**Asignatura:** Industria Carne Porcina

**Profesor:** Neifert Miguel

**Curso:** 7mo año

**Tema 1: Aspectos sociales y económicos de la producción agroindustrial de chacinados en la región y en el país.**

**Actividad:**

1. Caracterice el sector de chacinados y salazones (CyS). ¿Cuál es su importancia a nivel nacional?
2. El Código Alimentario Argentino (CAA) describe a los CyS en el apartado denominado Conservas de Origen Animal donde en su primer artículo define a estas como " el producto elaborado exclusivamente sobre la base de carne con o sin el agregado de otras substancias alimenticias o aditivos de uso permitido" (CAA Cap VI Art 278).

¿Cómo define a los chacinados y como a salazones?

1. Clasifique a los CyS según el CAA.

**Tema 2: Instalaciones y maquinarias para la elaboración de chacinados**

**Actividad:**

1. Detallar los principales equipos y maquinarias utilizadas en la industria de chacinados.
2. ¿Cuáles son las dependencias (áreas) con las que debe contar una fábrica de chacinados?
3. ¿Cuáles son los requisitos de las fabricas de chacinados y las condiciones higiénicas respecto a las condiciones del edificio?

Bibliografía:

* Industria de Chacinados - <http://www.cts.fra.utn.edu.ar/xframework/files/entities/contenidos/43/CarateristicasdelaIndustriadeChacinados.pdf>
* Caracterización del mercado nacional e internacional de chacinados y salazones (cys) - <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/informes/CyS_Informe_2019_Noviembre.pdf>
* Capitulo XVI CAA.

**Fecha de entrega: 05/11/2020**

**Dirección de entrega e-mail:** miguelangelneifert508@hotmail.com

 *Estoy a disposición por cualquier tipo de dudas, ya sea por medio de correo electrónico o whatsapp.*

Correo electrónico: miguelangelneifert508@hotmail.com | Celular: N°: 3454-405694

*Saludo a cada uno atentamente.*

*Miguel Neifert*