



TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

DESARROLLO, CALIDAD E INNOVACIÓN



AgroGlobal

UNIVERSIDAD
DE INNOVACIÓN
AGROPECUARIA

AgroGlobal



Centro Virtual de capacitaciones creado para satisfacer la demanda de formación del sector agropecuario.

Un modelo pedagógico innovador.

Cursos dictados por prestigiosos docentes y certificados por reconocidas universidades.

Recursos y materiales interactivos e ilimitados.

Creación de redes y sinergia entre profesionales del Agro.

NUESTRO MANIFIESTO



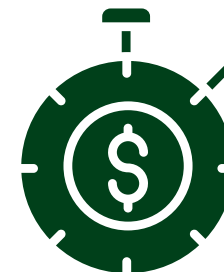
SUSTENTABILIDAD



FORMACIÓN
DE LÍDERES



CALIDAD DE
LA PRODUCCIÓN



PROCESOS
EFICIENTES

ÍNDICE

▶ Introducción

▶ Objetivos

▶ Perfil del participante

▶ Plan de estudio

▶ Metodología y evaluación

▶ Docentes y Certificación

▶ Métodos de pago



TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

INTRODUCCIÓN

El curso “Tecnología de los productos cárnicos” tiene como objetivo general que el participante pueda distinguir los aspectos básicos de la elaboración de productos cárnicos, para luego desarrollar como herramienta la posibilidad de describir y diseñar productos cárnicos de su área de referencia.

El programa de contenidos comprende la obtención de las distintas materias primas cárnicas, y su proceso de transformación e integración, poniendo especial énfasis en el control de calidad. Se describen los distintos ingredientes, aditivos e insumos empleados, y se recomiendan las condiciones edilicias y equipamientos necesarios para el procesamiento de la carne, tanto a escala industrial como de la mediana empresa.



DURACIÓN

2 meses
(acredita 64hs)



MODALIDAD

Online con clases en vivo y acceso al campus las 24hs durante todos los meses de cursado



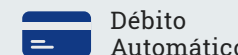
MEDIOS DE PAGO



HASTA 24 CUOTAS

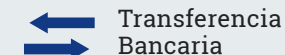


DESDE EL EXTERIOR



Débito Automático

CUOTAS SIN INTERÉS



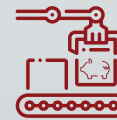
Transferencia Bancaria

OBJETIVO GENERAL

Generar las herramientas básicas y prácticas para el procesamiento de productos cárnicos, desde la selección de la materia prima hasta el producto terminado.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS



Distinguir las particularidades de la elaboración de productos cárnicos.



Determinar la importancia del control de materias primas, aditivos, equipamientos e instalaciones.



Descubrir los principales procesos en la elaboración de productos cárnicos.



Reconocer los defectos/ no conformidades en productos cárnicos terminados a fin de tomar decisiones que corrijan dichos desvíos.



Dar a conocer el estado actual en I+D+i en el área de productos cárnicos.



Desarrollar la capacidad de describir y/o diseñar productos cárnicos en su área de interés.



PERFIL DEL PARTICIPANTE



Las formaciones de AGROGLOBAL se dirigen a personas que buscan desarrollarse personal y profesionalmente para poder dar respuesta a los desafíos actuales de la actividad.

El curso “Tecnología de los Productos Cárnicos” está destinado a profesionales ingenieros agrónomos, médicos veterinarios, ingenieros zootecnistas, ingenieros en producción agropecuaria, ingenieros en alimentos y otras profesiones afines, como así también a responsables de industrias frigoríficas, matarifes, transportistas, empresas consignatarias de ganado, cadenas comerciales y supermercadistas, certificadoras de calidad y demás técnicos o personas que desempeñan su labor en las áreas en la producción, industrialización, comercialización y/o consumo de la carne.

PLAN DE ESTUDIO



Unidad 1

INTRODUCTORIO

- Definición de productos cárnicos. Chacinados, salazones, conservas cárnicas.
- Origen del procesamiento de productos cárnicos.
- Objetivos de elaboración de productos cárnicos. Valor agregado.
- Clasificación de los productos cárnicos: frescos, cocidos, crudos-curados.
- Productos cárnicos con integridad anatómica.
- Productos cárnicos sin integridad anatómica.
- Los productos cárnicos a distintas escalas de proceso: artesanal, mediana empresa, industrial.
- Diversidad de productos cárnicos en América Latina.
- Transformación del músculo en carne.
- Defectos de maduración y su impacto en la elaboración de productos cárnicos.

Unidad 2

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

- 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.



Unidad 3

PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS

- Productos frescos con integridad anatómica: cortes cárnicos.
- Selección de materia prima. Ingredientes. Carne picada/troceada. Calidad higiénica.
- Técnicas de envasado y conservación. Envasado tradicional en bandeja. Envasado en atmósfera protectora (vacío, atmósfera modificada, skin pack). Metodologías. Propiedades y funciones de los gases.
- Productos frescos sin integridad anatómica.
- Productos frescos embutidos: chorizo fresco, salchicha parrillera.
- Productos frescos formados: hamburguesa. Tipos. Valor agregado.
- Productos frescos rebozados o empanados: milanesas, formados rebozados.

Unidad 4

PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDO-CURADOS

- Selección de materias primas. Ingredientes. Formulación.
- Funciones de distintos ingredientes. Cultivos iniciadores o starters.
- Procesos de fermentación y deshidratación. Tipos de cepas utilizadas.
- Mezclado, amasado y aditivado.
- Importancia del pH final.
- Maduración, envasado y enfriamiento.
- Formas de comercialización. Pieza entera, envasado al vacío y en atmósfera modificada.
- Productos curados con integridad anatómica: jamón crudo, bondiola.
- Productos curados sin integridad anatómica: salame.



AgroGlobal

Unidad 5

PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS

- Selección de materias primas. Ingredientes. Calidad higiénica. Formulación.
- Picado, emulsificado, reposo, embutido, moldeado, cocción y enfriamiento.
- Tipos de envasado. Formas de comercialización. Maxi pieza para loncheado, mini pieza, feteado envasado al vacío.
- Productos cocidos con y sin integridad anatómica.
- Productos cocidos con integridad anatómica: jamón cocido, paleta cocida.
- Pastas finas: fiambres para emparedados, salchichas tipo Viena/Frankfurt.
- Productos embutidos cocidos: morcillas, morcillones, queso de cerdo.

Unidad 6

CONTROL DE PRODUCTOS TERMINADOS – I+D+i

- Control de calidad del producto durante su procesamiento y terminación para erradicar los defectos de producción.
- Situación actual sobre la innovación en Productos Cárnicos.
- I+D+i: nuevos requisitos de los consumidores.
- Productos para celíacos, productos Kosher y Halal, productos con denominación de origen, orgánicos y bio-dinámicos.
- Descripción de los 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.





Acceso a campus virtual

Aula disponible las 24 horas del día durante todo el cursado.



Contenido multimedia

Lecciones y videos interactivos que facilitan el aprendizaje.



Biblioteca virtual

Material online y descargable para profundizar los contenidos.



Red de contactos

Wikis, foros, chats, grupos de discusión y noticias que promueven el intercambio y la creación de redes.



Docentes expertos y tutores personalizados

Acompañan y guían de forma constante todo el trayecto.



Actividades y evaluaciones en línea

Reportes automatizados que permiten visualizar el progreso.

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN



Este curso está diseñado para ser desarrollado durante un período determinado de meses con el **apoyo del tutor y del equipo docente**. Para ello, se establece un **cronograma** donde se visualiza cuándo se habilitarán los contenidos y actividades, así como las fechas en las que se realizarán los **encuentros en vivo, los cuales quedan grabados** y disponibles en el aula virtual.

Todas nuestras propuestas se desarrollan con **metodologías activas** que permiten, potenciar el aprendizaje a través del análisis de casos y situaciones reales, para promover el **desarrollo de habilidades y competencias** que se aplican al campo laboral y profesional desde el primer día con un impacto inmediato en sus prácticas.

A lo largo del curso, se desarrollan **diversas evaluaciones**, comenzando con un diagnóstico inicial y proponiendo posteriormente instancias donde se combinan autoevaluaciones y/o actividades prácticas.



NUESTROS DOCENTES



Gonzalo Aleu
Méd. Vet. Dr. Mg.Sc.

Es Médico Veterinario (UCC), Profesor e Investigador de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Católica de Córdoba (UCC) y Universidad Nacional de la Rioja (UNLaR), en diversas carreras de grado y posgrado, como así también en la Universidad Nacional de Córdoba, Universidad Nacional de Río Cuarto y Universidad Miguel Hernández (España).

Es Especialista en Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos, Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Doctor en Ciencias Agropecuarias (UCC). Completó su formación de posgrado en Ciencia y Tecnología de la Carne en el IRTA-Monells (España).

Forma parte de RED Internacional CYTED-España, Productos Cárnicos Más Saludables (Healthy Meat). Tiene más de 16 años de trayectoria en el área de la Industria Cárnica (fiscalización, control de calidad y gestión de procesos).



Ana Paola Zogbi
Méd. Vet. M. Sc.

Es Veterinaria (UNL), Docente e Investigadora de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Químicas de la Universidad Católica de Córdoba (UCC). Posee formación académica universitaria de posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Su participación en proyectos y estancias de investigación a nivel internacional le han permitido complementar su formación en Tecnología de Carnes en países europeos, principalmente España e Italia, como así también en países latinoamericanos abarcando diferentes aspectos como los procesos, el análisis sensorial, microbiológico e instrumental de la carne y productos cárnicos. A través de una Beca de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo del Programa Iberoamericano de Formación Técnica Especializada realizó el curso en Tecnología de los Productos Cárnicos del Centro de Tecnología de La Carne-IRTA Monells (Girona).

Ha conducido proyectos de investigación y extensión, y ha dirigido tesis de formación en el cuarto nivel. Forma parte de RED Internacional CYTED-España, Productos Cárnicos Más Saludables (Healthy Meat).



CERTIFICACIÓN



AgroGlobal

UNIVERSIDAD
DE INNOVACIÓN
AGROPECUARIA



TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS



INICIO

Encontrá la fecha de la próxima edición y el valor en nuestra web o en el siguiente botón:

¡QUIERO INSCRIBIRME!

Desde Argentina



HASTA 24 CUOTAS



Débito Automático

CUOTAS SIN INTERÉS



Transferencia Bancaria

Desde el exterior



Transferencia Bancaria



agroglobalcampus.com

Tel.: +54 0351 152229296 | info@agroglobalcampus.com | Córdoba - Argentina