

Planta artesanal para faena de cerdos

El Centro INTI-Carnes obtuvo uno de los premios del Concurso "Unidades Productivas Tipo" convocado por el Programa de Extensión del Instituto.



Un modelo de planta artesanal para la faena de cerdos y la elaboración de chacinados fue proyectado por el Dr. Miguel Marcelia, el Ing. Osvaldo Ricci y el médico veterinario Hernán Morello, integrantes del Centro

INTI-Carnes, para capacitar a emprendedores en la manipulación de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), manejo de maquinarias y desarrollo de productos, a fin de estandarizar y mejorar los procesos de industrialización. La propuesta contempla, además, la participación de las municipalidades en la planificación de los procesos, el impulso al sector y los controles en la aplicación de las reglamentaciones sanitarias vigentes

Actualmente, existe un gran número de emprendimientos que elaboran embutidos artesanales utilizando animales que carecen de controles sanitarios, lo que representa un riesgo para la salud humana por la posible transmisión de enfermedades como, por ejemplo, la triquinosis. A partir de esta realidad, el proyecto brinda la posibilidad de regularizar los emprendimientos y permite que mejoren la calidad de sus productos, la eficiencia de procesos y los precios de venta. La iniciativa propone la construcción de una planta de faena y elaboración de unos 50 metros cuadrados, cuya construcción y administración estarán a cargo de la municipalidad local y en la que trabajarán entre 10 y 20 productores. A su vez, éstos dispondrán del espacio y la maquinaria por turnos en un ambiente especialmente diseñado, la maquinaria apropiada para cada proceso, accederán a capacitaciones en BPM y podrán analizar las reses, con lo cual obtendrán una mejora sustancial en la calidad de lo elaborado. En la planta se podrán manufacturar embutidos frescos (chorizos para ser vendidos en las carnicerías), diversas variedades de chorizo seco (salames picados fino y grueso, longaniza y sopresatta, entre otros), y ahumados (jamón y bondiola, entre otros).

La inversión estimada es de aproximadamente 70.000 pesos, excluyendo el terreno, para una capacidad de faena de dos cerdos por día, con los que se podrían producir cuatro jamones crudos y bondiolas, 70 kilogramos de chorizos frescos, y otros 70 kilogramos de embutidos secos que, a valores recientes de precios mayoristas, representan unos 5.000 pesos. La comparación entre el monto de la inversión y las posibilidades de agregar valor a la faena de cerdos criados localmente pareciera ser más que justificada, aunque deben agregarse otros beneficios, como los derivados de contar con productos controlados, la generación de puestos de trabajo y la difusión de conocimientos. Por otra parte, el desarrollo de esta planta y de un sistema de cría apropiado puede contribuir a la transformación de granos y/o subproductos de la industria láctea (suero de leche) para obtener productos diferenciados listos para el consumo.

Contactos

Miguel Marcelia, marcelia@inti.gob.ar

Hernán Zunini, hzunini@inti.gob.ar

Fuente: INTI