CURSO ESPECIALIZADO

PRODUCTOS CÁRNICOS

FORMULACIÓN, PROCESO Y CALIDAD



AgroGlobal
UNIVERSIDAD DE INNOVACIÓN AGROPECUARIA

ÍNDICE

03. SOBRE AGROGLOBAL

04. SOBRE EL CURSO

05. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

06. METODOLOGÍA

07. PLAN DE ESTUDIO

12. PERFIL DEL PARTICIPANTE

13. DOCENTES

14. BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE

15. CERTIFICACIÓN

16. TESTIMONIOS

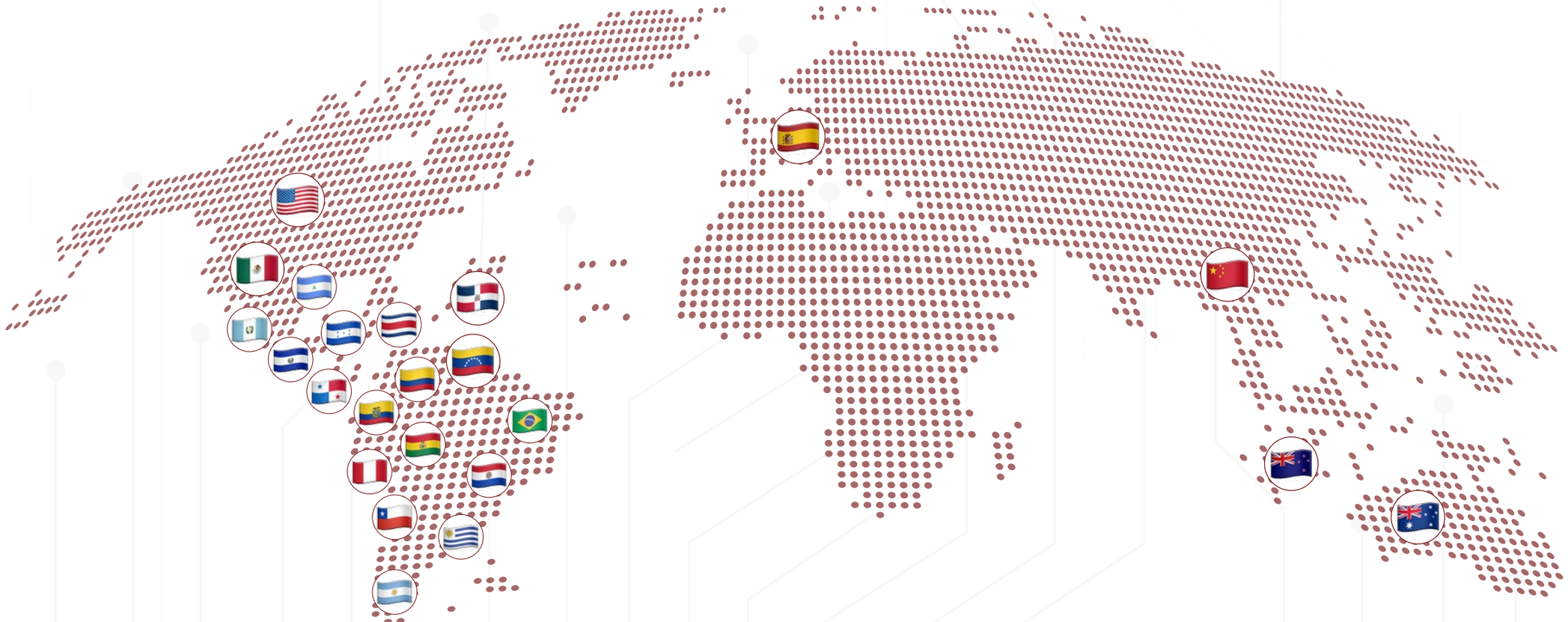
17. INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO



Formación técnica y aplicada para iniciar o mejorar la producción de productos cárnicos, incorporando criterios de formulación, proceso y calidad que permitan agregar valor y desarrollar productos más competitivos e innovadores.

- Docentes referentes
- Empresas líderes capacitadas
- Innovación práctica
- Comunidad de profesionales
- Metodología de vanguardia

EMPRESAS Y PAÍSES DONDE AGROGLOBAL CAPACITA



minerva foods · FRIGOSORNO · QUICKFOOD · PALADINI · Black Bamboo Enterprises · Frigorífico fg Guadalupe · Consejo Mexicano de la Carne · FRIGOLAR · senasa · Marfrig · Frivesa

Alimentos Cárnicos Panamá · PFalimentos · agropesa · ArreBeef · DEVESA Argentine Beef · BU meat · COTO · TF · Bermejo · MACESA · Convecar · Mafrisur

Sealed Air Re-imagine · SENACSA · GORINA · Libertad · thermofin heat exchangers-Argentina · MULTIVAC · Frigorífico Neuland · INDOOR · VIREYES · Mattievich · INTI · Carnes Pampeanas · FRIGOMAG

Mercarne · CENTRAL ROMANA · FS Certificación · Mitmaq · LA TABA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

El curso ofrece una formación técnica y aplicada para desarrollar y mejorar la producción de productos cárnicos, abordando de manera integrada las decisiones que definen el resultado final: materias primas, formulación, proceso, calidad y presentación del producto.

El programa busca:

- Comportamiento del producto en elaboración.
- Decisiones técnicas y su impacto en el rendimiento.
- Detección y control de defectos.
- Calidad sensorial y vida útil.
- Tecnologías para productos cárnicos.
- Desarrollo de productos con valor agregado.



El curso recorre las principales tecnologías de elaboración de productos frescos, crudo-curados y cocidos, brindando herramientas concretas para formular mejor, ordenar el proceso, agregar valor y desarrollar productos más competitivos e innovadores.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Al completar el curso, el participante será capaz de:

Incorporar

criterios de envasado, conservación y presentación que permitan mejorar la estabilidad del producto.

Interpretar

cómo las materias primas, los ingredientes y las tecnologías de elaboración impactan en el rendimiento y la vida útil.

Aplicar

criterios de formulación y proceso en productos frescos, crudo-curados y cocidos.

Iniciar

la producción con criterios técnicos que permitan ordenar procesos y tomar mejores decisiones.

Identificar

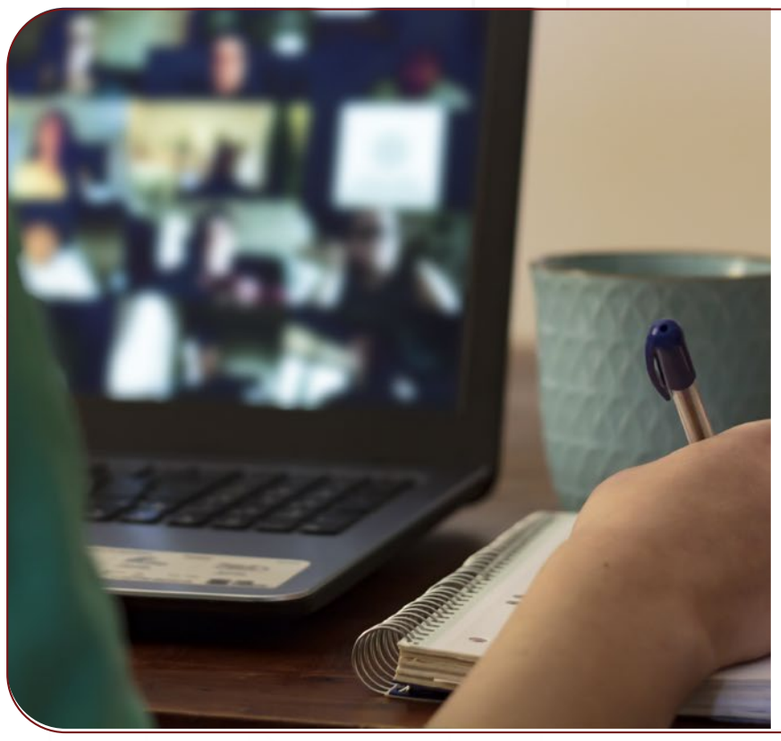
puntos críticos de control durante la elaboración para prevenir desvíos que afecten inocuidad, estabilidad y calidad.

Desarollar

productos cárnicos con mayor valor agregado, integrando formulación, proceso, calidad e innovación.

METODOLOGÍA

Esta modalidad integra la flexibilidad del estudio autogestionado con un espacio mensual de encuentro en vivo, pensado para actualizarte y acompañarte durante todo el cursado.



Autogestión

En esta parte avanzas a tu ritmo, con acceso ilimitado a todos los módulos del curso desde el inicio. Encontrarás videos y contenido desarrollados por el docente, para que puedas estudiar cuándo y desde donde quieras.

Es la modalidad ideal si buscas la libertad del autoaprendizaje sin renunciar al contacto directo con expertos.

PLAN DE ESTUDIOS

El programa del curso se estructura en 6 módulos



Introducción a los productos cárnicos: tipos, escalas y valor agregado

- Definición de productos cárnicos: chacinados, salazones y conservas cárnicas.
- Origen del procesamiento de productos cárnicos.
- Objetivos de elaboración y agregado de valor.
- Clasificación general de productos cárnicos: frescos, cocidos y crudo-curados.
- Productos con y sin integridad anatómica.
- Escalas de elaboración: artesanal, mediana empresa e industrial.
- Diversidad de productos cárnicos en América Latina.
- Transformación del músculo en carne y maduración con impacto en elaboración.

Materias primas, ingredientes, aditivos y equipamiento

- Recepción y control de materias primas para lograr productos cárnicos de calidad.
- Reconocimiento de ingredientes, aditivos y coadyuvantes tecnológicos utilizados en la industria cárnica, tanto en su funcionalidad como en la metodología de uso.
- Selección de ingredientes: magro, grasa, condimentos vegetales, otros. Propiedades tecnológicas, sanitarias, nutricionales y organolépticas. Inocuidad.
- Aditivos: Tipos: acidulante, antioxidante, aromatizante, colorante, conservante, estabilizante, espesante, exaltador del sabor. Código normativo.
- Coadyuvantes tecnológicos: fermentos biológicos, agentes de coagulación, agentes de enfriamiento, gases de envasado, lubricantes desmoldantes, nutrientes biológicos.
- Análisis de equipamientos de distintas escalas utilizados en la elaboración de productos cárnicos: picadora, feteadora, mezcladora, embutidora, cuereadora, empanadora, inyectora, embuchadora, tina de cocción, tina de enfriamiento.
- Rotulado o etiquetado de productos cárnicos. Interpretación.



3

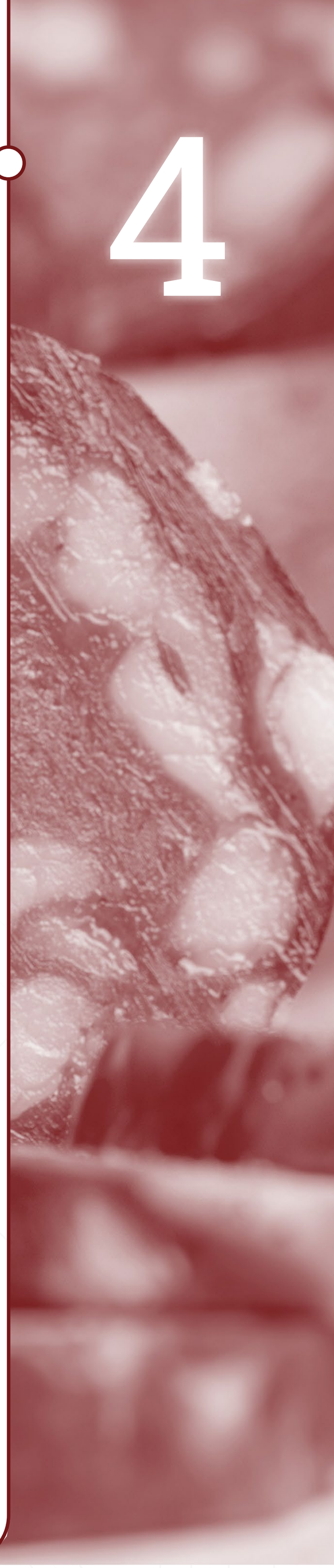
Productos cárnicos frescos: elaboración, conservación y valor agregado

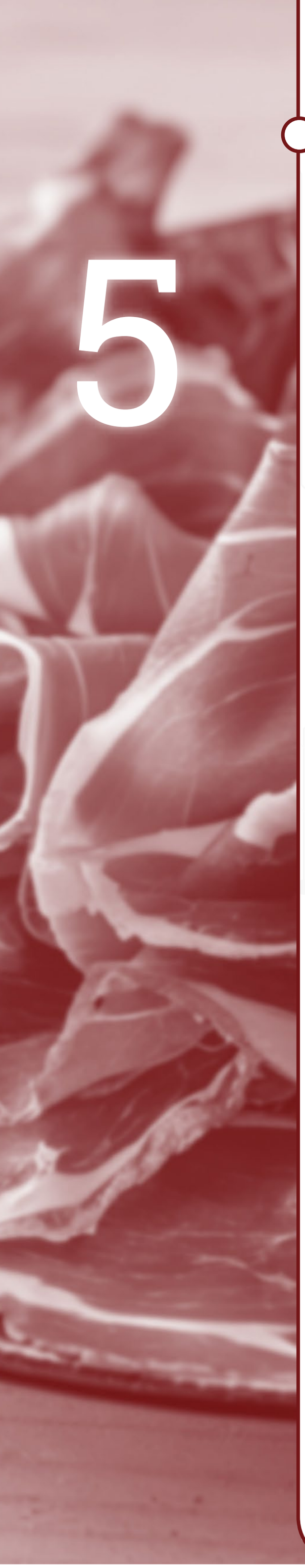
- Productos frescos con integridad anatómica: cortes cárnicos.
- Selección de materia prima e ingredientes según tipo de producto.
- Carne picada y troceada: criterios de calidad higiénica.
- Técnicas de envasado y conservación:
  - Envasado tradicional en bandeja.
  - Envasado en atmósfera protectora: vacío, atmósfera modificada y skin pack.
  - Metodologías de envasado: Propiedades y funciones de los gases de envasado.
- Productos frescos sin integridad anatómica.
- Productos frescos embutidos: chorizo fresco y salchicha parrillera.
- Productos frescos formados: hamburguesas, tipos y posibilidades de valor agregado.
- Productos frescos rebozados o empanados: milanesas y formados rebozados.

4

Productos cárnicos crudo-curados: fermentación, maduración y calidad final

- Selección de materias primas según tipo de producto.
- Ingredientes y criterios de formulación.
- Funciones tecnológicas de los distintos ingredientes.
- Cultivos iniciadores o starters: rol y criterios de uso.
- Procesos de fermentación y deshidratación.
- Tipos de cepas utilizadas y su impacto en el producto final.
- Mezclado, amasado y aditivado.
- Importancia del pH final como variable de control.
- Maduración, enfriamiento y conservación.
- Envasado y presentación comercial.
- Formas de comercialización: pieza entera, envasado al vacío y en atmósfera modificada.
- Productos curados con integridad anatómica: jamón crudo y bondiola.
- Productos curados sin integridad anatómica: salame.





Productos cárnicos cocidos: proceso, estabilidad y presentación comercial

- Selección de materias primas según tipo de producto.
- Ingredientes, calidad higiénica y criterios de formulación.
- Picado, emulsificado, reposo, embutido, moldeado, cocción y enfriamiento.
- Variables de proceso que condicionan textura, estabilidad y rendimiento.
- Tipos de envasado aplicados a productos cocidos.
- Formas de comercialización: maxi pieza para loncheado, mini pieza y feteado envasado al vacío.
- Productos cocidos con y sin integridad anatómica:

- Productos cocidos con integridad anatómica: jamón cocido y paleta cocida.
- Pastas finas: fiambres para emparedados y salchichas tipo Viena/Frankfurt.
- Productos embutidos cocidos: morcillas, morcillones y queso de cerdo.

Control de productos terminados, innovación y desarrollo

- Control de calidad del producto durante el procesamiento y la terminación.
- Identificación y corrección de defectos de producción.
- Situación actual de la innovación en productos cárnicos.
- I+D+i y nuevos requisitos de los consumidores.
- Productos para celíacos.
- Productos Kosher y Halal.
- Productos con denominación de origen, orgánicos y biodinámicos.
- Alimentos funcionales.
- Utilización de probióticos, prebióticos y cultivos protectores.
- Nuevos métodos de conservación: altas presiones e irradiación.
- Nuevas tecnologías de envasado.
- Etiquetas limpias.
- Impacto sobre los parámetros nutricionales, microbiológicos y físico-químicos del producto final.



PERFIL DEL PARTICIPANTE



Responsables de producción, calidad

frigoríficos ciclo 2 e industrias cárnicas que buscan mejorar productos y fortalecer criterios de formulación y elaboración.



Emprendedores del sector alimentario

interesados en desarrollar una línea de productos cárnicos.



Carniceros, elaboradores y responsables

de pequeñas plantas o salas de elaboración que quieren iniciar o profesionalizar la producción.



Técnicos, ingenieros, veterinarios

y profesionales vinculados a la industrialización de carne que necesitan profundizar criterios.



Encargados, supervisores

que participan en la elaboración diaria y requieren comprender mejor las decisiones técnicas.



Estudiantes avanzados

y perfiles técnicos que buscan una formación aplicada para crecer profesionalmente en la elaboración.

El curso está diseñado para acompañar tanto a quienes inician una producción y necesitan fundamentos técnicos sólidos como a quienes ya elaboran y buscan profesionalizar sus procesos, corregir desvíos y desarrollar productos con mayor valor agregado y proyección comercial.

DOCENTES DEL PROGRAMA

Nuestro equipo docente está conformado por referentes de primer nivel en la industria cárnica y académica.



Gonzalo Aleu
Médico Veterinario

Especialista en Tecnología de Carne y Productos Cárnicos, con foco en calidad, operación y mejora de procesos
Cuenta con más de 25 años de experiencia trabajando de manera directa con frigoríficos, carnicerías y negocios de carne, acompañando procesos de mejora y profesionalización en el manejo del producto, la calidad y la operación.
Su trayectoria combina formación nacional e internacional en Tecnología de Carne y Productos Cárnicos con experiencia académica como profesor e investigador en la Universidad Católica de Córdoba y otras instituciones, integrando una mirada técnica sólida con una fuerte comprensión de la realidad operativa del sector.



María Laura Aparicio
Ingeniera Química

Cuenta con más de 25 años de experiencia en la industria cárnica, trabajando en frigoríficos y en empresas proveedoras de ingredientes, aditivos y equipamientos. Actualmente es responsable de la división de ingredientes y aditivos en MIT Maquinarias S.A. y Porta, donde asesora en formulaciones, selección de ingredientes y aditivos, elección de tecnologías y optimización de procesos productivos.
Su trayectoria combina experiencia industrial real, conocimiento técnico profundo y capacidad docente, aportando al curso una visión aplicada y actual para el uso correcto de ingredientes y aditivos, la mejora de la calidad sensorial y la optimización de costos en productos cárnicos

BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE

El curso de Productos cárnicos te brinda múltiples beneficios, tanto para tu desarrollo profesional como para el desempeño de tu organización:

Formación integral líder:

Accedés al programa líder en calidad de carne bovina en Latinoamérica, cubriendo desde la producción hasta la comercialización.

Aplicabilidad inmediata:

Podrás implementar mejoras en procesos productivos, de faena o ventas desde el primer día, aumentando la eficiencia y rentabilidad de tu empresa o emprendimiento.

Certificación de prestigio:

La diplomatura avalado por AgroGlobal está altamente valorado en el sector: validará tus conocimientos ante empleadores, clientes o autoridades regulatorias, potenciando tu perfil profesional.

Flexibilidad y soporte:

La modalidad virtual te deja organizar tus tiempos, además de tener contacto directo con docentes y compañeros. Tenés acceso 24/7 a materiales, acompañado de un tutor y soporte técnico.

Comunidad AgroGlobal:

La interacción con colegas de todo Latinoamérica te permitirá construir una red de contactos profesional en la industria cárnica latinoamericana.

Actualización y tendencias:

Te mantendrás a la vanguardia, anticipando tendencias, aportando ideas con contenidos de actualidad.

Crecimiento de carrera:

Ya sea para ascender en tu empresa, asesorar a frigoríficos, certificar procesos o emprender con valor agregado, este curso te brinda el respaldo teórico-práctico para avanzar con confianza en nuevos horizontes laborales.



CERTIFICACIÓN

Al finalizar y aprobar el curso, obtendrás un Certificado digital con validez internacional, emitido por AgroGlobal con aval universitario y respaldo de instituciones referentes del sector agroindustrial.

Esta certificación acredita tu formación en Productos cárnicos, validando las competencias adquiridas bajo estándares académicos y profesionales reconocidos en toda Latinoamérica y en organismos públicos y privados a nivel global.



TESTIMONIOS

"El curso fue muy bueno, cumplió y lleno todas mis expectativas, nada mas queda aplicar los conocimientos nuevos adquiridos en en la planta."

Carlos Jorge Huespe Vallejos
(Gerente en YCUA SA)

"Fue una experiencia muy enriquecedora, aprendí mucho sobre técnicas de elaboración, higiene y conservación que me van a servir tanto a nivel personal como profesional . Me gustó la forma en que se explicó cada contenido, y valoro mucho el acompañamiento del equipo. Me voy con nuevos conocimientos, motivación y muchas ideas para seguir aprendiendo y aplicando lo aprendido. ¡Gracias!"

Mauricio Ezequiel Folis
(Jefe de Producción . Despostada Frigorífico de Cerdos "Porquíssimo")

"Muy bueno, te permite estudiar otras cosas y trabajar sin sobrecargarte. Aprendi muchas cosas nuevas y el material de estudio se sintió de buena calidad."

Wildrey Jockseth Restrepo Sanguino
(Particular)

"El curso es excelente, aprendi cosas nuevas y a otras que sabía les puse lenguaje tecnico! lo ame, Gracias"

Renato Cortez Pickman
Jefe de Innovación y Desarrollo Cárnicos
(LAIVE)



INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO

Ofrecemos múltiples opciones de pago para tu comodidad, adaptadas tanto a participantes de Argentina como del exterior.

Argentina

Transferencia bancaria
10% de descuento

Mercado Pago
Tarjeta de crédito
3 cuotas sin interés

Exterior

Tarjetas de crédito
4 cuotas
sin interés

Transferencia
bancaria

PayPal · mercado pago · AMERICAN EXPRESS · VISA · mastercard

Consultá por descuentos corporativos al inscribir grupos de una misma empresa o por promociones vigentes por pago anticipado.

Al completar tu inscripción y pago, recibirás la confirmación oficial de tu lugar en el curso.

INSCRIBITE AHORA

AgroGlobal

UNIVERSIDAD DE INNOVACIÓN AGROPECUARIA

CONTACTANOS PARA MÁS INFORMACIÓN

E Mail

info@agroglobalcampus.com

Teléfono

+54 9 351 876 9222

Argentina