



CURSO CERTIFICADO

# DESPOSTE

ESTANDARIZACIÓN Y  
OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS



**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**

# CONFIARON EN NOSOTROS





## ÍNDICE

- ▶ **Sobre nosotros**
- ▶ **Introducción y objetivos**
- ▶ **Perfil del participante**
- ▶ **Plan de estudios**
- ▶ **Metodología de cursado**
- ▶ **Profesionales expertos**
- ▶ **Certificación**



# INTRODUCCIÓN

El adecuado tratamiento de las medias reses, la calidad del uso de los cuchillos y procedimientos específicos para obtener los cortes perfectos son algunos de los temas que abordaremos en esta capacitación en línea.

El curso de Desposte de AgroGlobal es una capacitación técnica avanzada diseñada para formarse en las mejores prácticas de desposte y manejo de empaque de carne. Este curso combina conocimientos teóricos y aplicaciones prácticas que garantizan un enfoque integral en la optimización de procesos y la calidad del producto final.



## DURACIÓN

Certifica 16 hs.



## MODALIDAD

Online asincrónico con acceso al campus ilimitado: las 24hs del día durante los 365 días del año.



## MEDIOS DE PAGO



HASTA 24 CUOTAS



DESDE EL EXTERIOR



Débito Automático

CUOTAS SIN INTERÉS



Transferencia Bancaria

## ▶ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Los participantes adquirirán las siguientes competencias clave:



Comprender cuáles son las necesidades de infraestructura, condiciones higiénico-sanitarias y actitudes del personal para la producción de cortes de carne de calidad.



Reconocer los procesos de enfriamiento y maduración de la materia prima, procesos previos y necesarios al cuarteo.



Conocer cómo se realiza el cuarteo, los diferentes cortes y técnicas.



Conocer las pautas básicas para el desposte, charqueo y empaque primario de diferentes cortes de carne.



Aprender e identificar el empaque secundario y el almacenamiento.



## PERFIL DEL PARTICIPANTE



Este curso está dirigido a personas de múltiples áreas vinculadas a la producción, transformación y comercialización de carne:

- Operarios de Ciclo 1 y 2: Personal técnico encargado de tareas de desposte, charqueo, empaque y mantenimiento de la cadena de frío.
- Gerentes de calidad y producción: Profesionales responsables de garantizar estándares de calidad y eficiencia en los procesos.
- Carniceros y comercializadores de carne: Interesados en incorporar cortes premium y técnicas avanzadas en sus negocios.
- Sector HORECA: Equipos de compras y cocina que desean comprender los procesos de corte y desposte para optimizar su oferta y cadena de suministro.
- Distribuidores y exportadores: Empresas que buscan mejorar la calidad del producto y cumplir con los requisitos de mercados internacionales.
- Estudiantes y profesionales en formación: Personas que desean especializarse en técnicas avanzadas del sector cárnico.



# PLAN DE ESTUDIOS



## Módulo 1

# PROCESOS DE ENFRIAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS

- Introducción.
- Infraestructura para el enfriamiento.
  - Características constructivas.
  - Capacidad Operativa.
  - Instrumentos de Control.
- Proceso de enfriamiento de las medias reses.
  - Proceso de Oreo.
  - Enfriamiento y Maduración.
  - Consideraciones operativas en el proceso de enfriamiento.
- Almacenamiento de medias reses enfriada.

## Módulo 2

# CUARTEO

- Introducción.
- Infraestructura para la Sala de Cuarteo.
  - Características constructivas.
  - Instrumentos de Control.
- Proceso de Cuarteo.
  - Diferentes opciones de cuarteo.
  - Consideraciones operativas en el proceso de cuarteo.
- Almacenamiento de Cuartos Enfriados.



## Módulo 3

# DESPOSTE, CHARQUEO Y EMPAQUE PRIMARIO

- Introducción.
- Infraestructura para la sala de despostada.
  - Características constructivas.
  - Instrumentos de Control.
- Proceso de desposte.
  - Control de ingreso y limpieza de cuartos.
  - Desposte.
  - Charqueo.
  - Cortes del cuarto trasero - Sin hueso.
  - Cortes del cuarto delantero - Sin hueso.
  - Empaque primario.
  - Consideraciones generales en el sector desposte.

## Módulo 4

# EMPAQUE SECUNDARIO Y ALMACENAMIENTO

- Introducción.
- Infraestructura para empaque secundario y cámaras de almacenamiento.
  - Características constructivas.
  - Instrumentos de Control.
- Proceso de Empaque secundario
- Proceso de congelado.
- Proceso de Almacenamiento.
  - Almacenamiento de productos enfriados.
  - Almacenamiento de productos congelados.
- Consideraciones generales en el Sector de Empaque Secundario y Almacenamiento.



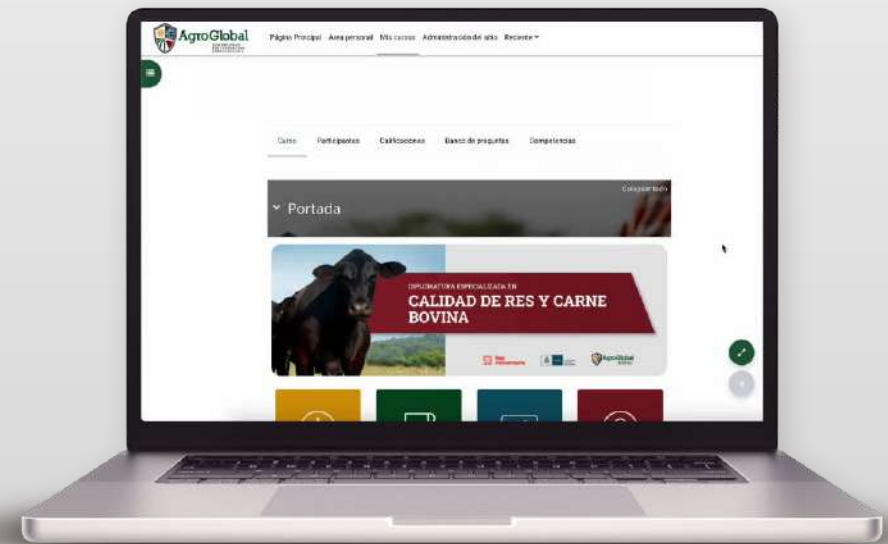
# METODOLOGÍA DE CURSADO



Todas nuestras propuestas se desarrollan con metodologías activas que permiten potenciar el aprendizaje a través del análisis de casos y situaciones reales. De esta manera, los profesionales expertos guían a los participantes durante sus trayectos para que desarrollen habilidades y competencias que se aplican al campo laboral y profesional desde el primer día con un impacto inmediato en sus prácticas.

Este curso se presenta en un **formato asincrónico**, permitiendo a los participantes **avanzar según su disponibilidad**. Accede a materiales multimedia, guías técnicas, estudios de caso y evaluaciones prácticas a través de nuestra plataforma virtual.

- *Flexibilidad: Aprende desde cualquier lugar y a tu ritmo.*
- *Especialización: Enfoque en las necesidades específicas de la industria cárnica latinoamericana.*
- *Certificación avalada: Mejora tu competitividad en el mercado laboral.*



# CERTIFICACIÓN



Se emite certificación oficial de AgroGlobal sobre la asistencia y aprobación del curso. Detallando carga horaria y contenidos temáticos, para así poder documentar y exponer a evaluadores externos/clientes actuales y potenciales.



# DESPOSTE: ESTANDARIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS



## 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](mailto:info@agroglobalcampus.com) | Córdoba - Argentina