

Boletín CITE Innova



CONTENIDO

1 Productoras y productores logran obtener registros sanitarios para la venta de mortadela y cabanossi de cuy.

2 Flujograma de elaboración del queso ricotta.

3 Mujeres y hombres de campo se capacitan para mejorar la calidad nutritiva de sus cultivos.

PIURA

LAMBAYEQUE

CAJAMARCA

LA LIBERTAD

ANCASH

LIMA



PRODUCTORES Y PRODUCTORAS LOGRAN OBTENER LOS REGISTROS SANITARIOS PARA LA VENTA DE MORTADELA Y CABANOSI DE CUY

Integrantes de la Asociación de Red de Productores de Cuy de Condebamba Alto (Redprocuyco) de Cajamarca lograron obtener los registros sanitarios para la venta de mortadela y cabanossi de cuy, gracias al trabajo en conjunto entre el CITE agropecuario CEDEPAS Norte y la referida asociación.

De este modo, los pequeños productores y productoras ahora pueden brindar nuevas alternativas de consumo de la nutritiva carne de cuy en Cajamarca y en el mercado nacional. El registro sanitario además de permitir a la asociación aprovechar más oportunidades de negocio, también garantiza a los consumidores, la recepción de un producto inocuo.

El CITE agropecuario CEDEPAS Norte ha brindado a la asociación, capacitaciones y asesorías en la producción de calidad de cabanossi y mortadela de cuy. Además, ha contribuido en la validación de los productos en el mercado a través de encuestas de satisfacción sensoriales. De manera conjunta, también se ha gestionado y obtenido el registro sanitario de cada producto.



FLUJOGRAMA DE ELABORACIÓN DEL QUESO RICOTTA

- La ricotta se elabora a partir del suero mediante el calentamiento y posterior acidificación; está constituida básicamente de las suero - proteínas y es considerada como un alimento muy nutritivo.

1

Calentamiento

Calentar el suero hasta 85°C con el objeto de precipitar las suero-Proteínas por acción de un ácido. También tiene por objeto destruir el cuajo restante.

Adición de sal el 0.1% de sal con respecto a la cantidad de suero.

Ejm. para 100 litros de suero agregar 100 gr. de Sal.

2

Obtención de proteínas

Al disminuir el PH del suero mediante la adición de un ácido hasta un PH de 4.5-4.6 a una temperatura de 85°C logramos obtener las suero Proteínas debido a las precipitación. Ácidos usados ácido cítrico y el ácido acético.

3

Reposo y enfriamiento

Dejar reposar hasta obtener una temperatura de 25°C.

4

Desuerado

Retirar el suero con una jarra plástica con ayuda de una tela o lienzo muy fino utilizando moldes previamente esterilizados. Para favorecer la conservación, se puede usar benzoato de sodio como preservante en una proporción de 0,05% con respecto a la cantidad de este producto; disuelto en 100 ml de agua previamente hervida.

Esta solución se adicionará directamente al producto, antes del reposo.

5

Reposo

En un lienzo o tela fina se deberá colocar la ricotta para ser colgada por un espacio de 4 a 6 horas aproximadamente para que se oree.

6

Empacado

Utilizar bolsas de polietileno o poligrasa para evitar contaminación.

7

Refrigerado

Refrigerar a 4°C.



MUJERES Y HOMBRES DE CAMPO SE CAPACITAN PARA MEJORAR LA CALIDAD NUTRITIVA DE SUS CULTIVOS

Pequeños productores y productoras de espárrago y banano orgánico de La Libertad vienen recibiendo capacitaciones en temas de control biológico de cultivos de espárrago y de banano orgánico, biotecnología y en fuentes de financiamiento agrícola, en el marco del convenio entre el CITE agropecuario CEDEPAS Norte y el Proyecto Especial Jequetepeque Zaña (Pejeza).

Los pequeños productores y productoras pertenecen a la Asociación de Productores Agropecuarios San Isidro - Santa María - APASIMT, Cooperativa Agraria de Productores San Pedro de Lloc - COAPSAP, Cooperativa Agraria de Productores Orgánicos - CAPO CALEB, Asociación Nueva Fortaleza, entre otras asociaciones.

Lo aprendido, contribuirá a que los hombres y mujeres de campo siembren cultivos libres de plagas y eviten el uso de agroquímicos, produciendo de esta manera, hortalizas y frutos orgánicos.

Asimismo, la aplicación de biotecnología, permitirá la mejora vegetal ya que busca aumentar el rendimiento de la planta, mejorar su calidad nutritiva y tecnológica, que se haga resistente a plagas y enfermedades y a condiciones difíciles o no adecuadas del suelo y clima.

Los agricultores y agricultoras participantes, conocerán, además, las fuentes de financiamiento reembolsables y no reembolsables que les brindarán un respaldo económico.

CONTRIBUYENDO A LA INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE LA PEQUEÑA AGROINDUSTRIA



cedepas.org.pe



CEDEPAS Norte



@CEDEPASNorte



@cedepas_norte



/c/CEDEPASNorte_Oficial

CITE agropecuario

Cedepas Norte

