



TECNO INTI - Edición 2013

11° Jornadas Abiertas de DESARROLLO, INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

Productos Elaborados: desarrollo de productos a base de carne de llama

Temario

- Proceso de construcción para la concreción del trabajo.
- Cortes de llama. Distribución en el diseño de productos para su aprovechamiento integral.
- Productos desarrollados a base de carne de llama. Características de proceso, composición y equipamiento de realización.

Disertantes

Mariana Sanchez: Jefa de aplicaciones en Planta piloto - Unidad Técnica de Tecnología y Desarrollo de Productos. Esp. Lic. en Alimentos. Profesora adjunta de la Asignatura de Industrias Cárnicas, UCA.

msanchez@inti.gob.ar

Viviana Renaud: Coordinadora de la Unidad Técnica de Tecnología y Desarrollo de Productos. Esp. Ing. en Alimentos. Directora de la Especialización en Calidad Industrial en Alimentos (UNSAM-INTI). Profesora titular de la Asignatura de Industrias Cárnicas en distintas Carreras en el área de alimentos y agroalimentos de grado y postgrado (UCA-UNSAM-UBA-UTN).

vrenaud@inti.gob.ar



Proceso de construcción para la concreción del trabajo

- Trabajo en respuesta a requerimiento representantes Organización Red Puna y la Asociación de Pequeños Productores Aborígenes de la Puna, a través del Programa de Extensión de INTI.
- En 2011
- ✓ Convenio Marco Red Puna y el INTI
- ✓ Convenio Marco Movimiento Nacional Campesino Indígena (MNCI) y el INTI



Proceso de construcción para la concreción del trabajo

Objetivos

- 1. Desarrollar productos a partir de cortes de reducido valor comercial de la carne de llama para:**
 - ✓ valorizar la cadena,
 - ✓ asegurar el aprovechamiento integral,
 - ✓ lograr productos consumo masivo con carnes e ingredientes típicos de la zona.
- 2. Diseñar procesos de elaboración sencillos factibles de ser implementados.**
- 3. Transferir la tecnología y saberes de elaboración de los productos desarrollados.**
- 4. Diseñar un esquema de establecimiento elaborador y sus requerimientos de base.**



Proceso de construcción para la concreción del trabajo

Logros a partir del trabajo

- Desarrollo y elaboración Planta Piloto INTI-Carnes de hamburguesas y medallones: procedimientos de elaboración, equipamientos, fórmulas, evaluación sensorial productos y análisis carne.
- Pruebas preliminares de elaboración de otros productos.
 - ✓ Adecuación instalaciones carnicería en la Quiaca.
 - ✓ Inicio de elaboración y comercialización de chacinados frescos.
 - ✓ Construcción sala elaboración (diseño INTI-Carnes).
 - ✓ Reconocimiento de la Comisión de Agricultura y Ganadería de la cámara de diputados.





Cortes de llama - Distribución en el diseño de productos para su aprovechamiento integral

APROVECHAMIENTO INTEGRAL	
CORTES	PRODUCTO
BIFE ANGOSTO CON SOLOMILLO	BONDIOLAS, HAMBUEGUESAS / CHORIZOS
BIFE ANCHO	HAMBUEGUESAS / CHORIZOS
PECHO-FALDA	HAMBUEGUESAS / CHORIZOS
GRASA	HAMBUEGUESAS / CHORIZOS
COSTILLA	HAMBUEGUESAS / CHORIZOS
COGOTE	HAMBUEGUESAS / CHORIZOS
PIRNA	JAMÓN CRUDO DE LLAMA
VACIO	HAMBUEGUESAS / CHORIZOS
PALETA	FIAMBRE COCIDO
LOMO ANGOSTO	SALAZÓN / CHACINADOS SECOS
LOMO ANCHO	SALAME
FILET	SALAZÓN / CHACINADOS SECOS



Productos desarrollados a base de carne de llama

- **Hamburguesas de carne de llama**
- **Medallones con el agregado de quínoa**
 - ✓ **Jamón crudo de llama**
 - ✓ **Jamón cocido de llama**
 - ✓ **Paleta cocida de llama**
 - ✓ **Fiambre de llama cocido**
 - ✓ **Salazón seca (tipo bondiola)**
 - ✓ **Salame de llama**





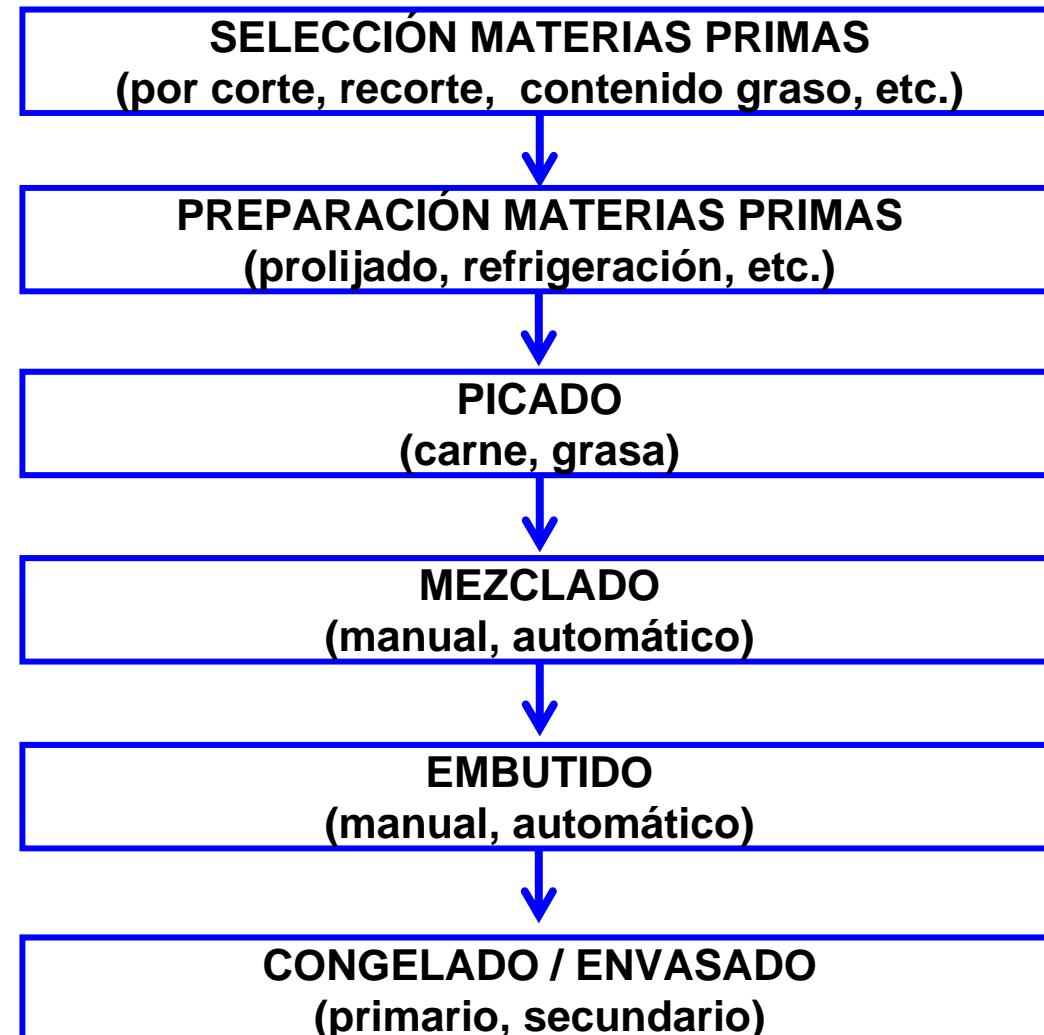
Características de proceso, composición y equipamiento de realización

MATERIA PRIMA - INGREDIENTES	BASE PORCENTUAL %
Carne de llama magra (90/10)	
Grasa de llama / otras	
Quínoa	
Agua	
Sal fina	
Otros ingredientes	
Especias	





Características de proceso, composición y equipamiento de realización





TRANSFERENCIA





Muchas gracias

Viviana Renaud vrenaud@inti.gob.ar
Mariana Sanchez msanchez@inti.gob.ar