



## RED ATP

TÍTULO DEL CURSO	<b>Taller de elaboración de CHACINADOS FRESCOS</b>
HORARIO	<b>De 9 a 16 horas</b>
DIRECCIÓN	<b>INTI - Sede Central - Av. General Paz 5445 (entre Av. Albarellos y Av. Constituyentes) - San Martín - Provincia de Buenos Aires. Edificio 47 (INTI – Carnes)</b>
TELÉFONO	<b>4724-6200/300/400 int.: 6128</b>
DOCENTE/S	<b>Lic. Mariana Sanchez – Lic. Estela Martínez Espinosa - Tco. Ernesto Gramajo</b>

### **Destinatarios**

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora, preferiblemente que ya estén elaborando productos cárnicos frescos y que quieran mejorar su actividad a través del conocimiento de los procesos, los cuidados y los controles a realizar.  
Para un mejor aprovechamiento del curso se recomienda que las personas que deseen concurrir tengan estudios primarios completos o experiencia equivalente.

### **Objetivos del curso**

- ☞ Asistir a los elaboradores de chacinados mediante la capacitación en los fundamentos de las distintas etapas y aspectos de su elaboración.
- ☞ Aplicar prácticamente los conocimientos y métodos adquiridos a la fabricación de chacinados frescos.

### **Contenido programático**

#### **Teórico**

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

#### **Práctico**

- ☞ Ejemplos de elaboración de chorizos y hamburguesas.
- ☞ Evaluación de productos.

### **Observaciones**

Se entregarán certificados de asistencia.  
VESTIMENTA: se agradecerá traer guardapolvo o pantalón y chaqueta blancos.



INTI

## **TALLER DE ELABORACIÓN DE CHACINADOS FRESCOS**

### **1º Día**

**09:00 a 9:30:** *Tipos de productos cárnicos. Reglamentación asociada.*

- ✎ Los chacinados frescos dentro de la reglamentación. Código Alimentario Argentino.

**09:30 a 10:15:** *Manipulación higiénica de los productos cárnicos*

- ✎ Peligros en la elaboración de productos cárnicos que afectan la salud de los consumidores.

**10:15:** Pausa

**10:30 a 12:00:** *Destino de los cortes cárnicos.*

- ✎ Principales usos de los cortes de cerdo y vacuno en la elaboración de productos cárnicos.

**12:00:** Almuerzo

**12:45 a 14:15:** *Materias primas.*

- ✎ Materias primas: carnes y grasas. Manejo higiénico y preparación.

**14:15:** Pausa

**14:30 a 16:00:** *Elaboración de productos cárnicos.*

- ✎ Práctica de elaboración de chorizos frescos. Preparación del pastón. Etapas de elaboración y almacenamiento.

### **2º Día**

**09:30 a 10:15:** *Manipulación higiénica de los productos cárnicos*

- ✎ Peligros en la elaboración de productos cárnicos que afectan la salud de los consumidores.

**09:00 a 10:15:** *Elaboración de productos a base de carne picada.*

- ✎ Etapas de elaboración. El uso de la sal. Fórmulas posibles.

**10:15:** Pausa

**10:30 a 12:00:** *Herramientas de gestión*

- ✎ Planificación y valor del producto. Organización del trabajo. Requerimientos de personas y materiales necesarios para la producción. Costos.

**12:00:** Almuerzo

**12:45 a 14:15:** *Herramientas de gestión*



- ✎ Procedimientos de limpieza en los sectores de elaboración de productos cárnicos.
- ✎ La importancia del control: limpieza, contaminación cruzada, refrigeración.

**14:15:** Pausa

**14:30 a 16:00** *Productos cárnicos*

- ✎ Evaluación de productos con defectos más comunes. Aspectos a considerar. Tiempos de consumo: vida útil de los productos y conservación.

**16:00:** Entrega de certificados