sofía, Fábrica Mario, Laborde Sebastián, Meloni Renata, Moldes Carlos, Molina Martín, Obredor Víctor, Otermin Paolo, Pampin Miguel Ángel, Rambosio Claudio, Rey Hugo, Santa Cruz María José, Scarnichia Marcelo, Schifino Natalia, Torres Sabrina, Vázquez Miriam Mabel, Zola Gustavo y Vázquez Pablo.