

## Invitan a un taller sobre buenas prácticas en la elaboración de chacinados que se dictará hoy



Bajo el lema “**buenas prácticas en la elaboración de chacinados**”, se desarrollará un interesante taller sobre la preparación de estos alimentos, tan comunes especialmente en distritos, pues es época de carneos. Al respecto dialogó con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, **Eliana García**, jefa del área de Extensión del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Hoy jueves a partir de las 9 (y hasta las 11.30 aproximadamente), tendrá lugar una charla en las instalaciones del INTA en San Rafael (calle Maza 210), sobre la elaboración de chacinados. Primeramente, un médico veterinario hablará sobre las enfermedades que se puedan manifestar en los cerdos y cuáles serían las buenas prácticas para evitar que se enfermen.

“Nos va a brindar herramientas como son los análisis para determinar triquinosis (dónde se pueden obtener, cómo se pueden hacer, en caso de que un cerdo tenga triquinosis qué se debe hacer); seguido de eso, Mercedes Luna, una ingeniera zootecnista que va a hablar de los tipos de carne, tipos de grasa, la clasificación de los chacinados y nos va a brindar algunas técnicas para la elaboración (cómo se elaboran los chacinados, cuáles son los aditivos, los tipos de tripas), siempre teniendo en cuenta los cuidados que deberíamos tener en la casa, aparte de llevarnos una receta”, dijo García y agregó que para evitar cualquier tipo de problema “hay prácticas recomendables, que van de la mano del Código Alimentario, y siempre es bueno aprender, porque sabemos que lo casero es más rico que lo que compramos (tenemos esa concepción), sabemos cómo lo elaboramos y eso brinda una ventaja, pero para elaborarlo tienen que haber cuidados”.

Esta capacitación tiene un “objetivo camuflado”, pues la intención es que de la misma participen carniceros, elaboradores, productores, “con la idea de darle un formato para todos los que se quieran sumar, a un grupo de cambio rural que consta de un promotor que los va a guiar”.

Para concurrir, no es necesaria inscripción previa. Por cualquier duda, los interesados pueden comunicarse con Eliana García al 1138996387.