

Taller de Elaboración de Embutidos Secos

Los días 2 y 3 de Octubre del corriente, se realizara el curso de embutidos secos 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 embutidos secos.

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 secos 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 salame picado fino (Cutter), salame picado grueso y chorizo colorado..

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: \$ 2000 por persona.

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 nuestros formularios según corresponda en el siguiente link:

[Formulario de Inscripción para Particulares](#) o [Formulario de Inscripción para Empresas](#)

Comuníquese con nosotros ante cualquier duda.

INTI Carnes:

Teléfono: 4724-6303/6048

Contacto: Laura Cairo o Lucia Salguero, Email: capitacioncarnes@inti.gov.ar

