CURSO CERTIFICADO

INNOVACIÓN EN CARNICERÍAS

PRODUCTO, EXPERIENCIA Y NEGOCIO

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

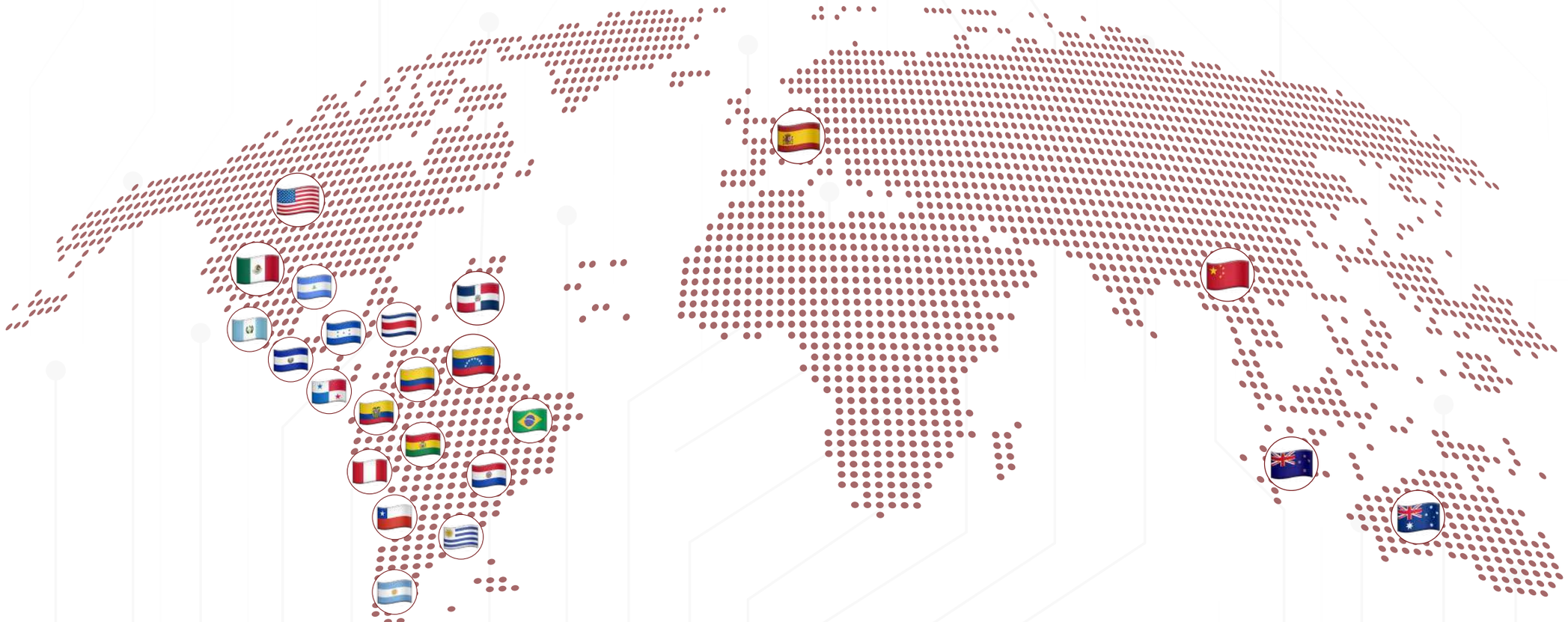
16. TESTIMONIOS

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

Se trabaja con una visión moderna y aplicada del negocio de carne, integrando aspectos técnicos del producto con herramientas comerciales que permiten comprender cómo estos factores impactan en la percepción del consumidor y en la valorización final del producto.

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

- Enfoque práctico y aplicable a carnicerías
- Cortes tradicionales y Premium
- Rendimiento productivo y picking
- Control de calidad y auditoría interna
- Estrategias de exhibición y comunicación
- Técnicas de envasado, elaboración de productos frescos y procesados

TEORÍA + TÉCNICA + PRÁCTICA REAL

Se analizan tendencias del mercado, el comportamiento del nuevo consumidor, cortes tradicionales y Premium, el rol de la trazabilidad, la estandarización operativa, rendimiento productivo y picking para maximizar rentabilidad y eficiencia.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Al completar este curso, el participante será capaz de:

Comprender

La tipificación del animal y la media res bovina y porcina. Optimizar el desposte y la selección de cortes.

Optimizar

La exhibición, el envasado y la presentación del producto, resaltando cortes diferenciados y valor para el nuevo consumidor.

Analizar

Los factores de calidad e inocuidad y características organolépticas para distintos mercados y consumidores.

Planificar

Estrategias de producción, procesamiento y comercialización orientadas a generar un producto con valor agregado.

Incorporar

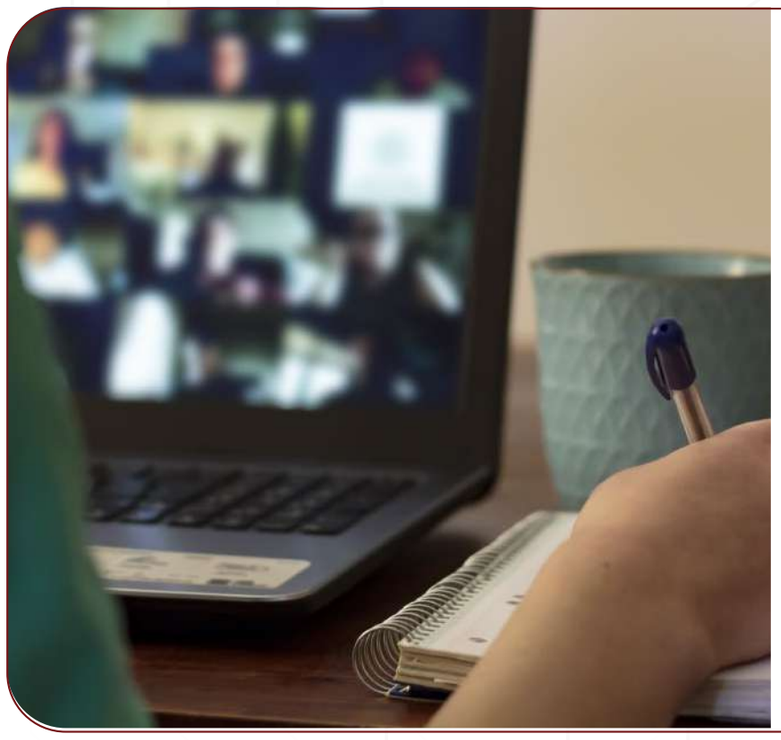
Cortes diferenciados para aumentar el valor comercial, rendimientos, aplicaciones gastronómicas y oportunidades.

Comprender

el comportamiento del consumidor y los canales de comercialización, para adaptar el surtido, la propuesta de valor y la experiencia de compra.

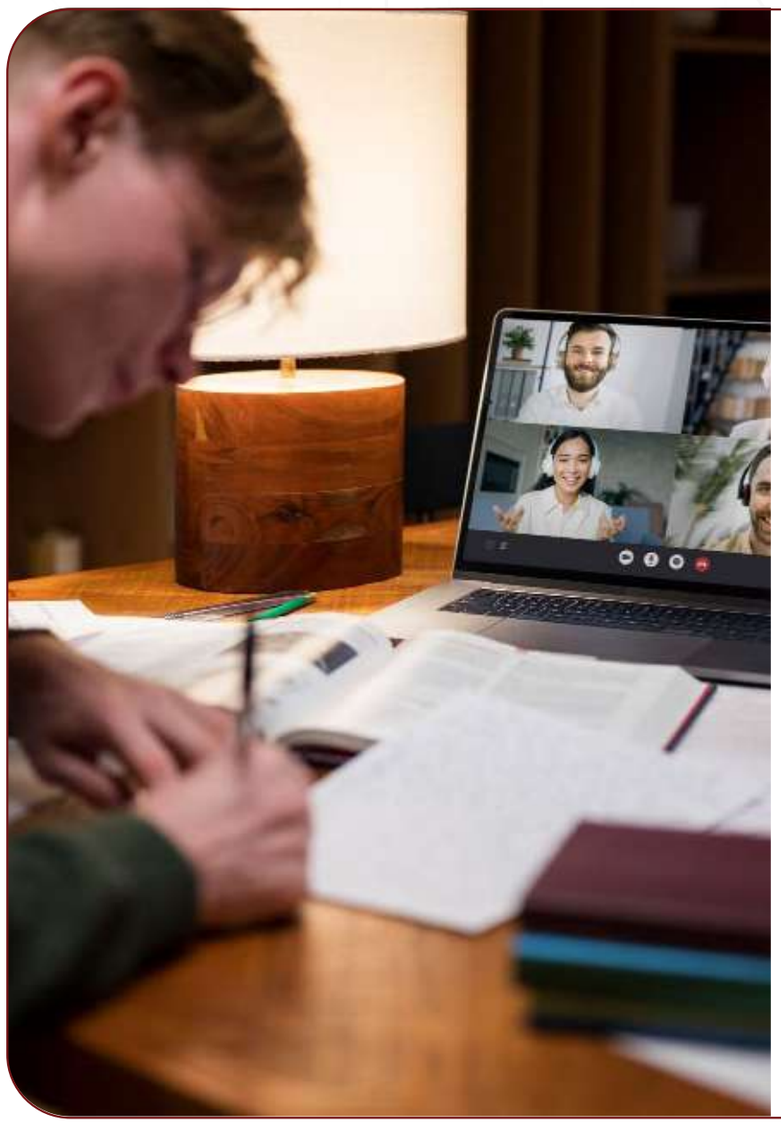
METODOLOGÍA

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

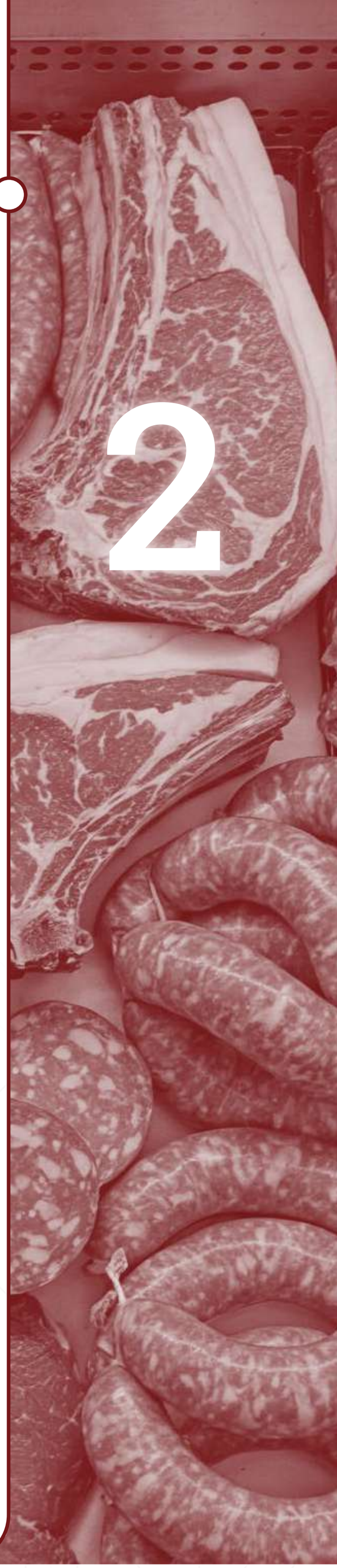
1

Del Animal a la media res

- Tipología de animales y categorías comerciales (edad/sexo) y su impacto en calidad y destino comercial.
- Biotipo carnicero: qué buscar en el animal vivo según el tipo de carnicería y cliente.
- Características distintivas que influyen en calidad, rendimiento y valor comercial.
- Impacto de raza, alimentación, peso vivo y condición corporal en la canal.
- Predicción in vivo de características carniceras aplicadas a la compra.
- La media res/canal como unidad comercial:
  - Dressing y preparación.
  - Rendimiento esperado.
  - Clasificación y tipificación.
- Implicancias económicas de la clasificación: exceso de grasa, desbalance de cortes y riesgo financiero.
- Diversificación del portafolio:
  - Carne porcina, aviar y ovina.
  - Criterios de calidad, rendimiento y cortes comerciales vs premium.

Calidad de carne

- Concepto integral de calidad de la carne: calidad sensorial, tecnológica, nutricional e inmaterial.
- Calidad de carne y estándares: criterios industriales y regulatorios aplicables.
- Calidad sensorial: color, terneza, jugosidad y marmoleo (marbling).
- Factores que influyen en la calidad y el sabor de la carne.
- Variables técnicas que determinan la percepción del producto por parte del consumidor.
- Transformación músculo > carne y su impacto en la calidad final.
- Relación entre calidad de carne, manejo del producto y experiencia del cliente.
- Calidad como herramienta de diferenciación y valor comercial.
- Maduración de carne como factor de mejora sensorial y agregado de valor.
- Tendencias en maduración aplicadas a carnicerías:
  - Maduración tradicional.
  - Maduración en húmedo.
  - Maduración en seco.
  - Butter Aged y Vintage beef.



3

Comercialización de carne

- Evolución del consumidor de carne y su impacto en el negocio carnicero.
- Nuevas demandas, hábitos de consumo y expectativas del cliente.
- Segmentación de consumidores y estandarización de productos según necesidades económicas y aspiracionales.
- Canales de comercialización:
  - Carnicería tradicional asistida
  - Boutique
  - Retail
  - e-commerce
  - HoReCa
  - Mayorista
- La calidad de la carne como servicio y experiencia, más allá del producto.
- Rol estratégico de la trazabilidad en la gestión de calidad y la cadena de suministro.
- Proceso de desposte, cuarteo y obtención de cortes anatómicos como base del surtido.
- Cortes tradicionales: delantero, trasero y plancha de asado.
- Cortes de autor o premium como herramienta de diferenciación comercial.

Agregado de valor en carnicerías

- Rol del envasado como herramienta estratégica de agregado de valor en carnicerías.
- Objetivos del envasado: vida útil, presentación, seguridad y organización del negocio.
- Impacto del envasado en la rotación, el rendimiento y la percepción del cliente.
- Métodos de envasado:
  - IWP o “caramelito”
  - Envasado en bandeja
  - Envasado al vacío
  - Envasado con atmósfera modificada (ATM)
- Criterios técnicos para seleccionar el sistema de envasado según producto, rotación y canal de venta.
- Productos elaborados en carnicería como herramienta de agregado de valor:
  - Tipos de productos cárnicos y criterios de formulación (cárnicas y con proteínas no cárnicas)
  - Condiciones de proceso: equipamiento, ingredientes y aditivos utilizados
  - Flujo de producción: picado, mezclado, formado, envasado y conservación
- Auditorías internas como herramienta de control del proceso.
  - Uso de checklists para evaluar estado operativo, cumplimiento y oportunidades de mejora.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Dueños, encargados y tiendas de carne,

que buscan innovar en cortes, productos, procesos, exhibición y experiencia de compra para diferenciarse y mejorar la rentabilidad.

Responsables y mandos medios

de empresas cárnicas, interesados en estandarización operativa, control de calidad, desarrollo de nuevos productos.

Técnicos, supervisores

y responsables de producción, vinculados a desposte, elaboración, envasado y presentación comercial de productos cárnicos.

Profesionales del sector HORECA

y gastronomía, que necesitan criterio técnico para selección de cortes, presentaciones, y valorización del producto.

Estudiantes avanzados y profesionales

del sector cárnico, que buscan una formación práctica, actualizada.

Emprendedores y proyectos de carne,

que buscan estructurar su modelo de negocio, construir marca, definir propuesta de valor.

El programa está diseñado para acompañar tanto a quienes se inician en el desarrollo de negocios cárnicos como a perfiles con experiencia, integrando fundamentos técnicos, comerciales y aplicación real en carnicerías, retail, gastronomía y proyectos en carne.

DOCENTES DEL PROGRAMA

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

Dr. Gonzalo Aleu

Médico Veterinario, especializado en el área de Tecnología de Carne y Productos Cárnicos, con formación nacional e internacional, con más de 20 años trabajando de manera directa con frigoríficos, carnicerías y negocios de carne, acompañando procesos de mejora y profesionalización en el manejo del producto y la operación.

Además de su trayectoria académica como profesor e investigador en la Universidad Católica de Córdoba y otras instituciones, su enfoque está basado en la experiencia real en campo y en la transmisión de conocimiento aplicable a la realidad operativa de cada negocio.

Su estilo docente se caracteriza por enseñar de manera clara, accesible y práctica, compartiendo criterios que pueden aplicarse inmediatamente en el día a día del negocio, siempre con foco en mejorar la presentación del producto, la percepción del cliente y la competitividad comercial.

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 Innovación en Carnicerías 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 innovación en carnicerías,** 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)

"Me gusto mucho el curso, tiene un contenido muy amplio. Los profesionales son muy claros y amables a la hora de explicar."

Julia Ana Sofia Ale (Dueña de La Carlota, Supermercado de carnes)

Me gusto, aprendí cosas muy interesantes. Me ayudo a analizar nuevos proyectos y a tener una idea del futuro del rubro. El curso es una buena herramienta para conocer el rubro y sus puntos mas importantes, es una pincelada general muy buena, y da paso para quien quiera adentrarse mas y aprender mas en profundidad."

Gonzalo San Martín (Dueño de Comercial San Martin Fierro Ltda.)

"El curso fue de gran ayuda para tener en cuenta aspectos que muchas veces se pasan por alto y más para quienes hace poco tiempo que estamos desarrollando está actividad."

Maria Laura Ines Bolontrade (Dueña de Ridemar agro SRL)

"Totalmente agradecido por como se brindo el docente a todos los participantes, ademas es un rubro donde se hace muy dificil encontrar capacitaciones, y aqui hay un buen espacio para aprender del negocio."

Guillermo Martoglio (Dueño de Don Omar carnes)

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