

Montevideo, 26 de Octubre de 2011.

La tecnología aporta a la salud

¿Qué cocinamos hoy?



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 frescura e inocuidad.

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.

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.

Los productos fotografiados se procesaron en el momento.



Hasta **5** % de Grasa



Hasta **20** % de Grasa



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

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 más fría de la heladera.

Niños



Iniciar sesión

Usuario

Contraseña

Videos 

Holograma Indicadores 

De INAC a la Escuela

- A través del Boletín
- A través de El Escolar
- A través de Educampo

Notinac. Boletín escolar

- Nº1 Marzo 2011
- Nº2 Mayo 2011
- Nº3 Junio 2011
- Nº4 Julio 2011
- Nº5 Setiembre 2011

Actividades y Materiales

- Trazabilidad para niños
- En Pando
- Educampo en INAC
- Cartilla Ovinos
- Cartilla Bovinos

El Escolar Agropecuario

- Archivo 2011
- Archivo 2010
- Archivo 2009
- Archivo 2008
- Archivo 2007

Fotografías de escuelas

- Actividades 2010
- Actividades 2009

La historia de la Ganadería. VIDEO 10:48

400 años de historia desde la introducción de la Ganadería hasta la actualidad en un video que está siendo difundido entre los distintos sectores de la sociedad, especialmente entre las escuelas de todo el país.



Muestra 400 años de Ganadería

Se llevó a cabo la Muestra "400 años de Ganadería, 200 años de Nación". La exposición diseñada por INAC se exhibió en el Edificio Anexo General José Artigas.



Galería de Fotos 2011

Cientos de escuelas públicas y privadas participaron en las actividades educativas del stand de INAC en Expo Prado. Jóvenes de Educampo recibieron a los niños y niñas de todo el país.



EDUCAMPO
SEMBRANDO CONCIENCIA AGROPECUARIA

Plan Ceibal

A través de nuestra Web puedes acceder a información, notas, fotografías de escuelas, historias, testimonios y actividades de INAC para escolares. Te esperamos.

