



Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743
www.hcd.malargue.gov.ar



RESOLUCIÓN N° 300/2.021

VISTO: El Expte. N° 5.011-HC-037-2.021. Bloque Frente Cambia Mendoza. Proyecto de Resolución: Declarar de Interés Departamental Educativo y de Fortalecimiento Económico la Elaboración de Charqui Caprino - Escuela N° 4-191 Daniel Hugo Pierini.

El Departamento de Malargüe se caracteriza por tener una gran cantidad de cabezas de ganado caprino, la Escuela N° 4-191 Daniel Hugo Pierini pretende revalorizar la producción ganadera caprina local, su importancia en el desarrollo, producción y elaboración de sus productos cárnicos.

y;

CONSIDERANDO: Que a partir del año 2011, en la Escuela Daniel Hugo Pierini comenzaron a elaborar productos cárnicos caprinos en pequeña escala, teniendo en cuenta el contexto, constituyéndose como legítimas, relevantes y significativas para quienes transitan esta formación técnica.

Que los proyectos realizados a partir del año 2011 hasta la actualidad con los alumnos de sexto año, de esta Institución escolar, surgieron a partir de una problemática que ellos detectan en su entorno familiar.

Que la mayoría de los alumnos que concurren a la Escuela N° 4-191 Daniel H Pierini son hijos de productores caprinos o tienen familiares en puestos del Departamento de Malargüe. Ellos detectaban que los animales remanentes, representando una pérdida a los productores malargüinos, permaneciendo sin una utilidad definida, muriéndose en el campo y representando una pérdida de muchos kilogramos de carne que con experiencia suficiente consideraron su aprovechamiento para la elaboración de alimentos típicos de nuestra región, como es el charqui y los escabeches, ambos métodos de conservación de productos alimenticios.

Que se han desarrollados proyectos sobre la elaboración de productos cárnicos caprinos en la Institución escolar, paulatinamente se han realizado interesantes prácticas sobre estos, con su posterior análisis sensorial en la comunidad educativa, los que les han permitido participar en diferentes eventos como:

- Olimpiadas Provinciales y Nacionales.
- Ferias de Ciencias Departamentales, Provinciales y Nacionales.
- Concursos Provinciales.

Con el asesoramiento y acompañamiento a cargo de la docente, Lic. en Bromatología Valeria Mendoza.

Que la práctica de la trashumancia en el Departamento de Malargüe permite que los productores puedan tener piños más grandes (lo que se señala como “efecto veranada”). Esto se debe a que pueden aprovechar la veraneada y dar mejores pasturas a los animales. De esta manera,



Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743
www.hcd.malargue.gov.ar



Malargüe se despegó como uno de los principales Departamentos caprinos, con una problemática que es la comercialización de la “cabra vieja” o animales de refugio.

Que los alumnos que concurren a la Escuela N° 4-191 Daniel Hugo Pierini, detectaron esta situación, transformándola en una veta productiva, económica y creativa. Difundiendo un oficio ancestral típico de nuestro Departamento, como es la elaboración de charqui.

Que la palabra charqui o charque es de origen quechua y quiere decir "seco y flaco". Designa una modalidad de conservar tajadas de carne, frutas, legumbres o pescados, secos al sol y al aire y sin salar. Los productos charqueados se conservaban un buen tiempo, estacionado en lugares no húmedos y protegidos de los insectos.

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE EN USO DE LAS FACULTADES QUE LE SON PROPIAS.

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Declarar de Interés Departamental Educativo y de Fortalecimiento Económico la “Elaboración de Charqui Caprino” - Escuela N° 4-191 Daniel Hugo Pierini.

ARTÍCULO 2: Valorizar la participación, de los docentes asesores y alumnos en, según Anexo I:

- 1° Concurso Provincial Ganadero Productivo La Paz, 2011. Elaboración de chacinados caprinos, en el cual obtuvieron el Primer Premio con el Proyecto “Elaboración de Chacinados Caprinos”. 2011.

- 1° Concurso Provincial Productivo de Carnes La Paz. Elaboración de charqui caprino en secador solar. Resultando premiado el Proyecto “Elaboración de Charqui de Cabra en Secadores Solares”. 2012.

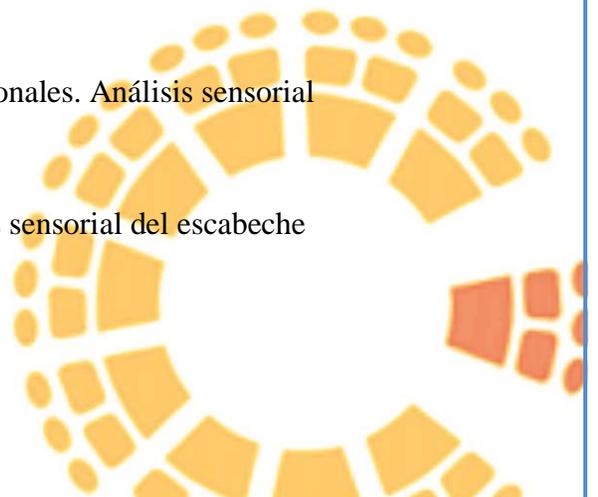
- Presentación del proyecto y producto en la institución escolar. Elaboración de charqui caprino en secador solar. 2013

- Feria de Ciencias Departamental, Provincial y Nacional. Elaboración de charqui caprino en secador solar. 2015

- Feria de Ciencias Departamental y Provincial. Análisis sensorial del charqui de cabra. 2018.

- Olimpiadas Agropecuarias Provinciales y Nacionales. Análisis sensorial del charqui de cabra. 2018.

- Olimpiadas agropecuarias provinciales Análisis sensorial del escabeche de cabra. 2019.





Uriburu y Saturnino Torres
5613 Malargüe – Mendoza
República Argentina
Tel/Fax: (0260) 4471743

www.hcd.malargue.gov.ar



Honorable **Concejo** Deliberante

•Muestra multimedia organizada por la Asociación de profesionales de la Bromatología de Cuyo. Productos cárnicos caprinos y análisis sensorial de los productos 2020.

ARTÍCULO 3º: Reconocer en sesión el Fortalecimiento Económico otorgado a un Producto Autóctono, Regional y Tradicional, como es el Charqui que representa nuestra Idiosincrasia y Legado Cultural, idea proyectos de:

- Alumnos participantes.
- Profesora Asesora, Lic. Valeria Ana Mendoza.

ARTÍCULO 4º: Enviar copia de la siguiente pieza legal a:

- Profesora Asesora: Lic. Valeria Ana Mendoza
- Directora, Prof. Jaquelina Rosana Riarte
- Comunidad Educativa de Escuela N° 4-191 Daniel Hugo Pierini.
- Legisladores Provinciales del Cuarto Distrito.
- Dirección General de Escuela – Delegación Malargüe.

ARTÍCULO 5: Comuníquese, regístrese, agréguese copia de la presente en las actuaciones correspondientes y archívese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DR. RICARDO BALBIN DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE A DOCE DÍAS DE AGOSTO DE DOS MIL VEINTIUNO

Blanca Carolina Páez

Secretaria

Oswaldo Martín Palma

Presidente

