CURSO ESPECIALIZADO

INGREDIENTES Y ADITIVOS

EN LA INDUSTRIA CÁRNICA



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

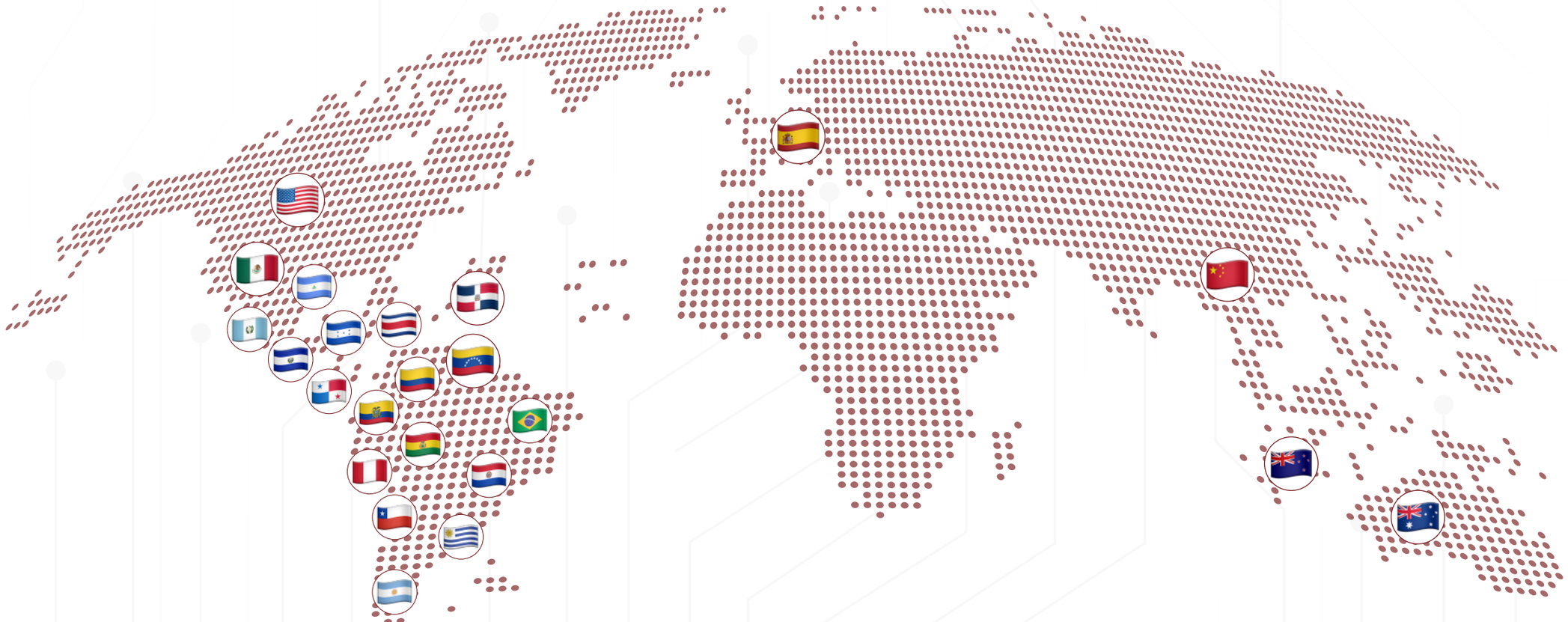
17. INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO



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



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

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

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

Mercarne · CR Central Romana · FS Certificación · Mitmaq · La Taba

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

En la industria cárnica, el uso de ingredientes y aditivos impacta directamente en la calidad del producto, su estabilidad, su aceptación sensorial y sus costos. Sin embargo, muchas decisiones se toman sin un criterio técnico claro, generando errores de formulación, sobrecostos y defectos de textura o sabor.

El programa busca brindar:

- Decisiones profesionales sobre ingredientes y aditivos.
- Función tecnológica de cada ingrediente.
- Criterios sólidos para formular mejor.
- Mejora del desempeño tecnológico.
- Reducción de errores de formulación.
- Optimización estratégica de costos.



Formación integral para usar ingredientes con criterio técnico, evitando errores de formulación, mejorando calidad sensorial y optimizando costos en productos cárnicos.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Al completar el curso, el participante será capaz de:

Comprender

la función tecnológica de los ingredientes y su impacto sobre textura, sabor, color, rendimiento y vida útil.

Aplicar

criterios técnicos para la selección y dosificación de ingredientes, evitando errores de formulación y usos ineficientes.

Relacionar

ingredientes y aditivos con el tipo de producto, el proceso y el objetivo comercial, según destino y escala productiva.

Optimizar

costos operativos, identificando oportunidades de ajuste y sustitución sin comprometer calidad y cumplimiento normativo.

Identificar

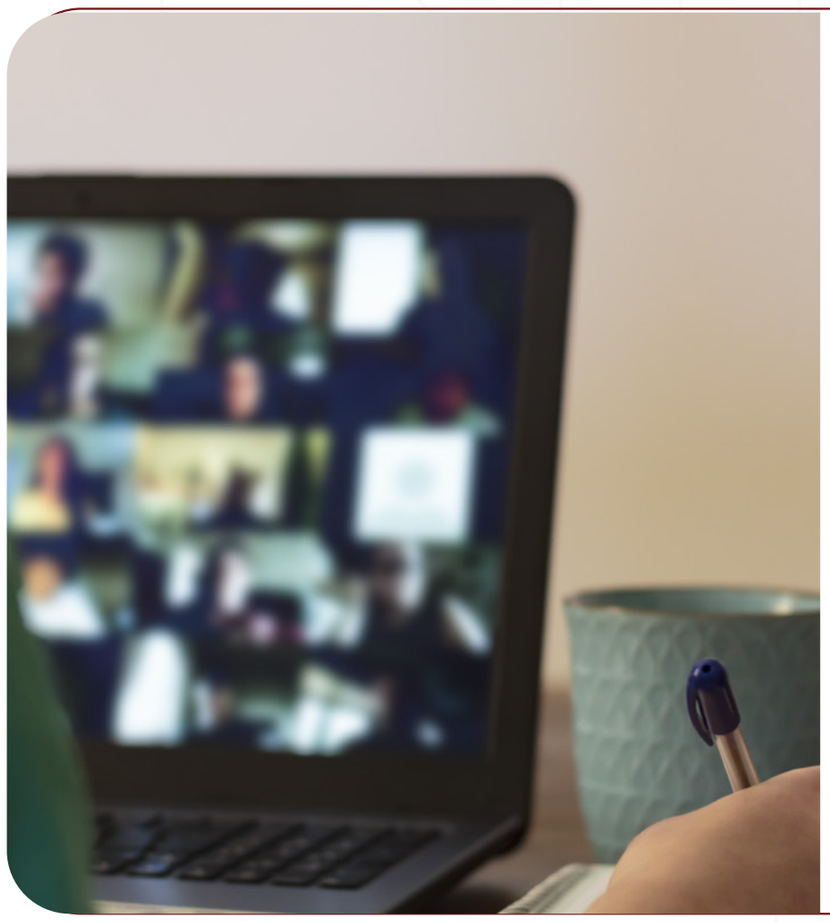
defectos tecnológicos y sensoriales asociados al uso de ingredientes y aditivos, aplicando criterios técnicos para su mejora.

Interpretar

el marco regulatorio vigente, aplicando ingredientes y aditivos de forma segura, correcta y acorde a la legislación.

METODOLOGÍA

Avanzás a tu propio ritmo. Los módulos están desarrollados con herramientas interactivas que incluyen videos, ejercicios y material complementario para facilitar el aprendizaje.



Autogestión

Tendrás acceso ilimitado a nuestro campus virtual desde cualquier dispositivo. Allí encontrarás 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



Marco regulatorio y clasificación de ingredientes cárnicos

Este módulo establece las bases técnicas y legales para comprender qué se puede usar, cómo y en qué productos, evitando errores frecuentes de formulación y rotulado.

- **Legislación sobre ingredientes y aditivos en la industria cárnica.**
- **Definición de ingredientes, aditivos, correctivos y coadyuvantes.**
- **Ingredientes y aditivos en el Codex Alimentario: criterios y clasificación.**
- **Legislación general sobre ingredientes y aditivos a nivel iberoamericano.**
- **Legislación específica por familia de productos cárnicos.**
- **salazones crudas y cocidas, chacinados frescos, secos y cocidos.**
- **Rotulación de ingredientes, aditivos, correctivos y coadyuvantes.**



Ingredientes básicos en productos cárnicos

Se analizan los ingredientes fundamentales de la formulación cárnica y su impacto directo en rendimiento, textura, estabilidad y calidad final.

- **El agua en la industria de chacinados: función tecnológica y control.**
- **Sal y azúcar en productos cárnicos: rol funcional y aplicaciones.**
- **Proteínas en la industria de chacinados.**
- **Carbohidratos en productos cárnicos.**
- **Féculas y almidones: función, comportamiento y criterios de uso.**



Aditivos tecnológicos en la industria cárnica

Este módulo profundiza en los aditivos más utilizados, su función tecnológica y su correcta aplicación según tipo de producto.

- **Aditivos estabilizantes y espesantes.**
- **Aditivos conservantes.**
- **Aditivos acidulantes y reguladores de acidez.**
- **Antioxidantes.**
- **Saborizantes, colorantes y exaltadores de sabor.**
- **Humectantes.**

Coadyuvantes, fermentos y sistemas complementarios

Unidad orientada a comprender el rol de correctivos, coadyuvantes y sistemas auxiliares, clave para estabilidad, seguridad y presentación del producto final.

- **Correctivos y coadyuvantes tecnológicos.**
- **Condimentos vegetales y especias.**
- **Fermentos biológicos.**
- **Enzimas y preparaciones enzimáticas.**
- **Gases para embalajes.**



PERFIL DEL PARTICIPANTE



Personal de planta y producción

de la industria cárnica, involucrado en formulación, procesos y estandarización de productos.



Responsables de calidad laboratorio e inocuidad

que requieren interpretar y validar el uso correcto de ingredientes y aditivos según normativa vigente.



Técnicos y profesionales de I+D

formulación y desarrollo de productos cárnicos.



Carnicerías, plantas de desposte

y elaboradores artesanales, que buscan mejorar calidad sensorial, y estabilidad de sus productos.



Emprendedores e industrias cárnicas

que necesitan ordenar criterios técnicos para formular, corregir defectos y optimizar costos.



Consultores, asesores técnicos y estudiantes

del sector cárnico y alimentario, que busca una formación aplicada para su desarrollo profesional.

El programa está diseñado para acompañar tanto a quienes se inician en el sector como a técnicos con trayectoria que buscan actualizar y profesionalizar sus procesos.

DOCENTES DEL PROGRAMA

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



María Laura Aparicio
Ingeniera Química

Especialista en Productos Cárnicos, con foco en formulación, ingredientes y aditivos

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.

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 Ingredientes y Aditivos en la Industria Cárnica 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 en Ingredientes y Aditivos en la Industria Cárnica, validando las competencias adquiridas bajo estándares académicos y profesionales reconocidos en toda Latinoamérica y en organismos públicos y privados a nivel global.





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