

LEY OVINA ARGENTINA 25.422 – INTI CARNES - CURSO DE CHACINADOS Y SALAZONES OVINOS – URIBELARREA – PARTIDO DE CAÑUELAS

“Capacitando en el Agregando Valor a la Producción Ovina en forma conjunta con el INTI”

Los días 29 y 30 de Noviembre del corriente año, en las instalaciones del Colegio Salesiano Don Bosco de la localidad de Uribelarrea, partido de Cañuelas, se llevó a cabo un curso de chacinados y salazones en base a carne ovina de refugio. El curso estuvo destinado a industriales, carniceros y comercializadores de este tipo de subproductos cárnicos, asistiendo alumnos de provenientes de los partidos de San Miguel del Monte, Lobos, Cañuelas, Mercedes, Suipacha, Roque Pérez y Chascomús.

El mismo estuvo a cargo de personal especializado del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), siendo la organización del mismo en forma conjunta entre la Agencia de Extensión del INTI Lobos y la UEP Buenos Aires -Ley Ovina Argentina-, con el objetivo de estimular la industrialización de la carne y aprovechar los animales que cumplieron su ciclo productivo, incrementando la rentabilidad global de los sistemas productivos ovinos.



Carcasas Ovinas – Inicio de Desposte y Troceo – Sala Colegio Don Bosco - Uribelarrea

El dictado del curso estuvo a cargo de la Licenciada en Tecnología de Alimentos Sra. Mariana Sánchez y Ernesto Gramajo, ambos responsables del Centro de Investigación de Carnes,

quienes desempeñan sus labores en INTI Carnes y se especializan exclusivamente en: “*Diseños de ensayos de vida útil en productos cárnicos y otras matrices alimenticias*”, “*Ejecución de ensayos de vida útil con paneles sensoriales y ensayos microbiológicos y/o fisicoquímicos*”, “*Ensayos de vida útil en condiciones aceleradas*”, “*Análisis estadístico de datos y Capacitación y asistencia técnica para la realización de ensayos in company*”.

Tuvo una duración de dos días completos. En el primero se realizó una introducción teórica donde se trataron temas relacionados a la legislación vigente - Definiciones -(Código Alimentario Argentino), Buenas Prácticas de Manejo (BPM), la manipulación de alimentos en general y la importancia de conocer los productos para así definir la vida útil de los mismos.



Desposte

Manipulación de ingredientes (precauciones básicas). Herramientas apropiadas. Procesos físico-químicos necesarios para una correcta elaboración de productos. Aquí también se explicaron los objetivos generales y específicos del curso, el tipo de carcasa ideal para la elaboración de embutidos, los recaudos a la hora de seleccionar la materia prima y los distintos productos que se pueden lograr.

El segundo día fue de actividades prácticas en la elaboración de chacinados secos, crudos y salazones de valor comercial. También se brindaron conocimientos sobre el equipamiento necesario para instalar establecimientos de tipo artesanal destinados a producir chacinados, haciéndose en todo momento especial hincapié en las buenas prácticas de manufactura y en los procesos operativos estandarizados de saneamiento.

Entre todos los participantes se realizó el desposte de las carcasas y la selección de los cortes para preparar los diferentes productos y familiarizar a los concurrentes con el tipo de carne a trabajar y su temperatura en el momento de ser transformada en fiambres.

Los productos elaborados fueron salame casero, chorizo fresco, Jamón crudo y bondiolas. Se propuso que los participantes se lleven parte de los productos manufacturados para secar y

volver a reunirse aproximadamente a los 20 días posteriores para realizar una degustación con un panel sensorial y realizar un breve ejercicio donde se analicen los costos de producción y posterior análisis de rentabilidad de cada producto elaborado.



Despostado y Clasificación de Cortes

Fueron analizadas las posibilidades comerciales de estos productos ovinos, estudiando brevemente las fortalezas que tiene la puesta en marcha de este tipo de emprendimientos y sus perspectivas de ser colocados en el mercado interno.

Al cerrar la jornada, las autoridades e instructores presentes, hicieron entrega de certificados de asistencia. El material complementario que fue enviado vía web.

Participaron como alumnos, Silvia Medrano, Darío Barroso, Salvador Cantero, Martin González, Manuel Lamboglia, María Victoria Jonita, Fernanda Silvetra, Carlos Silvetra, Leandro Fagundez, Ignacio Quiroz, Horacio Debita, Mariano Pellegrino, Ariel Miri, Domingo Carazo, Florencia Pelletieri y María Eugenia Di Tomasso.



Ing. Agr. Manuel Lamboglia
Área Técnica

Med. Vet. Ismael Faverio
Coordinador Provincial UEP Ley Ovina Bs As