

Invitan a una capacitación sobre buenas prácticas para elaborar chacinados

Capacitación:

Buenas prácticas en la elaboración de chacinados



Fecha: Jueves 30 de Junio
Hora: 09:00 AM
Lugar: A.E.R. San Rafael - Calle MAZAN° 210

Disertantes: Ing. Zoo. Mercedes Luna
Med. Vet. Raúl Farrando

Destinado a: Elaboradores, productores y público general

TEL : (260) 4439128
EMAIL : aersanrafael@inta.gov.ar

   

En esta época del año son muchos los productores y familias que trabajan en la elaboración de chacinados, es por eso que desde el INTA se está planteando una capacitación para fomentar las buenas prácticas en su elaboración.

Hay que destacar que se trata de un proceso delicado y que requiere ciertas precauciones para evitar contaminación en los productos, es por eso que es fundamental mantener ciertos estándares de trabajo. Se hace mucho hincapié en la faena de los cerdos y la elaboración de derivados, y también en la prevención de triquinosis.

“Se viene una capacitación de Buenas prácticas en elaboración de chacinados. Será el jueves 30 de junio en la sede de la Agencia San Rafael de calle Maza 210 en Ciudad. El horario es a las 9 de la mañana y los disertantes serán la ingeniera Mercedes Luna y el veterinario Raul Farrando”, explican desde el INTA sobre la actividad.

Aquellos que quieran conocer más o informarse sobre la misma pueden contactarse a través del teléfono 2604439128.

Las Buenas Prácticas para producir chacinados de manera eficiente son acciones orientadas a prevenir o minimizar la contaminación de los alimentos en toda la cadena alimentaria. Su objetivo principal es asegurar alimentos inocuos a través de la disminución



de los riesgos de producir enfermedades.

Según el Código Alimentario CAA, las Buenas Prácticas de Manufactura, son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, que nos permiten controlar los peligros, minimizando los riesgos de ocurrencia y garantizando que se adopten las medidas de control y prevención aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos.