

ACEPTABILIDAD DE PREPARACIONES CULINARIAS ELABORADAS CON CHARQUI OBTENIDO POR SECADERO SOLAR

Reartes CS, Parodi AA, Frejenal AC, García DG, Giménez Carluccio DJ, Senatore Mena A.

El charqui es un alimento significativo y representativo de usos y costumbres sociales, de milenarias técnicas de producción, de particulares prácticas de distribución y comercialización, de innumerable expresiones festivas y artísticas. El charqui de secadero solar se caracteriza por tener un porcentaje elevado de proteínas, menor contenido graso, menos cenizas y es microbiológicamente más seguro que el charqui tradicional. El consumo de charqui en la capital de Catamarca y sobre todo en la comunidad universitaria es de escaso a nulo, por lo tanto consideramos necesario revalorizar este producto tan importante para nuestra cultura y el desarrollo de nuestros antepasados. Se evaluará la aceptabilidad de las preparaciones con charqui en el Comedor Universitario de la Universidad Nacional de Catamarca. Esta es una tendencia que nos permita mantener las características propias del producto sin descuidar la calidad, por esta razón se realizarán preparaciones de consumo típico del comedor como empanadas y salsas para la degustación de los alumnos que concurren al mismo y poder medir a través del análisis sensorial las características organolépticas, para determinar la aceptabilidad de las preparaciones y fomentar la incorporación de éstas al consumo habitual del alumnado. El estudio será de tipo descriptivo cualicuantitativo y de corte transversal, comparativo y correlacional. Se aplicará una encuesta en base a las características organolépticas: sabor, color, olor y textura. Se realizará un análisis simple y descriptivo con medidas de distribución de frecuencias. La asociación será mediante el test de X^2 . El estudio se realizará para contribuir a una revalorización de este producto y se espera promover ampliar la base alimentaria, la valoración y consumo del charqui a nivel local. Se espera la recuperación de técnicas ancestrales de mejora del consumo de carne, particularmente el Charqui, como recurso local de procesamiento y conservación, pudiendo ser una alternativa viable para resolver el consumo de proteína animal y con el objeto de desarrollar alternativas de disponibilidad de alimentos. Por otro lado se tratará de reconocer, poner en valor y difundir los conocimientos, las prácticas, el producto y la elaboración alimentaria en la Argentina, rescatando y respetando la diversidad cultural.

Palabras clave: charqui - aceptabilidad - revalorizar - cultura.