



Proyecto Chigüiro

Grupo en Conservación y Manejo de Vida Silvestre

OPORTUNIDADES DE NEGOCIO



Compra y venta de chigüiros en pie en hatos o criaderos.



Prestar el servicio de sacrificio y faenado.



Compra y venta de canales y medias canales, quiere decir después de beneficiados, sin piel cabeza, patas, vísceras blancas y vísceras rojas.



Compra y venta de cortes mayoristas cuartos de canal.



Compra y venta de cortes minoristas como perniles, costillas, brazos, chuletas.



Compra y venta de carnes pulpas para ser utilizadas en productos procesados o consumo de carnes frescas en restaurantes o hogares.

Dentro de los productos procesados planteamos la posibilidad de fabricar unos productos artesanales, que podamos hacerlos con un mínimo de quipos que no demanden una gran inversión en cuanto tiene que ver con equipos e instalaciones, pero teniendo en cuenta que tenemos que cumplir con una serie de requisitos como son las normas que regulan la fabricación y comercialización de este tipo de alimentos; y observamos que tenía que capacitar otras personas que querían desarrollar una actividad comercial en base a este proyectos.

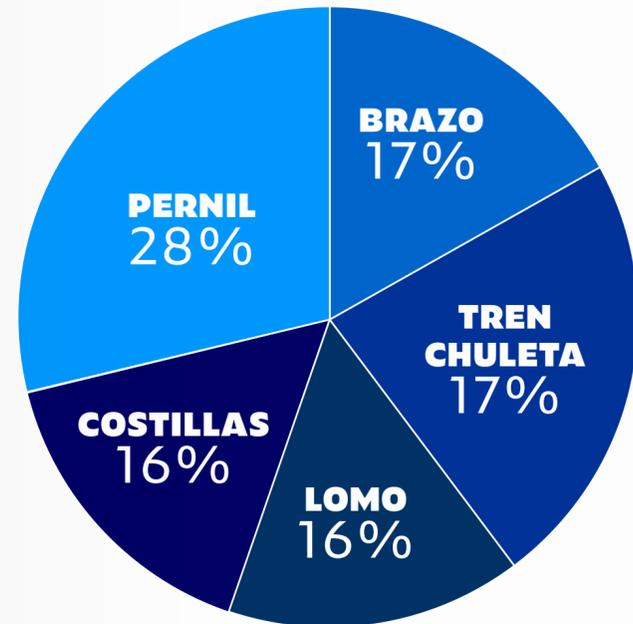
Capacitar en buenas prácticas de manufactura en lo que tiene que ver con:

- ▶ Captura de animales.
- ▶ Sacrificio.
- ▶ Faenada.
- ▶ Transporte de canales.
- ▶ Almacenamiento.

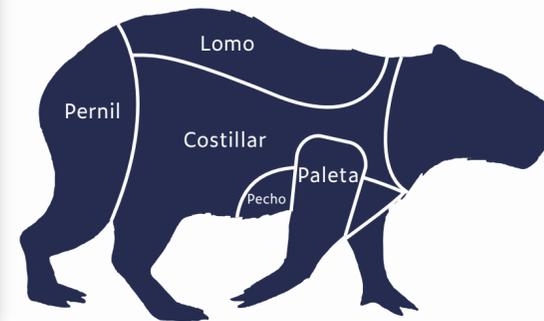
Y luego actividades de proceso como:

- ▶ Deshuese y cortes.
- ▶ Clasificación de carnes.
- ▶ Elaboración de productos.
- ▶ Comercialización de carnes frescas y productos.

Esta publicación ha sido producida con el apoyo del pueblo de Estados Unidos de América a través de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). El contenido de esta publicación es la responsabilidad total de Chemonics International y Universidad Nacional de Colombia y no necesariamente reflejan las opiniones de USAID o del gobierno de Estados Unidos.



RENDIMIENTO
44%



CORTE	PESO KI	% POR CANAL	% POR CORTE
Piel			
Brazo	3,976	20%	
Brazo deshuesado	3,113		78%
Hueso brazo	0,636		16%
Tren chuleta	5,514	27%	
Lomo	3,747	19%	
Costillas	3,844	19%	
Costilla pulpa	1,975		51%
Hueso costilla	0,333		9%
Pernil	6,791	34%	
Pernil deshuesado	5,543		82%
Hueso pernil	1,279		19%
Total	20,125	100%	

De este proyecto se plantean tres temas.

1. Obtención de canales con rigurosas prácticas de manufactura.
2. Buenas prácticas de manufactura en transporte, almacenamiento y comercialización de carnes.
3. Buenas prácticas de manufactura de productos procesados. Para lo que tiene que ver con productos procesados sugerimos unos productos artesanales que puedan ser desarrollados en esta región, para que tengan una denominación de origen; inicialmente una distribución local, avalada por las entidades competentes.

Igualmente se capacitaron algunas personas en la formación de los productos en lo que tiene que ver con **aditivos, condimentos, mezclas cárnicas, procesos de elaboración de los mismos, cocción, temperaturas, empaques, almacenamiento y comercialización.**

Finalmente, se les entregó una guía para el desarrollo de algunos productos tales como chorizos, salchichón cervecero, genovas, costillas y pernils ahumados.



<http://proyectochiguiro.org/>
info@proyectochiguiro.org
hflopeza@unal.edu.co
3165000 ext. 11525