

¿Qué cocinamos hoy?

SITIO DEL CONSUMIDOR.
www.inac.gub.uy
Recuerda que tienes acceso a esta información y otras acerca de cortes de carne, consumo en Uruguay y manuales en nuestra web. También puedes hacer llegar consultas a la línea telefónica de atención al consumidor: 29162134.



La carne picada se ha convertido en un ingrediente cada vez más utilizado en las preparaciones en la cocina. Es uno de los productos más requeridos por el consumidor en los locales de venta de carne.

Las características de este producto determinan que requiera más cuidados que un corte de carne común para conservar su estado de fresca e inocuidad.

Hacia fin de año, INAC lanzará un manual de cortes de carnes alternativas. Además de contar con el manual de cortes de carne bovina, tendremos acceso a la misma información para cortes de carne de ave, ovina, de cerdo y de conejo. Estos manuales ayudan a quien cocina en tu casa a seleccionar cuál es la mejor opción en el momento de la compra y orientan también en la mejor forma de cocción para cada corte.

El Instituto Nacional de Carnes reglamentó la elaboración y composición de la carne picada que se comercializa en las carnicerías y supermercados. Esta medida ha mejorado, con el paso de los años, la calidad del producto.

Por decreto del Poder Ejecutivo, se determinó el máximo de grasa permitido en la elaboración de carne picada, que es el producto de más consumo entre las clases populares en Uruguay.

Los productos fotografiados se procesaron en el momento.



Hasta **5** % de Grasa



Hasta **20** % de Grasa



NO AUTORIZADA
Más de **20** % de Grasa

Instituto Nacional de Carnes

LOS CONSEJOS PARA AYUDAR A TU FAMILIA

- Es importante que al adquirir carne picada se tengan presentes estos consejos:
- Compara el producto que te ofrecen con la guía fotográfica elaborada por INAC que se encuentra exhibida en los locales de venta, de esta manera tendrás idea del tenor graso de la carne picada a adquirir.
- Verifica que la carne picada se encuentre dentro de la vitrina refrigerada.
- La carne picada debe de estar acondicionada dentro de recipientes de acero inoxidable para su exhibición.
- La manipulación al momento del despacho se debe realizar con cuchara de acero inoxidable, con guantes o con bolsas de polietileno a modo de guante.
- La compra de carne picada debe de ser la última actividad que desarrolle en el local de venta, de esta manera acortará el período que estará fuera de la "cadena de frío"
- Al ingreso al hogar debes dejarla dentro de la heladera mientras ordenas el resto de la compra o elaboras los restantes ingredientes para su preparación culinaria.
- Es importante cocinar bien la carne picada asegurándose que no queden zonas crudas.

Otros consejos importantes:

- No coloques la carne picada cocida en superficies donde anteriormente se había depositado carne cruda sin haber efectuado un lavado previo de la zona (tablas, mesadas, platos).
- Si la preparación no va a ser consumida en el momento guárdala lo antes posible en la zona mas fría de la heladera.

Se trabajó con los carniceros, supermercadistas y químicos para llegar a los parámetros normales en cuanto a la inocuidad del alimento.

A partir del año 2006 se están empleando equipos importados de Escocia para medir el tenor graso de la carne picada, el que no puede superar el 20 %.

Al mismo tiempo, los funcionarios de INAC toman muestras en carnicerías y analizan las muestras en



laboratorio.

Si vas a una carnicería, podrás ver un adhesivo con fotografías de diferente tipo de carne picada, para orientarte a ti y a tu familia en el momento de elegir la carne picada. Estas imágenes sirven como guía para seleccionar producto con porcentajes de grasa permitido. La exhibición de este material es obligatoria en todas las carnicerías.