



HOJA INFORMATIVA N° 41

Abril 2024

Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de chacinados y embutidos de cabra



Estación Experimental Agropecuaria La Rioja
Centro Regional Catamarca-La Rioja
Agencia de Extensión Rural El Portezuelo

Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de chacinados y embutidos de cabra

Ing. Agroind. Carolina Cerezo - AER El Portezuelo

La presente hoja informativa está destinada a los productores que se dedican a la faena y elaboración de productos a base de carne para consumo propio y/o venta en los mercados de cercanía para **aprovechar aquellas cabras viejas o de descarte** de la majada y darle **valor agregado**; como así también brindarles algunas **recomendaciones** de higiene del personal y de las instalaciones, maquinaria y utensilios en general para obtener **productos inocuos y de calidad**.

Uso de aditivos en la elaboración de chacinados y embutidos

Los aditivos que se emplean en la elaboración de chacinados y embutidos son compuestos que se agregan con el fin de preservar el buen estado de los productos y resaltar características organolépticas como: sabor; olor; color; textura. Son compuestos autorizados por el **CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO** y su proporción es determinada.

Algunos de los aditivos más comunes empleados en la elaboración son:

- **Antioxidantes:** impide y retarda el enranciamiento de las grasas, evitando la formación del compuesto llamado "PEROXIDO" el cual altera las vitaminas y la hemoglobina.

Proporción: 3 gr por kilogramo de carne.

- **Sal de cura:** es un compuesto bactericida que actúa inhibiendo el crecimiento microbiano y desarrollo de microorganismos patógenos. Su aplicación promueve a la mantención de algunos caracteres organolépticos, brindando un sabor particular y una coloración rojiza. Está formado por 94% de sal de mesa y 6% de nitritos / nitratos. El uso de sal de mesa o salmueras diluidas actualmente son el método más usado para preservar algunos alimentos ya que tiene propiedades bactericidas y absorben el agua inhibiendo el desarrollo de bacterias.

Proporción: 3 gr por kilogramo de carne.

- **Estabilizantes:** ayudan a la preservación del producto ya que actúan sobre cada uno de los componentes de un producto manteniéndolos estables, es decir que evita que cada componente se altere y por ende tienda a descomponerse el producto en total.

Proporción: 3 gr por kilogramo de carne.

Recomendaciones para la higiene del personal

En toda práctica de elaboración de alimentos debemos tener en cuenta ciertas normas las cuales deben **cumplirse correctamente**, el cumplimiento de las mismas evitará la contaminación y desarrollo de microorganismos en los alimentos y de esta manera **obtendremos alimentos seguros, inocuos y de calidad**.

A continuación, se mencionan algunas normas básicas a la hora de elaborar chacinados y embutidos:

Lavarse las manos antes y después de manipular materias primas y/o productos terminados; posteriormente aplicar alcohol para desinfectar correctamente.



Uso de guantes descartables en todo el proceso de elaboración.

Uso de cofias y barbijos descartables en todo el proceso de elaboración.



Uso de guardapolvos o delantales (preferentemente colores claros).

Recomendaciones generales de instalaciones, utensilios y maquinarias

.Es importante la higiene personal al momento de elaborar productos para el consumo humano, sin embargo, la limpieza y desinfección de las instalaciones en general y de los utensilios y maquinarias también resulta importante ya que también podrían generar contaminación en las materias primas y/o productos elaborados.

Para ello se recomienda:

- ✓ Limpiar y desinfectar las instalaciones: paredes, pisos, y superficies que tengan contacto con las materias primas (carne) antes y después de cada elaboración, se recomienda el uso de detergentes neutros y soluciones de hipoclorito de sodio (lavandina) en concentraciones del 1%.
- ✓ Lavar y desinfectar los utensilios que se utilizan antes y después de cada elaboración (cuchillos, limas, tablas para picar carne, recipientes, ganchos, moldes) con detergentes neutros y soluciones de hipoclorito de sodio al 1%.
- ✓ Limpiar la maquinaria a utilizar antes y después de cada elaboración (picadora de carne, mezcladoras, embutidoras, cortadoras) y aquellos elementos y/o recipientes a utilizar (bandejas bateas). También es importante mantener en condiciones higiénicas las cámaras frigoríficas y heladeras donde se almacena la carne y los productos terminados.
- ✓ Evitar el ingreso de animales y/o insectos. Se recomienda tener las aberturas con tela mosquitera y cortinas sanitarias.
- ✓ Durante el proceso de elaboración está prohibido fumar, consumir alimentos y/o bebidas.

Contacto: INTA Agencia de Extensión Rural El Portezuelo - Ruta provincial N° 28, salida a Malanzán.

Contenidos: Ing. Agroindustrial Carolina Cerezo - INTA Agencia de Extensión Rural El Portezuelo-

Colaboradora: Ing. Rebeca Méndez- INTA.AER Chepes