



CURSO CERTIFICADO

MADURACIÓN DE CARNE



AgroGlobal

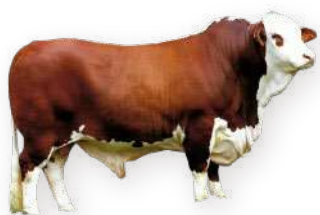
UNIVERSIDAD
DE INNOVACIÓN
AGROPECUARIA



AgroGlobal es una empresa líder iberoamericana especializada en la capacitación y consultoría técnica para el sector agropecuario - agroindustrial.

Nuestro enfoque se extiende a los diversos eslabones de la industria, con el objetivo de profesionalizar a las organizaciones y a sus colaboradores para alcanzar un mayor rendimiento y éxito.

Abordaje integral de la cadena de valor



CONFIARON EN NOSOTROS





ÍNDICE

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



INTRODUCCIÓN

La maduración de carne es una técnica clave en la industria cárnica, utilizada para mejorar la ternura, el sabor y la calidad del producto final. Este curso virtual ofrece un enfoque integral sobre el proceso de maduración de carne bovina, abordando sus fundamentos bioquímicos, las distintas técnicas disponibles, los factores que afectan su calidad y los requisitos normativos para su aplicación.

A través de un enfoque práctico y técnico, aprenderás a aplicar las técnicas de maduración en seco (dry aging) y húmeda (wet aging), controlando los factores que impactan en el proceso, como temperatura, humedad y microbiología, los criterios de calidad y seguridad alimentaria, así como casos de éxito en la implementación de sistemas de maduración en frigoríficos, carnicerías, tiendas de carnes y el sector HORECA.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar en el proceso de maduración de carne bovina, analizando los cambios bioquímicos post-mortem, la acción enzimática y los factores que determinan su evolución. Profundizar en las técnicas de maduración en seco (dry aging) y húmeda (wet aging), abordando su metodología, condiciones operativas y control microbiológico.



DURACIÓN

Ilimitada
Inicio Permanente
Certifica 16 hs.



MODALIDAD

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



MEDIOS DE PAGO



mercado
pago

HASTA 24 CUOTAS



DESDE EL EXTERIOR



Débito
Automático

CUOTAS SIN INTERÉS



Transferencia
Bancaria

► OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Los participantes adquirirán las siguientes competencias clave:



Explicar los procesos bioquímicos que ocurren en la carne durante la maduración y su impacto en la calidad final.



Identificar y comparar las diferentes técnicas de maduración, sus ventajas y limitaciones.



Analizar los factores que influyen en el proceso de maduración, incluyendo la actividad microbiana y las condiciones de almacenamiento.



Presentar normativas y certificaciones clave para la producción y comercialización de carne madurada.



Proporcionar herramientas para la aplicación práctica de la maduración de carne en frigoríficos, carnicerías y restaurantes.



PERFIL DEL PARTICIPANTE



Este curso está dirigido a profesionales del sector cárnico, incluyendo:

- Personal de frigoríficos y plantas de procesamiento de carne.
- Carniceros y dueños de tiendas de carne.
- Técnicos en calidad y seguridad alimentaria.
- Chefs y profesionales del sector gastronómico interesados en carne madurada.
- Productores y comercializadores de carne bovina.
- Emprendedores, minoristas y mayoristas de carne.

No se requieren conocimientos previos, ya que el curso está diseñado para abordar los temas desde los conceptos básicos hasta los aspectos más técnicos y aplicados.



PLAN DE ESTUDIOS



Módulo 1

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.

Módulo 2

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.
- Innovación en técnicas de maduración.



Módulo 3

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.

Módulo 4

NORMATIVAS, CERTIFICACIONES Y CASOS DE ÉXITO

- 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.



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 autogestionado**, 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.*



DOCENTE DE LA CAPACITACIÓN



Julieta Fernández Madero

Méd. Vet. Mgter. Dr.

Se especializó en calidad de carne en la Universidad Nacional de Mar del Plata-INTA Balcarce, obteniendo los títulos de Magister Scientiae en Producción Animal y Doctora en Ciencias Agrarias.

Asesora privada Empresas Argentinas: Frigorífico General Pico SA La Pampa, Land L SA Rio Cuarto, Córdoba; La Florida, Salta, Frigorífico Bermejo SA, Salta.

Actualmente desarrolla Proyectos de Calidad de Carne y mejoramiento de Frigoríficos para el Gobierno de Botswana, Africa, y asesora freelance de diferentes Frigoríficos de exportación Argentinos.

Docente de Grado y Posgrado, Investigadora y Ex Directora del Laboratorio de carne NOA, UCASAL.

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.





MADURACIÓN DE CARNE



INICIO PERMANENTE

Decidí cuándo comenzar a cursar
y accedé de forma ilimitada al aula:

[¡QUIERO INSCRIBIRME!](#)

Desde Argentina



mercado
pago

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