CURSO CERTIFICADO

MADURACIÓN DE CARNE

MÉTODOS Y APLICACIÓN PRÁCTICA

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

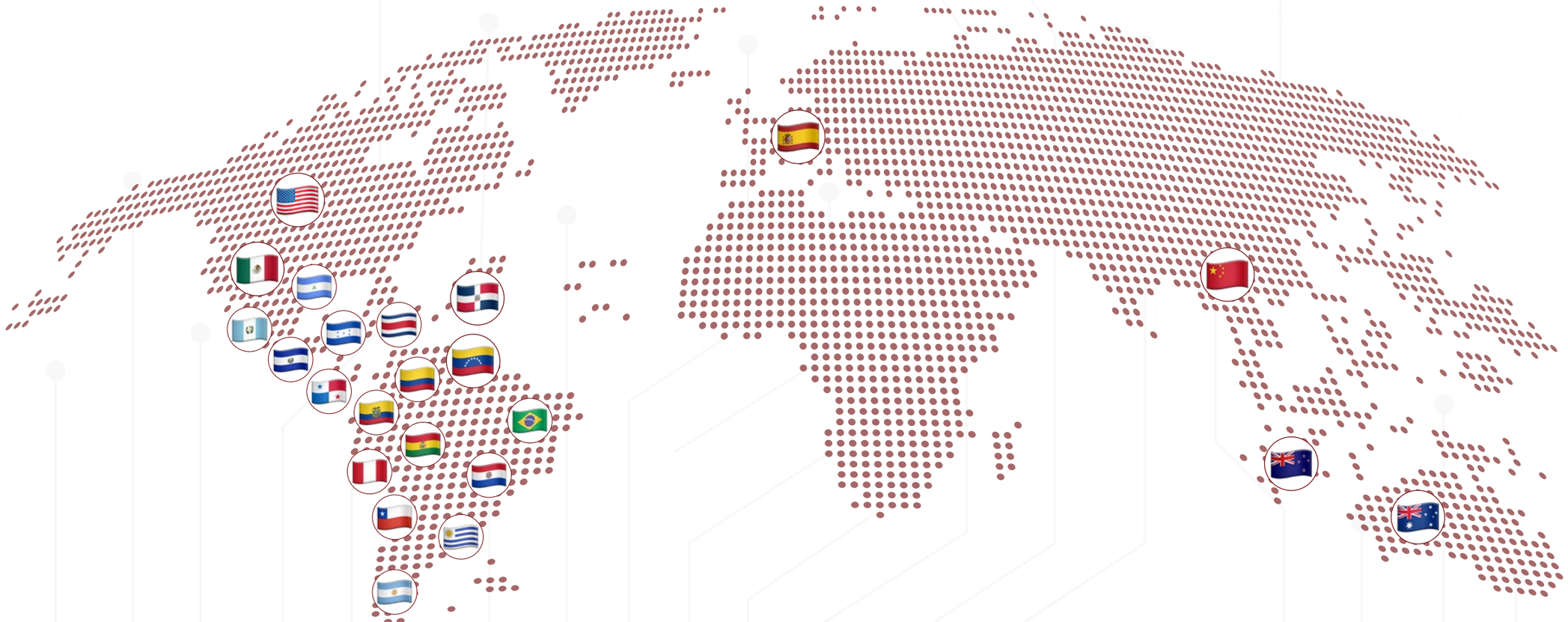
17. INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO



Formación técnica y aplicada para implementar los procesos de maduración de carne, comprendiendo sus fundamentos, variables críticas y aplicaciones prácticas en la industria cárnica moderna.

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

EMPRESAS Y PAÍSES DONDE AGROGLOBAL CAPACITA



DESCRIPCIÓN DEL CURSO

La maduración es un proceso tecnológico utilizado para mejorar la terneza, realzar el sabor y potenciar las características sensoriales de la carne.
Este curso virtual ofrece una visión integral del proceso de maduración de carne bovina, abordando sus fundamentos bioquímicos, las técnicas disponibles, los factores que determinan su calidad y los requisitos normativos para su correcta aplicación.

A través de un enfoque técnico y práctico, aprenderás:

- Técnicas de dry aging y wet aging
- Control de temperatura y humedad
- Bases de microbiología aplicada
- Calidad y seguridad alimentaria
- Sistemas de maduración en la práctica
- Casos reales en la industria cárnica



TEORÍA + TÉCNICA + PRÁCTICA REAL

Formación técnica y aplicada para implementar los procesos de maduración de carne, comprendiendo sus fundamentos, variables críticas y aplicaciones prácticas en la industria cárnica moderna.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Al completar el curso, el participante será capaz de:

Comprender

Los procesos bioquímicos post-mortem, la acción enzimática, el sabor y la calidad final de la carne.

Identificar

Comparar y aplicar las técnicas de maduración en seco (dry aging) y húmeda (wet aging), evaluando sus ventajas.

Gestionar

los factores críticos del proceso, como temperatura, humedad, microbiología y condiciones de almacenamiento.

Planificar

Las normativas y requisitos de calidad relevantes para la producción, comercialización y control de carne madurada.

Incorporar

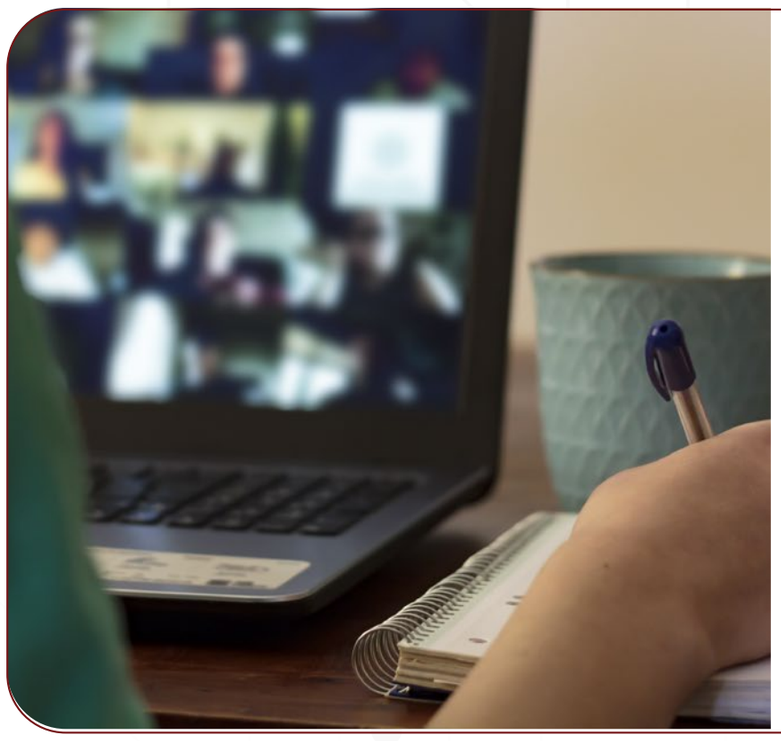
Cortes diferenciados para aumentar el valor comercial, rendimientos, aplicaciones gastronómicas y oportunidades.

Incorporar

Herramientas prácticas para implementar y optimizar sistemas de maduración, mejorando la calidad final y la rentabilidad.

METODOLOGÍA

Empiezan cuando vos quieras: te inscribís y accedes de inmediato al contenido, sin fechas de inicio y sin horarios fijos.



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.

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 buscás total flexibilidad, con la libertad de organizar tu propio ritmo de estudio y el respaldo constante de un tutor y docentes a tu disposición.

PLAN DE ESTUDIOS

El programa del curso se estructura en 4 módulos



Fundamentos de la maduración de carne

- Transformación del músculo en carne: Cambios bioquímicos post-mortem.
- Rigor mortis y su impacto en la calidad final.
- Factores que determinan la calidad de la carne madurada: terneza, jugosidad y sabor.
- Proceso enzimático y formación del sabor durante la maduración.

Métodos y aplicaciones de la maduración

- Comparación entre maduración en seco (dry aging) y húmeda (wet aging).
- Proceso de maduración en seco:
- Parámetros óptimos (temperatura, humedad, flujo de aire).
- Equipos y maduradores comerciales.
- Riesgos y control de defectos.
- Proceso de maduración en húmedo:
- Uso del envasado al vacío.
- Control de tiempos y temperatura.
- Innovaciones en técnicas de maduración.





Factores que influyen en la maduración

- Microbiología y conservación de la carne madurada.
- Buenas prácticas en la maduración de carne: control microbiológico y seguridad alimentaria.
- Factores que afectan la calidad de la carne madurada:
- Influencia de la genética y alimentación del ganado.
- Impacto del manejo pre y post-sacrificio.
- Comparación sensorial y físico-química entre técnicas de maduración.



Normativas, certificaciones y casos de éxitos

- Normativas sanitarias y certificaciones internacionales.
- Protocolos de calidad en productos cárnicos madurados.
- Implementación de la maduración en frigoríficos y carnicerías:
- Consideraciones técnicas y económicas.
- Adaptación a diferentes entornos productivos.
- Casos de éxito en la industria cárnica: Ejemplos reales de empresas que han optimizado sus procesos de maduración.

PERFIL DEL PARTICIPANTE



Personal de frigoríficos

y plantas de procesamiento, especialmente áreas de producción, calidad y desarrollo de productos.



Técnicos en calidad y seguridad alimentaria

que requieren criterios para evaluar y controlar procesos de maduración.



Carniceros, dueños de tiendas de carne

responsables de cortes Premium que deseen ofrecer productos madurados de manera segura.



Chefs, parrilleros y gastronómicos

interesados en desarrollar propuestas basadas en carne madurada.



Productores y comercializadores

de carne bovina que buscan diferenciar su oferta y agregar valor.



Emprendedores del sector cárnico

que desean implementar sistemas de maduración como parte de su estrategia comercial.

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**.



Dr. Julieta Fernández Madero

Médica Veterinaria – Magister Scientiae en Producción Animal – Doctora en Cs. Agrarias
Especialista en calidad de carne con destacada trayectoria académica y profesional en Argentina y el exterior. Es docente de grado y posgrado en la Universidad Católica de Salta, Universidad Nacional de La Pampa y Universidad Nacional de Cajamarca (Perú).
Asesora a frigoríficos y empresas del sector. Fue Directora del Laboratorio de Carne NOA (UCASAL). Se desempeña como asesora internacional del Ministerio de Agricultura y Tierras del Gobierno de Botswana y de Bokamoso Genetics (África), desarrollando proyectos de calidad de carne y mejoramiento de frigoríficos.

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 Maduración de Carne 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 Maduración de Carne,** validando las competencias adquiridas bajo **estándares académicos y profesionales reconocidos en toda Latinoamérica y en organismos públicos y privados a nivel global**.



TESTIMONIOS

"Altamente adecuado en términos de contenidos y duración."

Cristina Almuzara | Responsable de calidad (Profesionales de la Carne SL).

"Una propuesta formativa muy práctica, completa y de aplicación inmediata. Los conocimientos adquiridos aportan valor real al desempeño profesional."

Mario Andrés Cacciavillani | Médico veterinario, Asesor y director técnico (Privada)

"Excelente calidad técnica y pedagógica, con una metodología clara y efectiva que facilita el aprendizaje."

Daniel Gonzalez | Asesor (Nutriservi)

"Es un curso que brinda información muy valiosa y totalmente aplicable a la industria. Permite comprender en profundidad el proceso de maduración y cómo ajustarlo según el objetivo que se quiera alcanzar."

Deyanira Baez Salmeron | Gerente FSQR (Carnes San Martin)

"El curso fue muy completo y brindó información sobre temas que no siempre se trabajan en profundidad, pero que son claves para el productor ganadero y para mejorar los procesos productivos en la cadena de la carne."

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



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
6 cuotas sin interés

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