

Razas porcinas en la Argentina



Duroc Jersey



- Raza rustica y adaptable.
- Proveniente principalmente de los EE.UU

Hampshire



Son de color negro con una franja blanca que rodea el cuerpo y abarcando miembros anteriores.

Landrace



- Raza de origen europeo.
- Coloración blanca con orejas del mismo color, dirigidas en su totalidad hacia delante.
- Una de las mas elegidas.

Spotted poland



- Raza de origen americano
- El color de su cuerpo es 50% blanco y otro tanto de manchas negras.
- Una de las mas elegidas..

Yorkshire



- Raza originaria de Inglaterra.
- Su cuerpo es largo, ancho y profundo con apariencia maciza.

Pietrain



Raza overo-negra de origen belga, con orejas de tipo asiática

Ciclo productivo para la cria de lechones y capones

REPRODUCCION

CELO

SERVICIO

GESTACION

PARTO - LACTANCIA

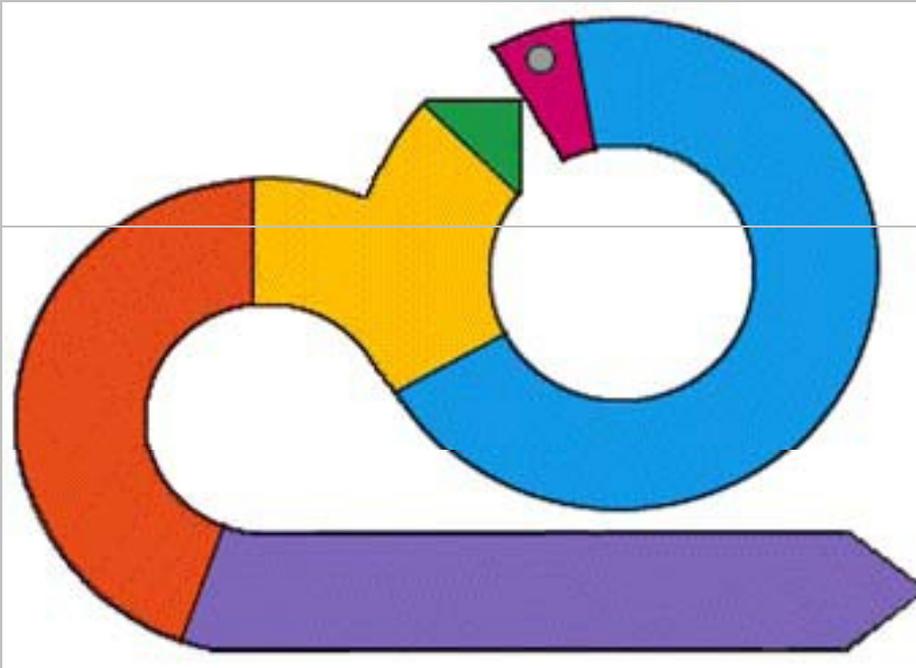
PRESERVICIO

ENGORDES

RECRIA

CRECIMIENTO

TERMINACION



Tiempo de reproducción

- Celo: De 1 a 5 días , con promedio de 2 a 3 días.
- Servicio: Es un proceso lento de 3 a 25 min.
- Gestación: 114 días.
- Parto: De 1 a 4 días.
- Preservicio: De 4-7 días.
- Recría: 50 días.
- Crecimiento: 50 días.
- Terminación: 50 días.

Instalaciones necesarias

- Gestacion
- Corral de monta natural
- Potro para extraccion de semen y laboratorio para elaboracion de dosis para inseminacion artificial
- Maternidad
- Destete
- Recria, engordes y alimentacion
- Planta de alimentos
- Laguna de enfluentes

Proceso de industrialización de chacinados.

Equipos y Maquinas Utilizadas

- Molinos: tiene por finalidad el triturado de la carne
- Cutter: utilizado para disminuir el tamaño de las partículas de carne
- Mezcladora: permite la homogeneización de los productos.
- Embutidoras: se utilizan para introducir la pasta en las tripas
- Cocinas o tanques de cocción: se relaciona con la preparación final del producto
- Horno ahumador: es empleado para ahumar los productos

Otras instalaciones

- Sierra Eléctrica
- Báscula
- Balanza
- Cámara de Congelado
- Cámara de Refrigerado
- Envasadora al vacío
- Estufas Industriales
- Mesa de Desposte
- Mesa de empaque y pesado de carne fresca
- Mesa para trozar y pesar de carne
- Mesa de Etiquetado y empaque

Materias Primas e Insumos en los chacinados

En la industria de chacinados:

- Carne Vacuna
- Carne Porcina
- Tripas
- Almidones de trigo, papa y mandioca
- Nitrito
- Eritorbato
- Harina de Soja
- Fosfatos
- Sal fina
- Azúcar

Diagrama de flujo de procesos en chacinados

- Controlar la limpieza de la picadora entre partidas.
- Realizar en corto tiempo, controlar la higiene al transportar el producto.
- Se deberá controlar la T° de la pasta, la cual se encontrara entre 0 y 1°C .
- Las tripas deberán ser desaladas interna y externamente y luego escurridas.

Integrantes

Goizueta, Felipe.

Constantino, Brenda.