

## ***PROMOCION Y AJUSTES DEL SISTEMA DE CORTES DE CARNE OVINA Y ELABORACIÓN DE CHACINADOS Y SALAZONES.***

En pos de seguir sumando propuestas, actividades y acciones para llegar a un crecimiento sostenido de la actividad ovina, desde la Coordinación Provincial UEP Buenos Aires se sigue trabajando fuertemente en el análisis de temas relacionados con la producción de un cordero pesado, apuntando al aumento del consumo de carne ovina en sus diferentes opciones.

Dentro del paquete de actividades propuestas para el corriente año, se encuentran: a)- El desarrollo de más bocas de expendio de carne ovina, b)- Apoyar la puesta en valor de salas de faena locales, c)- Desarrollo local y regional de la cadena de carne, d)- Producción de un cordero pesado, e)- Cursos de capacitación en sistemas de corte de carne ovina y f)- Elaboración de chacinados y salazones.



*Cortes de Carne Ovina – Envasados al vacío*

Para ello estamos analizando y practicando distintas alternativas en el ajuste de técnicas en sistemas de cortes frescos envasados al vacío y congelados.

Operativamente se comenzó con dichas pruebas en las instalaciones del establecimiento “Pueblo Chico” (Capiangos SRL) radicado en la ciudad de Chascomús.

Es el objetivo de estos trabajos definir un protocolo de buenas prácticas profesionales y ajustar la técnica, para brindar a futuro capacitaciones a carniceros e industrializadores.

En el tema producción y elaboración de chacinados colabora el Sr. Juan Cerezani y en los distintos tipos de cortes el Med. Vet. Martin González junto al Ing. Manuel Lamboglia.



*Elaboración de chacinados en base a carne ovina*

*Med. Vet. Ismael Faverio  
Coordinador Provincial UEP Buenos Aires*

*Ing. Agr. Manuel Lamboglia  
Área Técnica*