



RESOLUCIÓN N° 217/2022-CD
CORRIENTES, 26 de abril de 2022

VISTO:

El Expte. N° 14-2022-00467 por el cual la Dra. Gladis Isabel REBAK, Directora Servicio Laboratorio Tecnología de los Alimentos eleva para su consideración y aprobación la nueva Edición del Curso: "ELABORACIÓN DE CHACINADOS: EMBUTIDOS Y NO EMBUTIDOS"; y

CONSIDERANDO:

Que se adjunta destinatarios, organizadores, dictantes, fundamentación, objetivos, temario, costo, fecha y cupo;

Lo aconsejado por la Comisión de Enseñanza y Asuntos Estudiantiles;

Lo acordado en la sesión ordinaria del día de la fecha, reunida en forma virtual a través de Plataforma Zoom;

**EL CONSEJO DIRECTIVO
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
RESUELVE:**

ARTICULO 1º- Aprobar la realización de una nueva edición del curso "ELABORACIÓN DE CHACINADOS: EMBUTIDOS Y NO EMBUTIDOS", organizado por la Cátedra y el Servicio de Tecnología de los Alimentos, según el Programa que como ANEXO figura en la presente Resolución.

ARTICULO 2º- Aprobar el arancel de: \$ 1500 (PESOS MIL QUINIENTOS) para Estudiantes Universitarios, \$ 2.500 (PESOS DOS MIL QUINIENTOS) para Docentes y \$ 3.000 (PESOS, TRES MIL) para Público en general.

ARTICULO 3º- Cumplimentar los artículos 5º, 6º y 7º de la Res. 170/98-CD y su modificatoria Res 646/2012-CD.

ARTICULO 4º- Regístrese, comuníquese y archívese.
amak/mej/met


MV MANUEL ESTEBAN TRUJILLO
Secretario Académico


Dr. ALEJANDRO DANIEL BAEZ
Decano

ES COPIA



12

Resolución N° 217/2022-CD
ANEXO

CURSO: ELABORACION DE CHACINADOS: EMBUTIDOS Y NO EMBUTIDOS.

DESTINADO A:

Alumnos y docentes de la Facultad de Ciencias Veterinarias y público en general.

ORGANIZADO y DICTADO POR:

Cátedra y Servicio de Tecnología de los Alimentos. Docentes de dicha cátedra y Servicio.

RESPONSABLES DEL DICTADO

COORDINADORA: Dra Gladis I. Rébak

COLABORADORES DOCENTES:

Esp. MV Gladys R.E. Obregón

MV Diego M. Gómez

MV Julia B. Obregón

MV Laura M. Vazquez

MV Rosa Ana Molina

MV Angelina G. Barceló

Esp. Mariano S. Pino

ALUMNOS COLABORADORES:

Ramona Victoria Canteros

Martín Fernando Cerimele

Teresa Alegre

Cecilia Sacklin Leguizamon Saade

Lucas Berji Nakabayashi

COLABORADOR NO DOCENTE:

Tec. Qco. José Paredes Galloso

LUGAR DE REALIZACIÓN: Servicio de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Nordeste. Sargento Cabral 2139. Corrientes.

①

ES COPIA

Rocio del Carmen Ojeda



13

Resolución N° 217/2022-CD
ANEXO

FUNDAMENTACIÓN

La Facultad de Ciencias Veterinarias cuenta con el Servicio del Laboratorio de Tecnología de Alimentos (Resolución N° 505/10.C.D) perteneciente a dicha cátedra, con una planta piloto donde se dictan cursos de capacitación en la elaboración de chacinados con y sin aplicación de métodos de conservación (ahumado, salazones) destinados a alumnos que cursan el módulo de intensificación práctica (MIP), también existen numerosos pedidos a la Cátedra para el dictado de cursos, aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración de embutidos frescos por parte de los municipios de la provincia de Corrientes.

El grupo de trabajo de la cátedra y el servicio de Tecnología de los Alimentos se consolidó en áreas dedicadas a aspectos directamente relacionados con la producción y elaboración de productos cárnicos de especies tradicionales y no tradicionales para el país, con tareas de caracterización y/o tipificación de dichos productos, incluyendo las prácticas adecuadas de manufactura y conservación de los mismos.

Según lo establecido en el Capítulo XVI del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal del SENASA (Decreto N° 4238/68) se define como **chacinado** a: "los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancia aprobadas a tal fin".

Se define como **embutidos**: "a los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico e inorgánico, aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio o consumo carezca del continente". Se los clasifica en frescos, secos y cocidos. A su vez cualquiera de ellos pueden ser ahumados.

Obtenidos los resultados de control de proceso, es necesario establecer especificaciones escritas del mismo, de manera de proponer procedimientos estandarizados de elaboración. Por ello, es fundamental contar con un programa integral de formación de personal convenientemente adiestrado y capacitado en las líneas de proceso, en la ejecución y en la puesta a punto de la producción de subproductos cárnicos.

La elección de materias primas apropiadas debe ser realizada a partir de una apreciación objetiva de dichas necesidades.

OBJETIVOS GENERALES Y PARTICULARES

Objetivos generales:

- Proponer metodologías de procesos de subproductos derivados de la carne: chacinados: embutidos y no embutidos, aplicando tecnologías de elaboración y preservación, tendientes a ofrecer calidad higiénico-sanitaria, industrial y de manipulación de productos y subproductos de la carne, con el fin de lograr el máximo beneficio y potenciar dichas producciones en la región.



Rocio del Carmen Ojeda



1.4

Resolución N° 217/2022-CD
ANEXO

- Generar información sobre la elaboración de embutidos frescos y secos con insumos disponibles en el Servicio de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE.

Objetivos particulares:

Aplicar y evaluar la utilización de métodos de conservación de subproductos derivados de la carne a través de:

- Estudio de materias primas disponibles.
- Elección de continentes apropiados para cada subproducto.
- Adquirir destrezas en la aplicación de sales curantes en la elaboración de embutidos frescos y secos.
- Proponer tiempos, temperatura y dosis apropiadas en la utilización de sales curantes para obtener subproductos cárnicos (embutidos) tendientes a mejorar la calidad higiénico-sanitaria, industrial y sensorial de los productos que se elaboran en el servicio del Laboratorio de Tecnología de los Alimentos.

TEMAS A DESARROLLAR

Clase teórica:

Definición. Clasificación. Fábrica de Chacinados: Requisitos de construcción y habilitación. Elección, usos y cuidados de la materia prima, de los continentes y aditivos. Usos de starters. Elaboración de chacinados más requeridos por el mercado: chorizos frescos y salamines. Aplicación de BPM y otras normas de calidad.

Clase Práctica:

ELABORACION DE EMBUTIDOS.

Resumen de las operaciones de elaboración de chorizo (embutido fresco) y salami (embutido seco).

Preparación de la masa:

Se acondicionará la carne a procesar realizando el prolijado de las piezas, trozos y cortes retirando tendones y fascias, procediendo al trozado a mano y luego el picado con moladora eléctrica.

Una vez terminado la pasta, se aplicarán los aditivos permitidos: sales curantes (nitros y nitritos), ligantes, condimentos, especias y se procederá a mezclar bien todos los componentes con mezcladora eléctrica.

Las mezclas o pastas de carne para embutir que no sean utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que sean conservadas en refrigeración a 4 a 5 grados centígrados en el interior de la masa.

El continente a utilizar podrá ser: tripa bovina fresca o salada, tratadas por inmersión en ácido acético para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando la tiernización, debiéndose en todos los casos después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar restos de la sustancia empleada.

ES COPIA

Rocio del Carmen Ujed.
Jefa a/c Departamento Despacho



1.5

Resolución N° 217/2022-CD
ANEXO

También se podrán utilizar continentes artificiales.

Se procederá a embutir la pasta, con embudidora manual. Posteriormente se procederá al atado de los embutidos.

Los embutidos frescos se mantendrán refrigerados para ser consumidos antes de los 6 días de elaborado el producto.

Los embutidos secos serán madurados por el término de 15 días para permitir que actúen las sales curantes.

COSTO DEL CURSO:

Estudiantes universitarios: \$ 1500 (pesos, mil quinientos) por participante.

Docentes: \$ 2.500 (pesos, dos mil quinientos) por participante.

Público en general: \$ 3.000 (pesos, tres mil) por participante.

FECHA DE REALIZACION DEL CURSO:

Los días jueves o a pedido de los interesados.

MODALIDAD DEL DICTADO: PRESENCIAL.

CUPO MAXIMO:

15 (quince) participantes.

CARGA HORARIA: 8 horas reloj.

Se emitirán certificados de asistencia.

amak/mej/lnet


MV MANUEL ESTEBAN TRUJILLO
Secretario Académico


Dr. ALEJANDRO DANIEL BAEZ
Decano

ES COPIA

Rocio del Carmen Ujeu.
Jefa a/c Departamento Despacho
Fac. de Cs. Veterinarias UNN: