



Taller de Elaboración de Chacinados Frescos de Carne Ovina

Estimados,

Por medio de la presente se informa el lanzamiento para el 21 y 22 de junio del corriente un curso taller de chacinados frescos de carne ovina para pequeños elaboradores.

Objetivo: Asistir a los participantes en la iniciación del tema mediante la capacitación en los fundamentos de las distintas etapas y aspectos de su elaboración. Aplicar en forma práctica los conocimientos y métodos adquiridos a la elaboración de chacinados frescos.

Nivel: INICIAL (Dirigido a personas con intención de iniciarse en la actividad o que estén en la etapa inicial de la elaboración de productos cárnicos frescos y que quieran mejorar su actividad a través del conocimiento de los procesos, los cuidados y los controles a realizar).

Teoría

- Reglamentaciones.
- Materias primas. Calidad tecnológica de carnes y grasas.
- Ingredientes y aditivos. Funciones. Modo de empleo.
- Buenas Prácticas de manufactura.
- Tecnología de elaboración. Etapas de proceso. Equipamiento.
- Parámetros de control.
- Factores de conservación y defectos más comunes de fabricación.
- Buenas prácticas de manufacturas específicas a estos productos.

Práctica

Ejemplos de elaboración de chorizos, hamburguesas y medallones de carne a base de carne ovina.

Vestimenta se agradecerá traer guardapolvo blanco o pantalón y chaqueta blancos.



INFORMACIÓN GENERAL

Docentes : Lic. Leticia Guiida, Ing. Cecilia Kainz, Lic. Gustavo Schembri, Tec. Nahir Arena.

Duración: El taller se llevará a cabo en 2 jornadas de 8 horas cada una, de 8:30 a 17:00 horas, que incluyen el uso y la elaboración en Planta Piloto del Centro Carnes

Lugar de realización: INTI-Carnes (edificio 47), Parque Tecnológico Miguelete, [Av. Gral. Paz 5445](#) entre Albarelos y Constituyentes, San Martín, Buenos Aires.

Matrícula: \$ 1200 por persona. Aquellas personas interesadas en participar que se encuentran vinculadas a Ley Ovina Nacional, pueden contactarse con la Coordinación Provincial Ley Ovina - UEP Bs As, a los teléfonos 0221-4227922 / 7892 o vía E-mail a: ovinos@leyovinabuenaosaires.com.ar / tecnicos@leyovinabuenaosaires.com.ar a los efectos de registrarse o obtener una beca que cubre el 100 % del costo de la inscripción. Cupo 6 alumnos.

Se entregan certificados de asistencia. Cupos limitados.

Inscripción: hasta 4 días hábiles anteriores a la fecha de inicio o hasta cubrir las vacantes disponibles.

Para inscribirse por favor envíen sus datos completando nuestro formulario en el siguiente link:

[Formulario de Inscripción](#)

Comuníquese con nosotros ante cualquier duda.

INTI Carnes:

Teléfono: 4724-6303/6048

Contacto: [Laura Cairo](#) o [Lucia Salguero](#)

Email: capacitacioncarnes@inti.gob.ar

Ley Ovina - UEP Buenos Aires:

Telefono: 0221-4227922 / 7892

Email: ovinos@leyovinabuenaosaires.com.ar