CURSO CERTIFICADO

ENVASADO DE CARNE:

TÉCNICAS, EQUIPOS Y PRESENTACIÓN

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

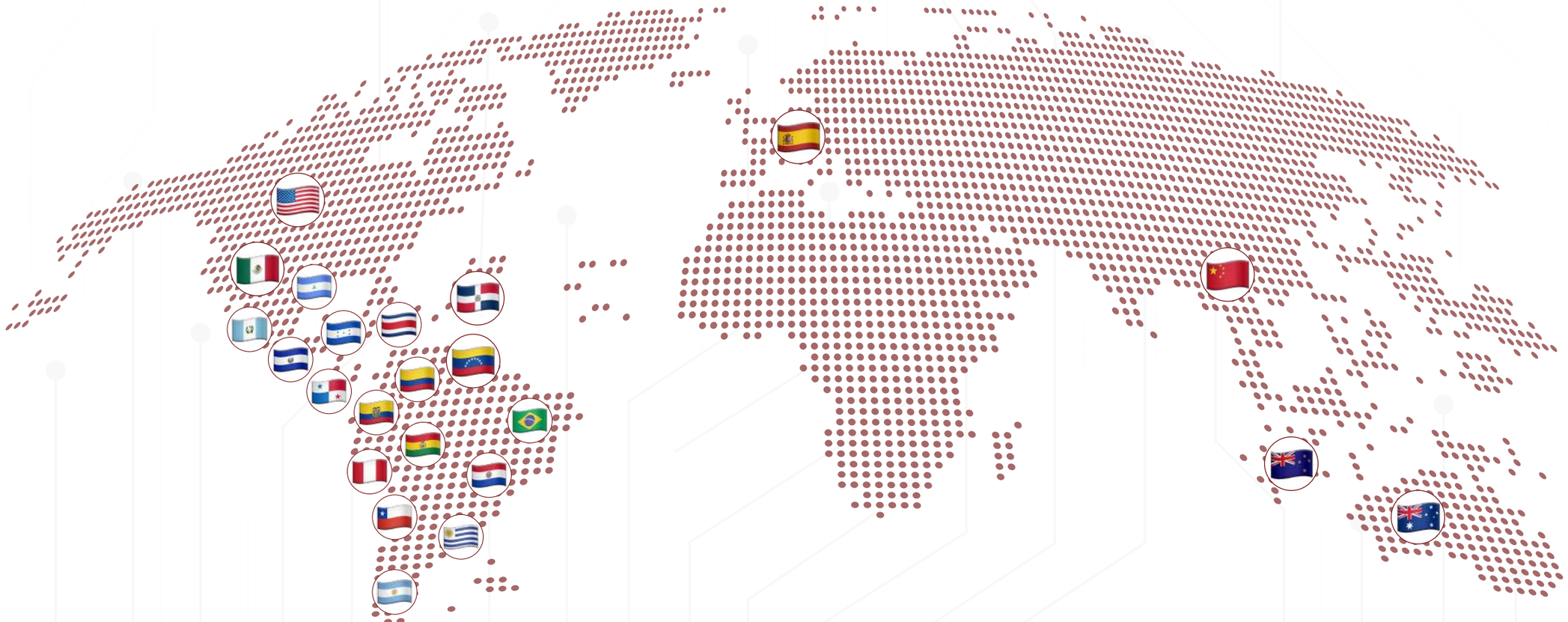
16. TESTIMONIOS

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 · FRIVECA

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

Sealed Air Re-Imagine · SENACSA · GORINA · Libertad · thermofin heat exchangers Argentina · MULTIVAC · Frigorífico Neuland · INDOGAL · VIREVES · Industrias Frigoríficas Mattievich Sociedad Anónima · INTI · Carnes Pampeanas · FRIGONAG

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

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso ofrece una visión integral del envasado de carne bovina, abordando los métodos más utilizados en la industria (vacío, ATM, skin pack, bandeja) y los criterios técnicos para seleccionar el sistema adecuado según el destino comercial y el tipo de producto.

El programa busca brindar una mirada moderna y aplicada del negocio de la carne a través de:

- Operación segura.
- Aplicación práctica.
- Control de mermas.
- Criterios para selección de maquinaria, elección de insumos.
- Métodos de envasado.

TEORÍA + TÉCNICA + PRÁCTICA REAL

Se analizan las variables críticas del proceso — temperatura, microbiología, gases, barrera, humedad y tiempos de shelf-life — y el impacto directo en conservación, seguridad e inocuidad. Además, se presentan estrategias de presentación, etiquetado y percepción visual que elevan el valor del producto en el punto de venta.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Al completar este curso, el participante será capaz de:

Optimizar

la presentación comercial y el etiquetado del producto, fortaleciendo la percepción de frescura, calidad y valor por parte del cliente en el punto de venta.

Interpretar

defectos frecuentes asociados al envasado y sus causas técnicas, aplicando criterios de control y corrección para prevenir fallas de inocuidad, vida útil y presentación del producto.

Aplicar

criterios técnicos de envasado en entornos reales (plantas de desposte, carnicerías, retail y gastronomía) contribuyendo a la estandarización operativa y mejora de la consistencia del producto final.

Comprender

los fundamentos tecnológicos de los sistemas de envasado, permitiendo seleccionar el método más adecuado según el tipo de corte, sus propiedades y el destino comercial del producto.

Analizar

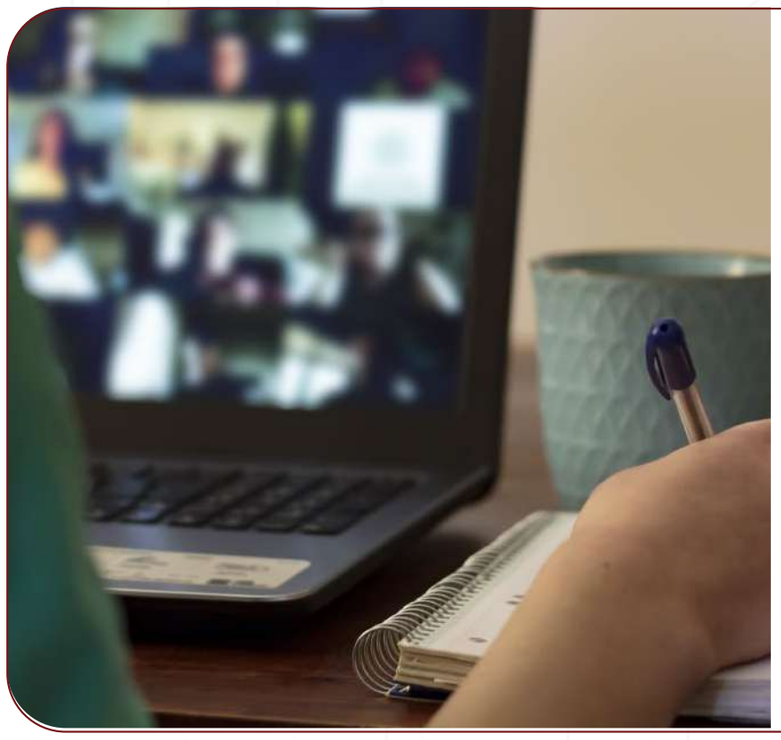
y controlar las variables críticas del proceso (temperatura, microbiología, permeabilidad gaseosa, barrera y humedad relativa) asegurando condiciones óptimas de inocuidad y extensión del shelf-life.

Determinar

correctamente la maquinaria y los insumos de envasado (materiales, espesores y características técnicas) garantizando envases eficientes, sellados seguros y procesos estables.

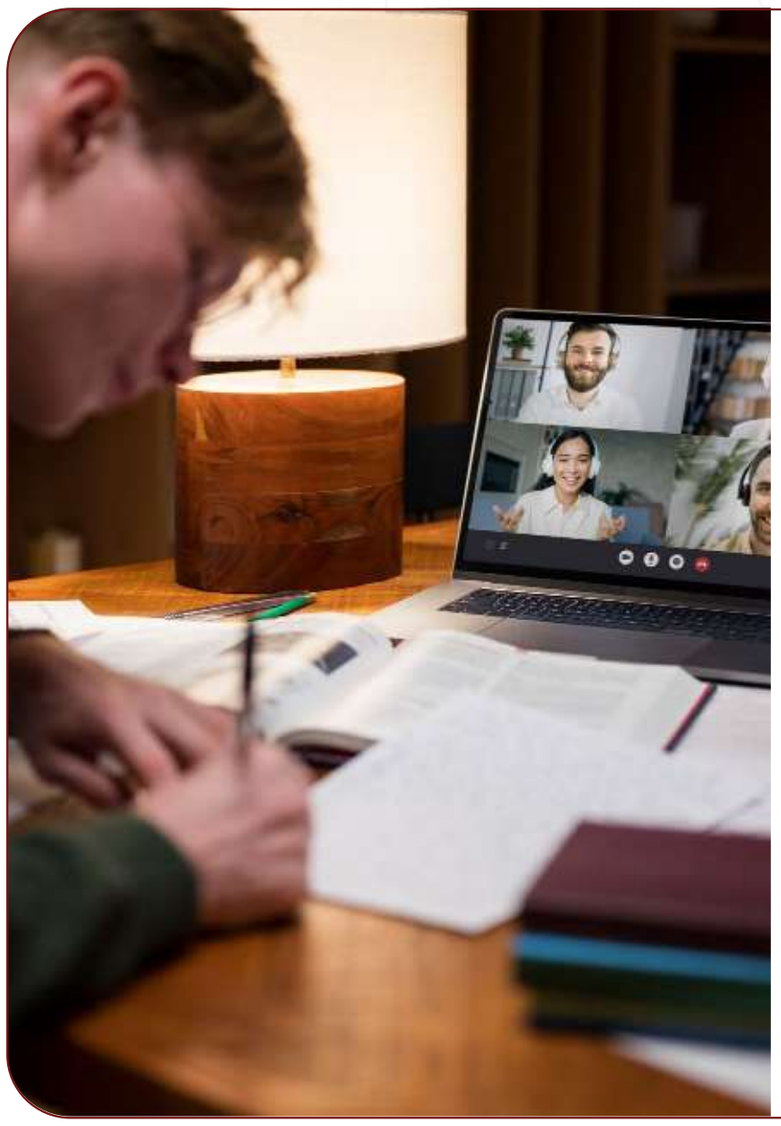
METODOLOGÍA

Esta modalidad integra la **flexibilidad del estudio autogestionado** con un **espacio mensual de encuentro en vivo,** pensado para actualizarte y acompañarte durante todo el cursado.



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.



Clases en vivo

Cada mes podrás participar de un webinario en vivo que funciona como el eje de acompañamiento del curso: un espacio para actualizarte, profundizar en los temas clave y resolver tus dudas técnicas directamente con el docente en tiempo real. Es una instancia dinámica que potencia tu aprendizaje, permite ver casos aplicados y te conecta con otros profesionales. Si no podes asistir, la grabación quedará disponible en la plataforma.

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

Envases

- Definición de envase
- Origen y evolución del envasado de alimentos
- Propiedades, funciones y objetivos del envase
- Tipología y clasificación de envases
- Importancia del envase como barrera
- Materiales empleados: plásticos, metal, vidrio, tripas o fundas, estructuras complejas y otros
- Envases flexibles: definición de polímeros, aditivos y estructura
- Materiales plásticos: PE, PP, PVC, PET, PA, PS.
- Películas multicapa: barrera, sellado y soporte
- Sistema TetraPack
- Fundamentos comerciales del envasado
- Marco legislativo del envase en Latinoamérica
- Aplicaciones del envase en la cadena cárnica

Introducción al envasado al vacío

- Definición y principio funcional
- Objetivos del envasado al vacío
- Evolución del sistema
- Preparación de cortes cárnicos para vacío

Tecnología de envasado al vacío

- Tipos de equipos: manuales, automáticos y líneas continuas
- Tipología de bolsas de vacío
- Selección de envases según corte: medidas, grosor, gofrado
- Funcionamiento y buenas prácticas de operación
- Control de calidad del proceso

Variables técnicas y microbiológicas

- Factores asociados al vacío
- Variables organolépticas y sensoriales
- Aspectos microbiológicos
- Maduración de carne en envasado al vacío
- Prácticas operativas asociadas
- Identificación de anomalías y defectos
- Medidas preventivas y correctivas

Vida útil del producto envasado

- Definición de vida útil
- Factores que influyen en su duración
- Comportamiento según tipo de carne
- Productos y subproductos

Sistemas de envasado:

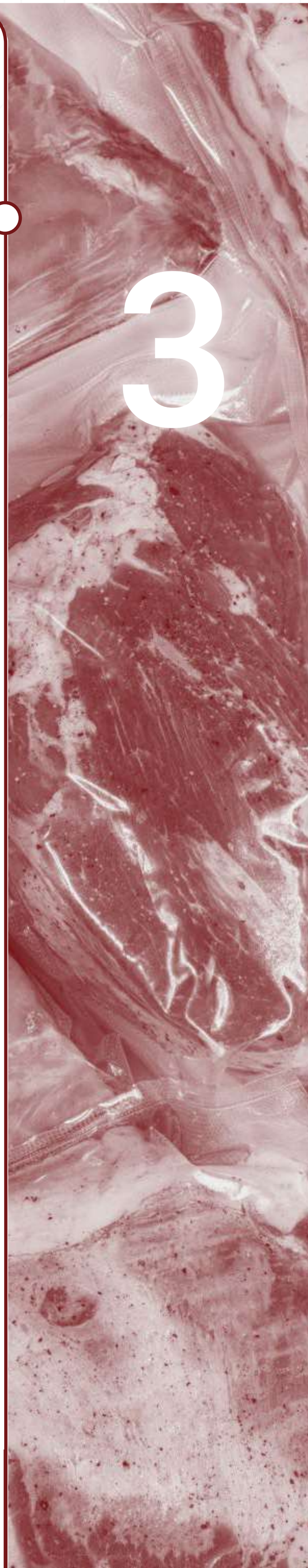
- Boxed Beef: origen, historia, fundamento comercial, materiales, aplicaciones y tendencias
- Case-Ready: origen, materiales, aplicaciones
- Laminados y termoformados
- Skin pack

Atmósfera modificada (ATM)

- Principios del sistema
- Gases utilizados y sus funciones
- Formulaciones típicas por tipo de producto
- Mapa de vida útil
- Comparativa ATM vs vacío convencional

Bandejas, films y lids

- Estructuras y propiedades
- Equipamiento aplicado y performance
- Vida útil según sistema y material



Comercialización por tipo de envase

- Destinos comerciales
- Mercado exportación: requisitos y certificaciones
- Mercado doméstico: exigencias y habilitaciones
- Envases Halal y Kosher
- Envasado centralizado

4

Productos cárnicos procesados y elaborados

- Clasificación: frescos, cocidos, crudos-curados
- Preparación de cortes
- Tipología de envases y materiales

Envases utilizados históricamente y actualmente

- Bolsas y tubos coextrudados para cocción
- THF para cocción
- MAP, vacío en bolsas, THF, Skin pack
- Aplicaciones y destinos comerciales

4

Tecnología Sous Vide

- Estructuras disponibles
- Productos listos para cocción
- Preparaciones y platos preparados

Innovación y sustentabilidad

- Envases activos
- Envases inteligentes (indicadores químicos, físicos y electrónicos)
- Tendencias globales
- Compromiso empresarial

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Técnicos

y responsables de producción en frigoríficos y plantas de procesamiento, que necesiten estandarizar y optimizar el proceso de envasado.

Encargados de carnicerías

y tiendas de carne, interesados en mejorar presentación, conservación y percepción del producto.

Profesionales de calidad e inocuidad

responsables de validar condiciones microbiológicas y shelf-life.

Emprendedores

y desarrolladores de productos cárnicos, que busquen generar propuestas diferenciales con valor agregado en presentación y vida útil.

Responsables de compras

y abastecimiento en retail y gastronomía, que deban decidir sobre materiales, packagings y proveedores.

Personal de desposte, charqueo y empaque,

que requieran criterios técnicos para operar equipos y seleccionar insumos adecuados.

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

DOCENTES DEL PROGRAMA

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

Claudio Macera

Ingeniero Zootecnista (UNLZ) - Especialista en packaging aplicado a alimentos.

Consultor técnico–comercial, docente universitario y conferencista especializado en tecnologías de envasado para la industria cárnica y láctea. Fue Director Regional Comercial en packaging para alimentos, liderando estrategias técnicas y comerciales en equipamientos, materiales y sistemas de envasado, con articulación en supply chain, calidad, logística y desarrollo de negocio.

Participó en la Junta Nacional de Carnes (JNC), donde profundizó su conocimiento integral de la industria frigorífica — tipificación, calidad, procesos, tecnologías y mercados — adquiriendo una comprensión completa del producto y sus destinos comerciales.

Su experiencia internacional en distintos países le permitió identificar tendencias del mercado global y construir relaciones con referentes y empresas importadoras de carne argentina. Hoy aporta criterios técnicos, visión estratégica y experiencia de campo para la toma de decisiones en sistemas de envasado, selección de insumos y presentación comercial del producto.

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 Envasado 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 envasado 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

"Excelente curso, abarca muchas temáticas y las profundiza de forma clara. Me permitió actualizar conocimientos y generar debates muy enriquecedores con los profesores y compañeros."

Valeria Sosa (Analista de investigación y desarrollo)

"Muy claro los temas expuestos y las respuestas a las dudas"

Mailen Agustina Piaggio (Jefa de calidad)

"La verdad es que me gustó mucho ,es muy informativo. Fue muy claro Claudio y pude sacarme dudas que tenía para poder envasar un buen producto."

Natalia Guastelli (Dueña de Carnes Acierto)

"Muy interesante el curso, fue didáctico , estuvo muy bien explicado todo el proceso desde los inicios hasta hoy en día del uso de envases para carne junto a todas las características y normativas que hay que tener en cuenta para trabajar de la mejor manera con los productos y que se logre un buen envasado con un excelente producto final."

Nicolas Damianovich - Mayne Food

"Dio gusto escuchar de una persona que conoce tanto y en el mismo lenguaje de nuestro medio. Información muy específica."

Cesar David Chavez Rios (Gerente de Grupo Oro - Ecuador)

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