



ARGENTINA  
200 AÑOS DE  
INDEPENDENCIA



Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación

CENTRO REGIONAL CATAMARCA -LA RIOJA  
ESTACIÓN EXPERIMENTAL INTA ING. JUAN CARLOS VERA  
AGENCIA EXTENSIÓN RURAL INTA CHAMICAL

## CARTILLA DE ELABORACIÓN DE CHACINADOS DE CABRA



Autor

Ing. Ricardo Lujan

AER INTA Chamental – La Rioja

Email: [lujan.ricardo@inta.gob.ar](mailto:lujan.ricardo@inta.gob.ar)

2016



Instituto Nacional  
de Tecnología Agropecuaria

## PRODUCCIÓN CAPRINA

En la provincia de La Rioja, la producción caprina representa el 80% de las actividades de los pequeños productores, donde la comercialización de esta actividad se centra en su producto principal: la venta del cabrito mamón de 6 a 8 kg /peso vivo, en tanto existe otra categoría animal que es poco utilizada por su desconocimiento y apropiación de uso como por ejemplo que hacer con la cabra que ya cumplió su ciclo de producción.

La cabra es un elemento clave para la economía de los pequeños productores ya que tiene una alta utilidad debido a sus bondades y cualidades.

### **Una cabra durante su vida útil nos brinda:**

- Leche = Cabritos = Quesos
- Cabritos para el consumo
- Cueros de diferente pelaje y colores
- Y cuando llego a su vida útil, se la destina para la elaboración de subproductos (chacinados, escabeches y otros productos gourmets) como una alternativa productiva de diversificación de los ingresos económicos familiares.



### **¿ QUE HACER CON LAS CABRAS VIEJAS?**

Los inconvenientes más frecuentes con los que se encuentra el productor es el destino de los animales viejos. Por ser animales improductivos, la eficiencia general es negativa porque comen y no producen.

La idea del presente material es visualizar nuevas alternativas y estrategias de uso de carne de categorías no convencionales a los fines de que estos conocimientos sean apropiados por los productores como una herramienta tecnológica tendiente a mejorar los ingresos familiares mediante la venta del excedente y el autoconsumo.

La cabra de descarte o refugio debido a su tiempo de vida normalmente presentan una menor ternera de sus cortes. Por esa razón el picado en trozos pequeños como así también hervirla para la elaboración de los escabeches o conservas, permite que esta carne sea consumida sin riesgos de ingestas.



Instituto Nacional  
de Tecnología Agropecuaria

## **Pautas básicas para la manipulación de alimentos**

Antes de realizar la elaboración de cualquier producto para el consumo humano, es necesario tener en cuenta algunas recomendaciones que permitan mantener la higiene y la inocuidad del producto. De esta manera estamos elaborando productos de forma responsable para con nosotros y el consumidor final.

- 1- Debemos realizar la desinfección de herramientas con alcohol (cuchillos, tablas de picar, bandejas o recipientes, moladoras, embudos, etc) y manos.
- 2- Tenemos que mantener la higiene personal, esto implica tener la ropa limpia con el uso de cofia y delantal. De esta manera no exista una alteración en los sabores por el uso de otros productos cosméticos.
- 3- Debemos usar productos que contengan en sus etiquetas la descripción de fecha de vencimiento y muestren su calidad visual.
- 4- Cuando realicemos la faena del animal se debería conservar las buenas practicas para no alterar el producto.
- 5- Luego de la elaboración de chacinados debemos conservar los productos en un lugar refrigerado para mantener su calidad hasta el momento de su consumo.

## ¿CUÁLES SON LAS ALTERNATIVAS DE PRODUCTOS QUE SE ELABORAN CON CARNE DE CABRA DESCARTE?

### MORCILLA DE CABRA:

#### Ingredientes principales:

1. Cebolla
2. Carne picada de Vaca (opcional)
3. Carne picada de Cabra
4. Condimentos (pimienta, ají, pimentón, nuez moscada, pimienta negra en grano molida y comino)
5. Ajo picado
6. Verdura (zanahoria, pimiento y zapallo criollo)
7. Aceite
8. Vinagre o vino blanco
9. Tripas para embutidos



Una vez que se destino la carne para realizar dicho producto, se tritura todo los ingredientes hasta formar una pasta. Los líquidos se van agregando a medida que la masa lo demande hasta llegar a una consistencia de crema o pomada.

Rellenar las tripas, ayudándonos de un embudo para agilizar el llenado. Una cuestión a tener en cuenta es que dependiendo de la participación de carne e ingredientes crudos será mayor o menor el tiempo de hervida de las mimas, normalmente son unos 15 a 20 minutos.





Instituto Nacional  
de Tecnología Agropecuaria

## CHORIZOS:

### Ingredientes principales:

- 1) Carne de cabra
- 2) Carne de vaca (opcional)
- 3) Tocino de cerdo en pella
- 4) Condimentos (pimienta, ají, nuez moscada, pimienta negra en grano molida)
- 5) Vino blanco
- 6) Vinagre
- 7) Ajos
- 8) Tripas para embutidos



### ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE LA JORNADA:

- Planificación de materiales e insumos disponibles
- Deshuesado de la cabra
- Pesado de las proporciones de carne y tocino de cerdo
- Pasar por la moladora o picadora de carne
- Preparar la infusión del vino con los insumos aromatizantes
- Amasada manual
- Agregado de los aromatizantes (clavo de olor, nuez moscada, ajos y vino)
- Continuar con la amasada hasta lograr una mezcla homogénea
- Dejar reposar
- Llenado y atado de las piezas
- Oreo de los racimos de chorizos
- Conservar en frío hasta su consumo



Instituto Nacional  
de Tecnología Agropecuaria

## **PROPORCIONES:**

Una vez que se destina el animal para realizar dicha tarea, se lo debe pesar completo (red con hueso) para estimar la cantidad de carne disponible, para poder comprar el tocino y otros insumos, para dicha elaboración.

*Una Cabra de la zona en las condiciones de descarte como las que vamos a utilizar poseen un rinde en gancho que varía entre los 15 y 20 kg dependiendo del biotipo empleado.....*

## **PARA 10 KG DE MASA**

**Necesitamos..... La cantidad de:**

5 kg de carne de Cabra

4 Kg de tocino de Cerdo

1 kg de carne molida de vaca (esto es opcional) la cantidad y su participación en la masa dependerá del gusto de cada elaborador.

1 cabeza de ajo

1 lts. de vino blanco

Especies y sal a gusto

Cuando se deshuesa el animal se debe obtener la mayor proporción de carne adherida al hueso por esa razón el deshuesado lleva su tiempo y mucha paciencia. Toda la carne obtenida se pesa en una balanza para obtener los kg. reales para las proporciones de tocino y carne molida de vaca.

La molienda de la carne o triturado se realiza con una máquina manual de picar carne en el caso de preparaciones mayores de masa se debería contar con una molidora más grande para eficientizar el molido y la homogenización de la masa.

Una vez que se ha molido toda las partes (carne de cabra y tocino) se comienza con la amasada manual en alguna batea o recipiente de madera preferentemente. El tiempo de amasada esta en función del gusto y de la homogenización de la masa. En mucho de los casos se prepara esta masa de un día para el otro, para luego llenar las tripas.

Este principio de maceración permite que los aromas y las especias actúen perfumando la masa.

### **DESCRIPCION DE LAS FOTOS:**

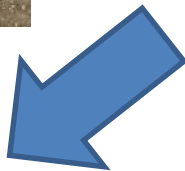
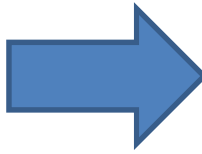
- 1) Organización de la tarea
- 2) Trabajo en conjunto por equipos
- 3) Insumos y herramientas para el deshuesado del animal
- 4) Faena del Animal
- 5) Pesado del animal completo con hueso
- 6) Obtención de la carne (Pesado de la carne para evaluar el rinde)
- 7) Molienda
- 8) Pesado de las proporciones
- 9) Amasada
- 10) Llenado
- 11) Atado
- 12) Degustación

**ETAPAS:**





**ETAPAS:**



# ETAPAS:



Instituto Nacional  
de Tecnología Agropecuaria





# ETAPAS:



Instituto Nacional  
de Tecnología Agropecuaria





Instituto Nacional  
de Tecnología Agropecuaria

**ANOTADOR:**

A series of 20 horizontal dashed lines provided for handwritten notes.





**Instituto Nacional de  
Tecnología Agropecuaria**

INTA ESTACIÓN EXPERIMENTAL  
AGROPECUARIA INTA ING. JUAN  
CARLOS VERA - LA RIOJA

Tel . 03826 – 422120

03826- 422127

AER INTA CHAMICAL  
12 DE OCTUBRE N° 369  
CHAMICAL – LA RIOJA

Tel. 03826 – 423138

**AUTOR:**

Ing. Ricardo Lorenzo Lujan

email. [lujan.ricardo@inta.gob.ar](mailto:lujan.ricardo@inta.gob.ar)

Tel. Cel. 01168641345