

# Capacitación abierta para garantizar la calidad en la elaboración de chacinados

28/06/2025



En San Rafael y todo el sur de Mendoza son muchas las personas que trabajan en la elaboración de chacinados, tanto para consumo personal como para la comercialización.

Es fundamental que, quienes trabajan en el rubro, tengan óptimas condiciones de trabajo para evitar inconvenientes que pueden ser graves como la triquinosis.

En este marco, este martes 2 de julio a las 10 se desarrollará una importante capacitación gratuita sobre Buenas Prácticas de

Manufactura en la elaboración de chacinados.

La actividad estará a cargo de la Médica Veterinaria Anadella Ravalli en la sede de la Agencia del INTA San Rafael (Maza 210)

La jornada tiene como objetivo brindar herramientas concretas para fortalecer la calidad y seguridad de los productos cárnicos elaborados artesanal e industrialmente, una instancia fundamental para evitar riesgos sanitarios, preservar la salud del consumidor y cumplir con las exigencias del mercado.

La elaboración incorrecta de chacinados puede generar contaminaciones cruzadas, proliferación de bacterias patógenas y otros peligros que afectan no solo al producto final, sino también la reputación de los emprendimientos.

Esta instancia formativa está especialmente dirigida a elaboradores, emprendedores del sector alimentario, técnicos y estudiantes, con el objetivo de fomentar prácticas responsables que garanticen la inocuidad alimentaria y contribuyan al desarrollo de un sector productivo sólido y confiable.