





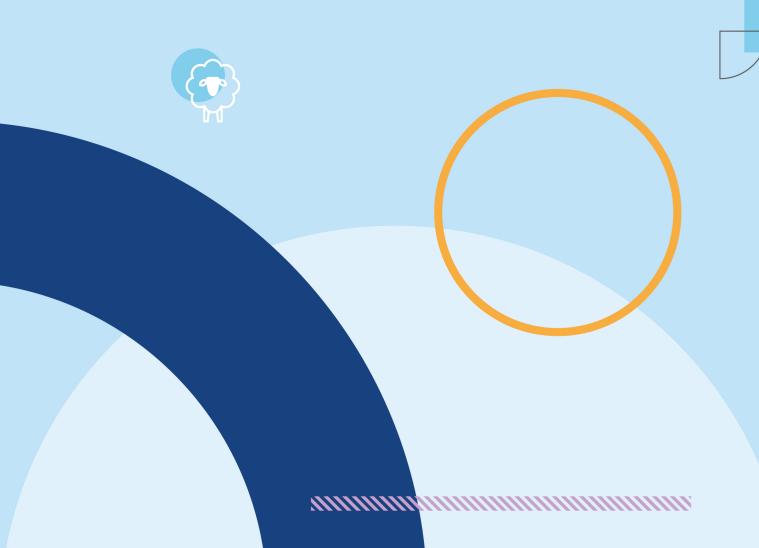




SERVICIOS Y PROPUESTA DE AGREGADO DE VALOR











INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL







Nuestra oferta tecnológica esta orientada a asistir a la industria cárnica en la mejora de sus capacidades técnicas para el abordaje de los desafíos que presenta el acceso al mercado global.

Ofrecemos soluciones integrales haciendo énfasis en los productos y procesos industriales. Nuestros servicios al sector incluyen la formación de recursos humanos, asistencia técnica en productos y procesos, ensayos de laboratorio, vida útil y análisis sensorial.



Planta piloto

Contamos con una planta piloto de productos cárnicos habilitada por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) para la elaboración de batch de hasta 50 kg sin valor comercial. Con una superficie de 600 m², nuestra planta se divide en cuatro sectores: una zona fría conformada por una cámara de congelado y una cámara de refrigerado; dos sectores de elaboración y un sector de cocción y secado. Provista con líneas de equipamiento completas que permiten la elaboración de chacinados frescos, secos, cocidos, salazones crudas y cocidas, marinados, línea de rebozados, conservas y semiconservas.

El servicio de uso de la planta piloto ofrece a la industria la elaboración de lotes sin valor comercial, con el objetivo de testear nuevas formulaciones o hacer ensayos con consumidores. Se reserva por día de uso, contando con la asistencia de profesionales y/o técnicos para la operación de los equipos y personal auxiliar para las tareas de limpieza.

EQUIPAMIENTO

- » Cutter eje horizontal, marca KRAMER Y GREBE (20 l) control de velocidad de corte y plato
- » Cutter de mesada, eje vertical marca ROBOT COUPE (3 l), control de velocidad de corte
- » Cutter de mesada, eje horizontal marca HOBART (31)
- » Emulsor de mesada, marca HOTMIX PRO GASTRO (1 l) control de velocidad y temperatura
- » Molino coloidal marca COLMIL
- » Masajeadora con vacío INJECT STAR (80 I)
- » Mezcladora de volteo, un eje con paletas T, marca CATO. Con vacío y control de velocidad
- » Liofilizador CUDDON de cinco bandejas (51)
- » Envasadora RISCO, con porcionadora
- » Embutidora a pistón RICCO (201)
- » Formadora de nuggets DEIGHTON
- » Línea de empanado de 3 estaciones, marca DEIGHTON





Laboratorio

Realizamos las siguientes determinaciones analíticas en chacinados, salazones, embutidos y carnes frescas y congeladas.

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS

Ensayos de Etiquetado Nutricional según la Ley 27.642 (humedad, materia grasa, grasas saturadas; grasas trans, proteínas, cenizas, fibra dietaría total, azúcares totales, carbohidratos asimilables; valor calórico, sodio)

Perfil de ácidos grasos; colesterol; nitratos y nitritos; rancidez; índice de peróxidos; anhídrido sulfuroso total; determinación de gliadinas; sorbato y benzoato; vitamina B12.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Recuento de aerobios mesófilos; recuento de coliformes y E.coli; recuento de S.aureus coagulasa positiva; recuento de anaerobios reductores de sulfito; recuento de hongos y levaduras; recuento de enterobacterias; presencia de Salmonella; presencia de Listeria monocytogenes.

Desarrollo de nuevos productos

Nuestro equipo de profesionales y técnicos tiene experiencia en el desarrollo de productos cárnicos a base de carne bovina, porcina, ovina, aviar y carnes no tradicionales. Brindamos asistencia en la formulación de chacinados, salazones, empanados/rebozados y conservas, en el desarrollo de productos de perfil nutricional mejorado, reducción de nutrientes críticos, fortificación y mejora de la vida útil.



Asistencia técnica en productos

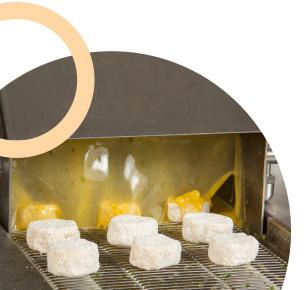
- » Reformulación de productos con el objetivo de: mejorar el perfil nutricional sensorial y vida útil; reducir costos de formulación; sustituir aditivos e ingredientes; aumentar su vida útil; adecuarlos a las exigencias reglamentarias del mercado local y nuevos mercados
- » Ensayos de aplicación de nuevos ingredientes/aditivos
- » Evaluación de propiedades funcionales de ingredientes
- » Confección de rotulado nutricional
- » Ensayos de evaluación sensorial y evaluación de vida útil



» Espectofotómetro de absorción atómica

Asistencia técnica en procesos

- » Diseño de layout; diseño de croquis de planta, mataderos, salas de despostada, salas de elaboración de producto; Confección de memorias descripticas y operativas; definición de líneas y equipamiento.
- » Optimización/adaptación de plantas existentes por cambio de especie animal o por aumento en el número de faena diaria.
- » Distribución de calor en equipos industriales (cocinas, autoclaves, hornos, secaderos, salas de temperatura controlada, cámaras refrigeradas y de congelación) y de laboratorio (baños termostáticos, incubadoras, autoclaves, muflas, heladeras).
- » Diseño, optimización y validación de procesos térmicos en productos alimenticios, verificando el método de conservación aplicado (cocción, pasteurización y esterilización), asegurando la inocuidad del producto.





Formación de recursos humanos

» TECNOLOGÍAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

- Taller de tecnología en elaboración de chacinados frescos, embutidos y no embutidos.
- Taller de Tecnología de elaboración de salazones y chacinados cocidos.
- Taller de Tecnología de elaboración de embutidos fermentados secos y salazones secas.

Los talleres son teórico-prácticos y están organizados por categoría de productos. Se dictan en forma virtual sincrónica o presencial en las instalaciones de nuestra sede del Parque Tecnológico Miguelete (Partido de San Martín, Pcia. Bs. As.). Abordan fundamentos teóricos de la tecnología para la elaboración de productos, que permiten adquirir las competencias necesarias para formular nuevos productos, definir procesos y parámetros de elaboración, implementar buenas prácticas para asegurar la inocuidad, identificar peligros y riesgos asociados.

» PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Curso de food defense
- Curso de manipulador de alimentos de la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA) de la Provincia de Bs. As.

CURSO DE FOOD DEFENSE

La capacitación aborda los elementos conceptuales referentes a la Defensa Alimentaria, según la Ley de Modernización de Alimentos de Estados Unidos. Cumplir con esta reglamentación es un requisito obligatorio para las empresas que quieren exportar a este mercado cuyos alimentos se encuentran dentro del alcance de la Administración de Alimentos y Medicamentos de dicho país. Se abordan conceptos sobre la adulteración de alimentos con la intención de causar daños en la salud pública, metodologías de evaluación de vulnerabilidades, actividades de proceso y estrategias de mitigación y, por último, los componentes necesarios de gestión de un Plan de Inocuidad. El dictado del curso se prevé de manera presencial en las instalaciones del Parque Tecnológico Miguelete (Partido de San Martín, Pcia. Bs. As.) o virtual de forma sincrónica.

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DIPA (PARA CARNET)

El Artículo 21 del Código Alimentario Argentino establece como requisito obligatorio para obtener el Carnet de Manipulador de Alimentos, realizar y aprobar un curso de Manipulación Segura de Alimentos. El INTI es una entidad capacitadora reconocida por la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA) de la provincia de Buenos Aires, para el dic-



tado y gestión de la documentación habilitadora. El objetivo de la formación es concientizar al personal sobre la necesidad de implementar prácticas que garanticen la elaboración de productos inocuos, minimizar las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs) y cumplir con el requisito reglamentario. El temario desarrollado comprende aspectos bromatológicos, microbiológicos, epidemiológicos generales y de orientación sobre la manera de manipular los alimentos para que resulten seguros e inocuos, incluyendo conceptos de higiene y seguridad alimentaria.

» ANALISIS SENSORIAL

- Formación de paneles sensoriales
- Introducción al análisis sensorial
- Taller de medicion de textura instrumental

FORMACIÓN DE PANELES SENSORIALES

La formación de un panel sensorial tiene el fin de evaluar de manera sistemática y objetiva las características sensoriales de un producto como su sabor, textura, aroma y apariencia. Son especialmente útiles en la industria para garantizar la consistencia de la calidad del producto y llevar a cabo investigaciones sobre el desarrollo de nuevos productos. La formación se brinda *in company* y debe involucrar personal de diferentes sectores de la organización. La modalidad de dictado puede ser híbrida, teórica virtual y práctica en las instalaciones de la empresa.

INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

El taller teórico-práctico de análisis sensorial se desarrolla en las instalaciones del Parque Tecnológico Miguelete (Partido de San Martín, Pcia. Bs. As.). Se abordan temas básicos de análisis sensorial y tiene como objetivos: conocer las características del análisis sensorial y su aplicación; brindar las herramientas para la convocatoria y selección de panelistas; generar un lenguaje normalizado internacionalmente y propio del análisis sensorial; y proporcionar metodologías de uso frecuente aplicadas en el control de calidad y confección de perfiles. La modalidad de dictado es virtual. Se entrega material didáctico y certificado de asistencia.

TALLER DE MEDICION DE TEXTURA INSTRUMENTAL

Se realiza en las instalaciones del Parque Tecnológico Miguelete (Partido de San Martín, Pcia. Bs. As.) en modalidad presencial, teórico-práctico. Se abordan conceptos básicos en medición de textura instrumental, desarrollo de nuevas destrezas y adquisición de manejo de distintas herramientas aplicadas al uso del texturómetro. Los temas tratados son pilares fundamentales para potenciar las actividades prácticas de las profesiones asociadas.







MARIANA SANCHEZ
Directora de Asistencia Tecnológica
Directora de INTI Carnes
msanchez@inti.gob.ar

















www.inti.gob.ar







Instituto Nacional

INTI

