CURSO CERTIFICADO

DESPOSTE BOVINO: ESTANDARIZACIÓN, RENDIMIENTO Y PRESENTACIÓN COMERCIAL



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

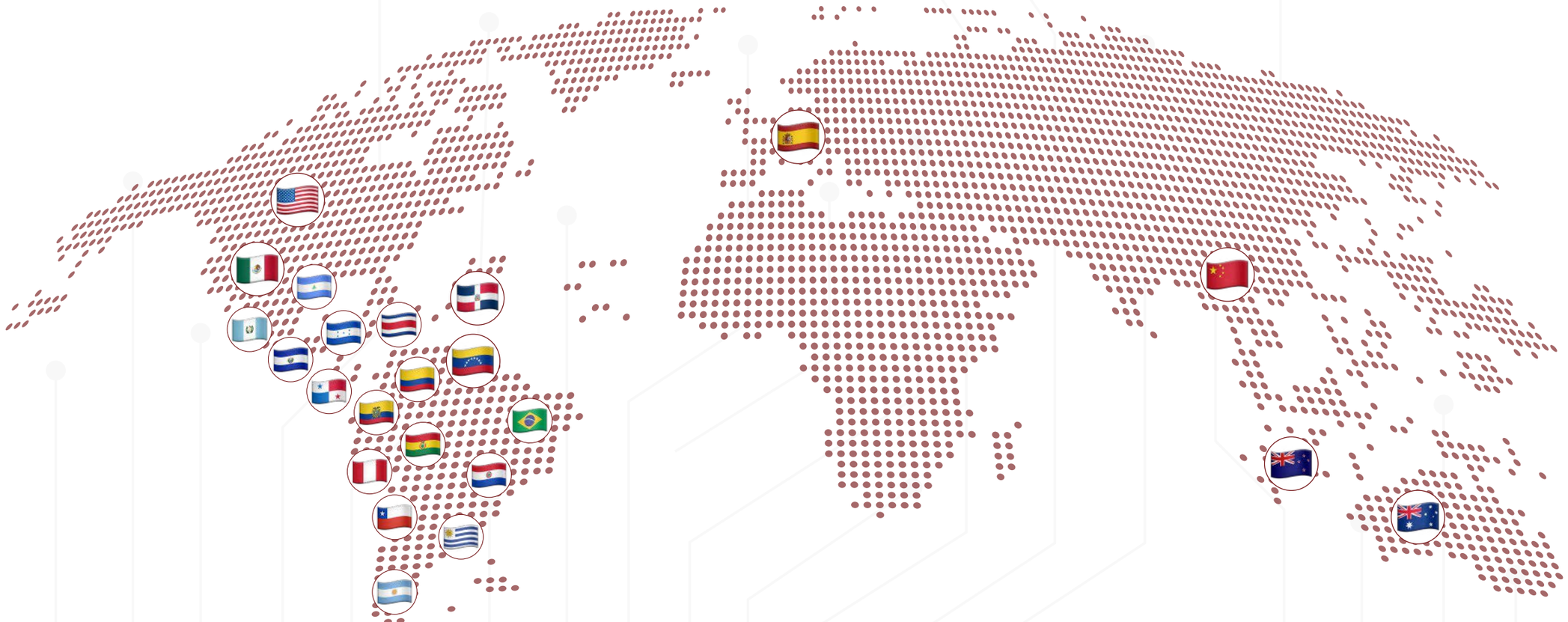
17. INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO



AgroGlobal es una institución líder en **formación técnica para la industria cárnica y alimentaria latinoamericana**. Nuestros programas de **alto nivel académico** están diseñados junto a expertos de cada eslabón de la cadena agroindustrial.

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

EMPRESAS Y PAÍSES DONDE AGROGLOBAL CAPACITA



DESCRIPCIÓN DEL CURSO

El curso presenta una visión técnica y aplicada del desposte argentino, integrando anatomía, criterios de estandarización, rendimiento y presentación comercial. Propone un enfoque moderno del proceso, donde cada etapa —desde el cuarteo hasta el empaque final— se analiza con precisión para garantizar cortes consistentes, seguros y competitivos en cualquier escala de producción.

En el programa se abordan los puntos críticos del proceso:

- Cadena de frío.
- Manejo de herramientas.
- Cuarteo y despostada.
- Presentación del producto.
- Selección de envases y conservación.
- Higiene y seguridad.



TEORÍA + TÉCNICA + PRÁCTICA REAL

El contenido combina fundamentos técnicos, procedimientos operativos y modelos de corte aplicables en frigoríficos, plantas de desposte, carnicerías, retail y gastronomía; brindando herramientas para mejorar la eficiencia, la prolijidad del corte, la organización del puesto de trabajo y la rentabilidad del negocio.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Al completar este curso, el participante será capaz de:

Optimizar

el rendimiento carnicero, minimizando mermas e integrando la media res para mejorar los resultados económicos.

Incorporar

técnicas de cuarteo, desposte y charqueo que aseguren cortes prolijos y con presentación profesional.

Aplicar

criterios de estandarización del desposte, incorporando técnicas precisas que mejoran la uniformidad del producto.

Comprender

la anatomía bovina aplicada al desposte, identificando estructuras, músculos y relaciones anatómicas de cada corte.

Seleccionar

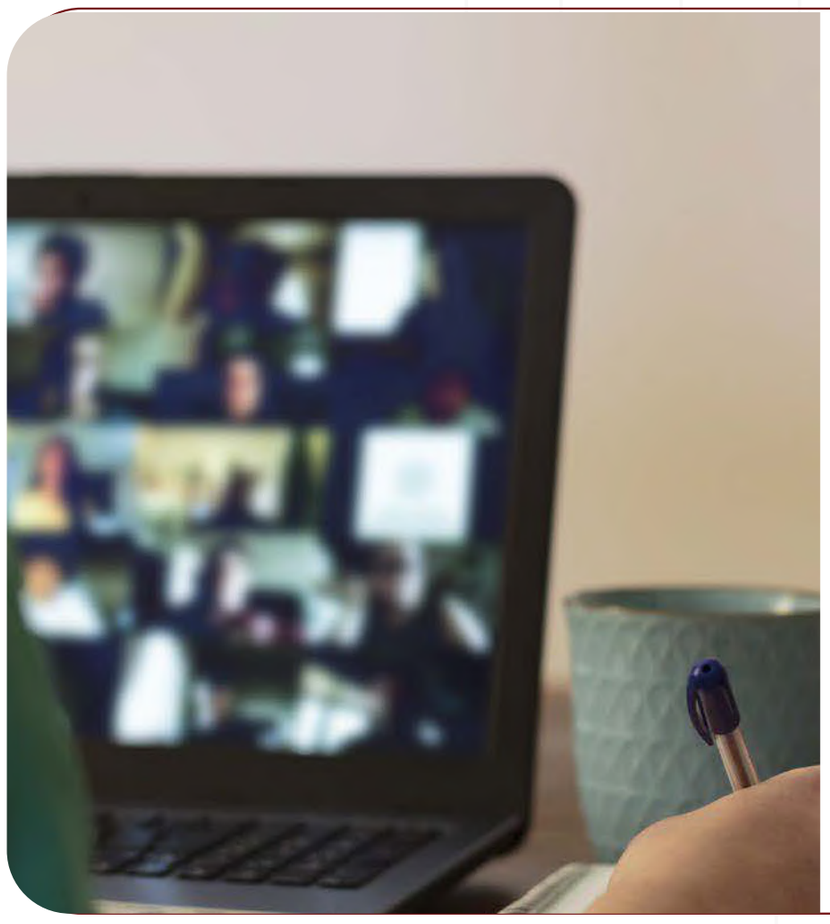
envases y condiciones de conservación, según tipo de corte, destino comercial y tiempo de exposición, garantizando vida útil, inocuidad y presentación adecuada.

Aplicar

criterios de higiene, seguridad y cadena de frío, minimizando riesgos, defectos y pérdidas en todas las etapas.

METODOLOGÍA

En esta parte avanzas a tu ritmo con módulos desarrollados con herramientas interactivas, que incluyen videos, ejercicios y material complementario.



Autogestión

Tendrás acceso ilimitado a nuestro campus virtual desde cualquier dispositivo. Allí encontrarás contenido multimedia, videos explicativos y material descargable desarrollado por el docente experto

Tendrás un tutor asignado desde el inicio y canales de consulta con los docentes para acompañarte en todo momento durante tu cursado, **brindándote soporte inmediato ante cualquier consulta**

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 4 módulos



Procesos de enfriamiento y cadena de frío

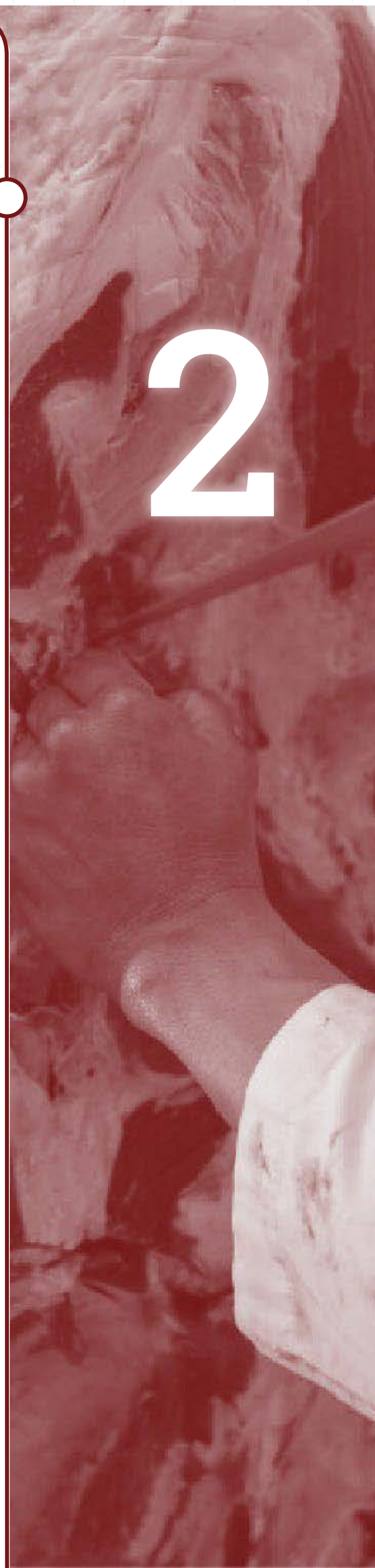
Este módulo desarrolla los fundamentos para conservar la media res en condiciones óptimas desde el ingreso a cámara, controlando temperatura, humedad, aireación e higiene para evitar deterioro, reducir mermas y asegurar que la carne llegue a la etapa de desposte con la calidad requerida.

- **Objetivos del enfriamiento y conservación post-faena.**
- **Riesgos y procesos de descomposición: físicos, bioquímicos y microbiológicos.**
- **Parámetros críticos: temperatura, humedad, circulación de aire, contaminación.**
- **Infraestructura, diseño de cámaras y requerimientos sanitarios.**
- **Instrumentos de medición, registros y control operativo.**
- **Etapa de oreo, descenso térmico y maduración en cámara.**
- **Almacenamiento, tiempos, mermas y vida útil comercial**

Cuarteo

Este módulo desarrolla el proceso completo de cuarteo de la media res, aplicando criterios anatómicos y comerciales. Permite preparar correctamente la res antes del desposte, reducir mermas, mejorar la presentación y adaptar los cortes a distintos mercados, clientes y modelos de venta.

- **Infraestructura y condiciones higiénico–sanitarias de sala.**
- **Preparación de la media res previa al cuarteo.**
- **Técnicas de cuarteo aplicadas a diferentes presentaciones comerciales.**
- **Identificación anatómica de los principales tipos de cuartos bovinos.**
- **Seguridad operativa en manipulación y corte de piezas pesadas.**
- **Almacenamiento y conservación de cuartos enfriados.**
- **Adaptación del cuarteo según destino del producto.**





3

Despostada, charqueo y envasado

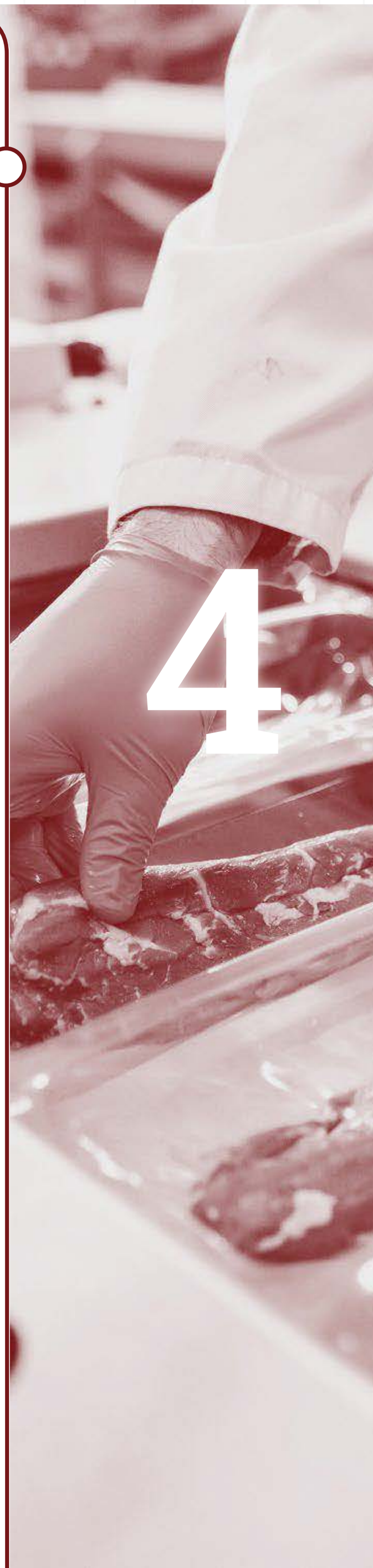
Este módulo presenta el proceso completo de desposte argentino, desde el ingreso y preparación de los cuartos hasta la obtención de cortes individuales listos para su presentación y envasado. Se integran criterios de organización del puesto, higiene, control del producto y procedimientos operativos que aseguran cortes prolijos, consistentes y con rendimiento optimizado para distintos destinos comerciales.

- Ingreso y preparación de cuartos para desposte.
- Secuencias técnicas del desposte argentino (delantero y trasero).
- Desarticulación anatómica y extracción de cortes principales.
- Reconocimiento muscular y límites anatómicos por región.
- Técnicas de charqueo y prolijamiento según destino comercial.
- Manejo higiénico, BPM y seguridad operativa durante el desposte.
- Presentación, integridad del corte y cobertura grasa.
- Rendimiento carne—grasa—hueso y manejo de subproductos.
- Ajuste de corte según destino: retail, exportación, gastronomía o carnicería.

Empacado secundario y conservación

Este módulo aborda la etapa final del proceso, donde el corte ya envasado pasa a empaque secundario y almacenamiento. Se profundizan los requisitos técnicos de temperatura, higiene, congelado y conservación para asegurar integridad del producto, vida útil y presentación comercial, evitando pérdidas durante el manejo y preparación para mercado interno y exportación.

- Condiciones del área de empaque secundario: infraestructura, higiene y requisitos normativos.
- Control de temperatura y operación en producto enfriado y congelado.
- Integridad del envase: cierre, vacío, protección mecánica y etiquetado.
- Uso de detector de metales y controles previos a expedición.
- Tipos de empaque secundario según destino y manipulación.
- Almacenamiento y conservación



PERFIL DEL PARTICIPANTE



Profesionales y técnicos de calidad e inocuidad

que requieran comprender el proceso operativo para auditar y acompañar decisiones en planta.



Personal de frigoríficos y plantas de desposte

que necesite estandarizar técnicas y mejorar el rendimiento carnicero.



Carniceros, operarios y jefes de mostrador

interesados en optimizar cortes, presentación y aprovechamiento de la media res.



Chefs, gastronómicos

y sector HORECA, que utilicen cortes diferenciados y necesiten conocer anatomía, presentación y rendimiento.



Retail, supervisores

y responsables de carnicerías en supermercados, que buscan estandarizar técnica y mejorar la experiencia del consumidor.



Emprendedores

y proyectos de carne premium o diferenciada, orientados a nuevos productos, cortes especiales y presentaciones comerciales.

El programa está diseñado para acompañar tanto a quienes se inician en el desposte como a perfiles con experiencia que buscan actualizarse, profesionalizar procesos y mejorar resultados operativos y comerciales.

DOCENTES DEL PROGRAMA

Este curso ha sido desarrollado por el Equipo Técnico de AgroGlobal, con experiencia en desposte, anatomía aplicada, rendimiento, conservación y estándares operativos utilizados en plantas, carnicerías y retail en Argentina y Latinoamérica.

AgroGlobal

El docente aporta una perspectiva invaluable, asegurando que los participantes aprendan de profesionales que **lideran el sector cárnico**.

El cursado cuenta con un **tutor personalizado**, quien te acompañará de forma constante, guiando tu progreso y atendiendo tus consultas para maximizar tu aprendizaje.

BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE

El Curso en Desposte Bovino de AgroGlobal 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:

El curso 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.

Sé parte de una comunidad de **profesionales de élite en la cadena de la carne**, con competencias diferenciales que te ubican un paso adelante en un mercado cada vez más competitivo.



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 técnica en desposte bovino,** 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 interesante y me ayudó mucho a fortalecer mis conocimientos. A pesar de mis tiempos justos, logré completarlo y valió totalmente la pena. ¡Muy buen curso!"

Mirco Andre Toews (Gerente de calidad)

"Me encanto, muy claros los contenidos y super llevaderos."

GRUPO TRESNAL
FRIGORÍFICO

Malena Belen (Técnica en Industrias Agroalimentarias)

"Muy bueno para entender los diferentes procesos en mas profundidad."

OFFAL EXP S.A.
IMPORT - EXPORT

Robertino Grasso (Director comercial en Offal Exp S.A.)

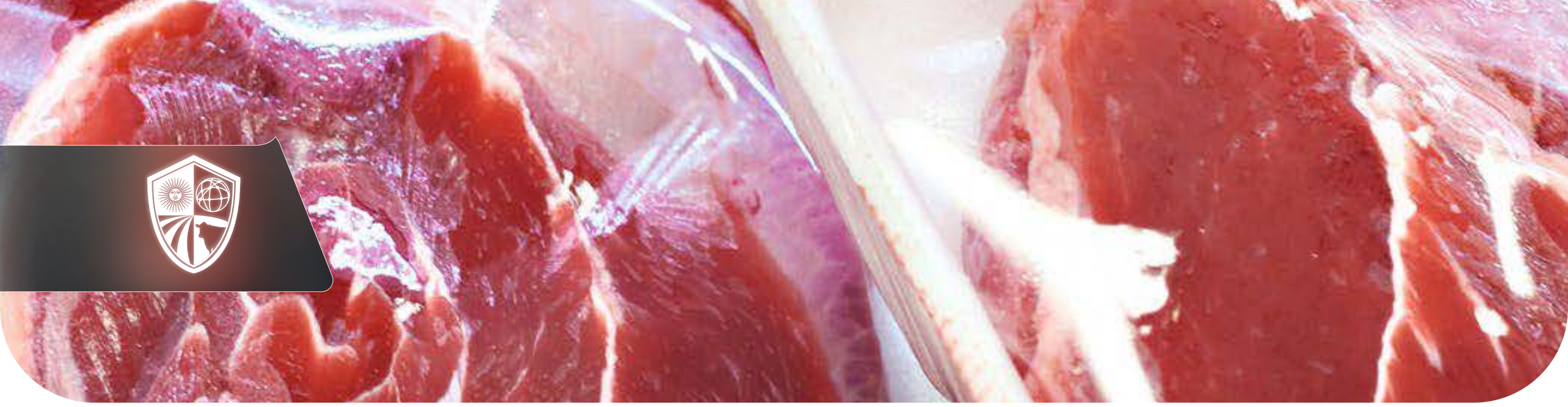
"Muy buena la experiencia, muy conforme y me sirve de mucha ayuda en cuanto a conocimiento en temas que no conocia."

ChangoMás

William David Dure (Gerente de sucursal de GDN - Chango Más)

"El curso esta diseñado de una manera muy dinámica que facilita su lectura y lo hace mas interesante. Los temas están explicados de forma clara y resaltan los temas mas importantes."

Emanuel Traba (Frigorífico Hermoso)



INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO

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

Argentina

Débito automático
4 cuotas sin interés

Transferencia bancaria
10% de descuento

Mercado Pago
Tarjeta de crédito
3 cuotas sin interés

Exterior

Tarjetas de crédito
3 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