

Agosto 2010

INFORME:

15º CURSO DE CHACINADOS Y SALAZONES
A PARTIR DE CARNE OVINA DE REFUGO –
MUNICIPALIDAD DE BENITO JUAREZ

En la localidad de Benito Juárez, los días 26 y 27 de Agosto del corriente año se llevó a cabo el 15º 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 Bs. As.) y el Ministerio de Asuntos Agrarios de Buenos Aires, con colaboración de la Secretaría de Producción Local, la Asociación Civil Centro IDEB Benito Juárez, Agencia local INTA y la Escuela Agropecuaria N° 1.

El dictado del curso estuvo a cargo del Sr. Juan Cicimarra, quien se especializa en el rubro “Chacinados Ovinos” siendo un importante industrial del tema y además productor de ovinos en la zona de Tandil, junto a docentes de la Facultad de Veterinaria de Tandil, Dr. Carlos González y Med. Vet. Mauricio Díaz.



Apertura del Curso



Auditorio

El curso se desarrolló en las instalaciones de la Escuela Agropecuaria N° 1, la que cuenta con una sala de elaboración acondicionada según las normas de sanidad vigentes, siendo los destinatarios del curso principalmente carniceros, empleados rurales, productores, docentes, familiares de productores y jóvenes con visión emprendedora y con vocación en el tema, quienes demostraron tener gran interés en aprender y

capacitarse, a fin de obtener los conocimientos básicos sobre chacinados, embutidos y salazones. El total de asistentes superó las 35 personas.

La inauguración del curso estuvo a cargo del personal de la UEP Buenos Aires, Ing. Agr. Manuel Lamboglia y Lic. Germán Trik, el Director de la Escuela Agropecuaria N° 1 Med. Vet. Gustavo Arrillaga, la Lic. Claudia Ischia del IDEB y el Ing. Agr. Rodolfo Tula en representación de la oficina del INTA local.



Dr. Carlos González



Med. Vet. Mauricio Díaz



Sr. Juan Cicimarra

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 refugio, 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).

En la parte teórica, se habló sobre las diferentes calidades de las reses ovinas, características de los animales de refugio, condición corporal, manejo de dicha res, manejo sanitario (a cargo del Dr. Carlos González – Facultad de Veterinaria de Tandil), prácticas de higiene a tener en cuenta, BPM, POES y demás temas relacionados (Med. Vet. Mauricio Díaz Facultad de Veterinaria de Tandil) y posteriormente comenzó el Sr. Juan Ciccimarra a desarrollar los temas relacionados con los diferentes productos que se pueden obtener si se hace un buen aprovechamiento de las carcasas ovinas, tanto 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.



Participantes despostando



Carne despostada



Amasado

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.

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.



Picado



Amasado



Embutido de salchicha parrillera y salchicha chisporra



Luego continuó la parte práctica que 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.



Pesada de condimentos



Chuletero



Atado de salames

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 hacer y embutir longaniza. A la vez, 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 chistorra, repasándose todo el formuleo y dando copia del mismo a los alumnos.

Al medio día se cocinaron y consumieron parte de las salchichas parrilleras y los chorizos frescos, con la finalidad de realizar un análisis sensorial de estos productos, dando como resultado un puntaje que varió entre los 7-8-9 puntos, (de una grilla de 1 a 10), 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.



Masa de carne ligada



Lenguas de cordero



Corte para Jamón Crudo

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.

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, etc., encargándose éstos de analizar y comentar las cualidades sensoriales y el origen de cada producto elaborado.



Salames en oreo



Galantina ojo de buey (morcillas) en cocción



Matambre arrollado

El cierre de la jornada contó con la presencia del Sr Intendente Municipal de Benito Juárez Sr. Pedro Gamaleri, el Director de Producción CPN José Cluight, el Presidente del IDEB Sr. Jorge Quiñones, los Representantes del INTA Ing. Agr. Alberto Allasia y Rodolfo Tula, la Directora del Centro de Formación Profesional Sra. María Elisabeth Vázquez, el Presidente de la Asociación Criadores de Corriedale, Ing. Agr. Luis Magnanini, el Director de la Escuela Agropecuaria N° 1 Méd. Vet. Gustavo Arrillaga, quienes junto al instructor Sr. Juan Ciccimarra y el personal de la UEP Bs. As. 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.



Entrega de certificados por parte del Intendente Sr. Pedro Gamaleri y Capacitador Sr. Juan Ciccimarra - Auditorio

Participantes que recibieron certificados: Gustavo Romero, Mariano Corsi, Miguel Ángel Silva, Irma Maribel Quiroga, Héctor Ángel Erro, Raúl Llanos, Teresita Hernández, Mario Exequiel Marini, Miguel Castelli, Esteban Romero, José Luis Elizabe, Miriam Carballo, Franco Vaccarezza, Carlos Sacido, Rubén Duré, Mercedes Labayen, Carola Digiano, Patricia Sanservino, Claudia Arias, Leonardo López, Néstor Varas, Mario Spinelli, Carlos González, Mario Marini, José Cluigt, Mario Cortez, Marcela Aguilera, Florinda Campoamor, Juan Escobar, Luís Carelli, Mauricio Díaz, Omar Robbiani, Graciela Llenderozos y Manuel Larussi.

