DIPLOMATURA ESPECIALIZADA

CALIDAD DE RES Y CARNE BOVINA

AgroGlobal
UNIVERSIDAD DE INNOVACIÓN AGROPECUARIA

ÍNDICE

03. SOBRE AGROGLOBAL

04. SOBRE LA DIPLOMATURA

05. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

06. METODOLOGÍA

07. PLAN DE ESTUDIO

12. PERFIL DEL PARTICIPANTE

13. DOCENTES

14. BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE

15. CERTIFICACIÓN

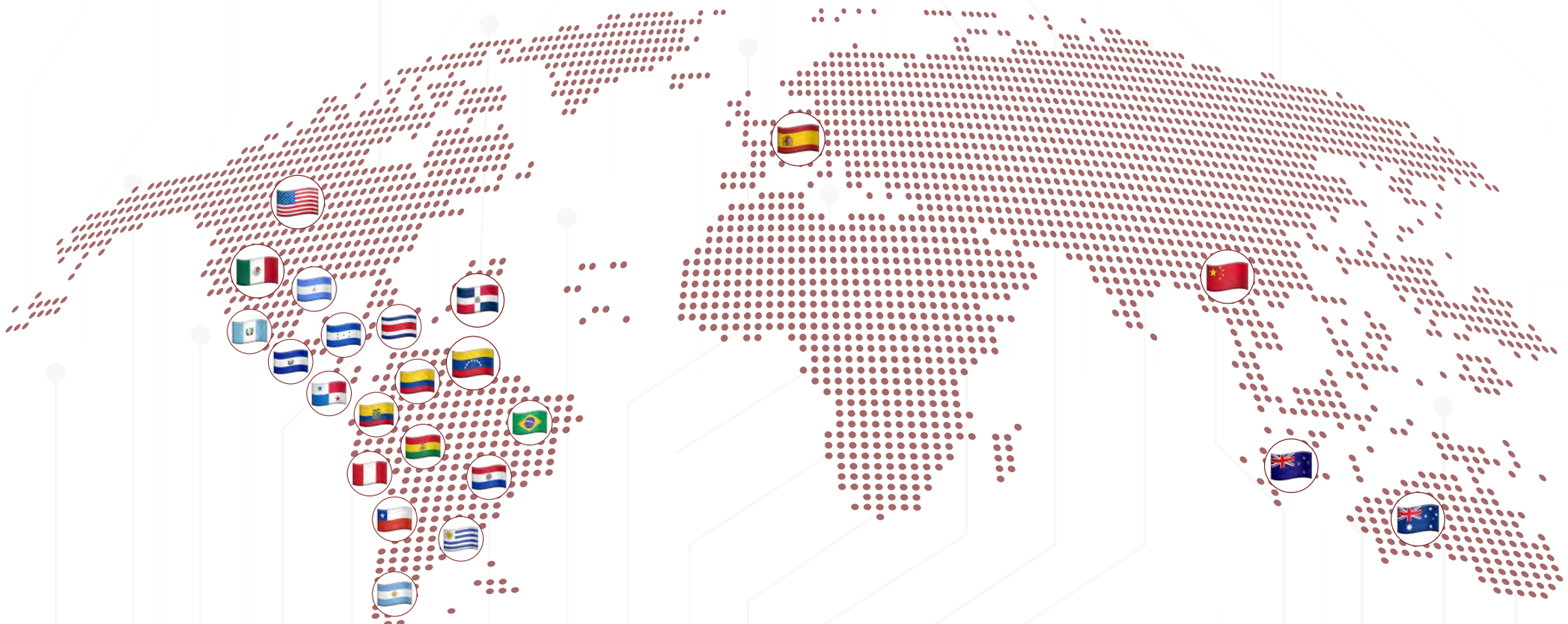
16. TESTIMONIOS

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 · Matrisur · Sealed Air Re-imagine · SENACSA · GORINA · Libertad · thermofin heat exchangers Argentina · MULTIVAC · Frigorífico Neuland · INDOOR · VIREYES · Mattievich · INTI · Carnes Pampeanas · FRIGOMAG · Mercarne · CENTRAL ROMANA · FS Certificación · Mitmaq · LA TABA

DESCRIPCIÓN DE LA DIPLOMATURA

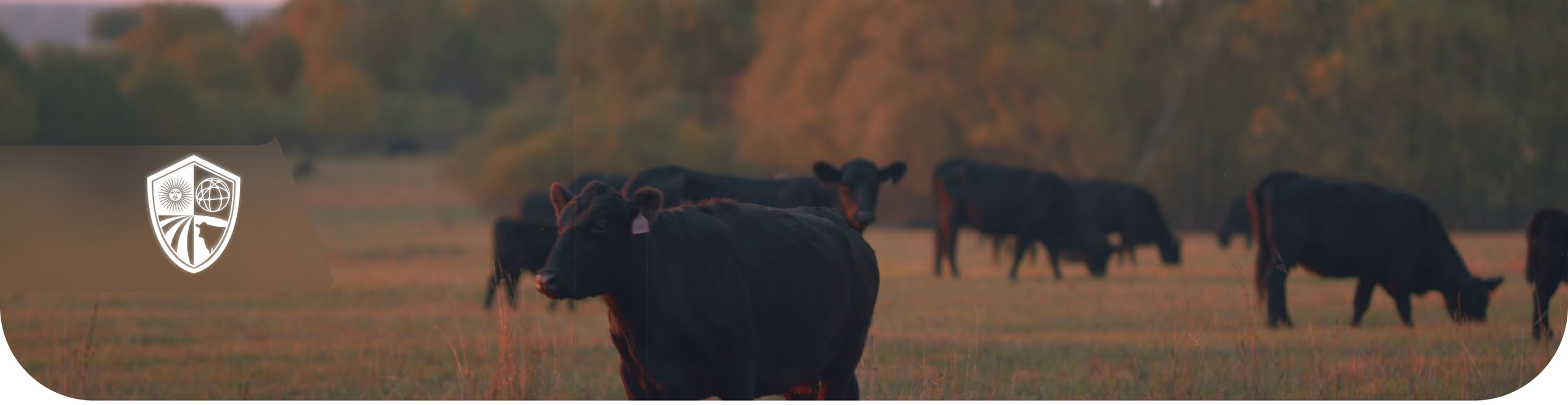
Es una formación diseñada con una visión integral y aplicada a toda la cadena de valor de la carne para quienes quieren comprender a fondo cada eslabón de la cadena , y así convertir ese conocimiento en ventaja competitiva.

El programa busca explorar la calidad final de la carne y cómo llega al consumidor final a través de:

- Producción primaria
- Bienestar animal
- Proceso de faena y desposte
- Industrialización y comercialización
- Tecnología y valor agregado
- Consumo y calidad sensorial

TEORÍA + TÉCNICA + PRÁCTICA REAL

El resultado: profesionales y empresas preparados para tomar decisiones con impacto directo en eficiencia, rentabilidad y posicionamiento en el mercado.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Al completar esta diplomatura, el participante será capaz de:

Comprender

los factores productivos, industriales y comerciales que determinan la calidad de la carne bovina.

Aplicar

técnicas y procedimientos para mejorar la eficiencia y los resultados productivos en la cadena cárnica.

Evaluar

la calidad de la carne con criterios técnicos, económicos y sensoriales, asegurando altos estándares.

Planificar

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

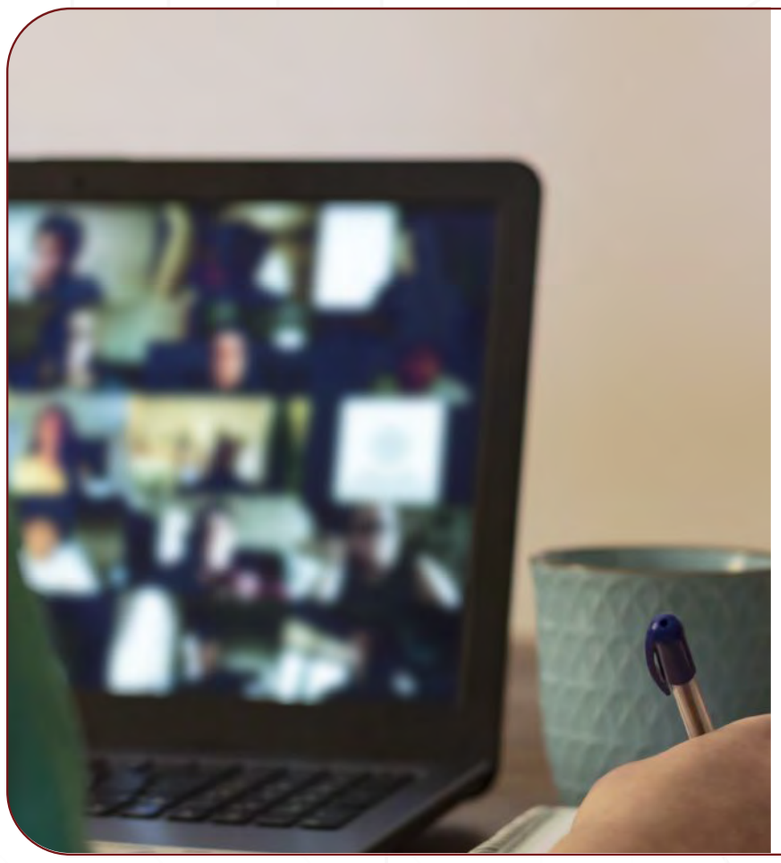
Integrar

conocimientos de bienestar animal, inocuidad alimentaria y sustentabilidad para un enfoque competitivo y sostenible.

Estos objetivos garantizan una formación holística: desde la producción primaria hasta el consumo, desarrollarás una comprensión profunda de cada factor que incide en la calidad de la carne bovina.

METODOLOGÍA

Esta modalidad combina la flexibilidad del estudio autogestionado con la interacción de clases en vivo, con fecha de inicio programada y un cronograma definido.



Autogestión

En esta parte avanzas a tu ritmo con módulos desarrollados con herramientas interactivas, que incluyen videos, ejercicios y material complementario.

Clases en vivo

Profundizas en los temas clave, practicás lo aprendido y resolvés tus dudas con el docente en tiempo real. Si no podés asistir a alguna clase, encontrarás la grabación disponible en la plataforma, por lo que no te perderás ningún contenido.

Es la modalidad ideal si buscas la libertad del autoaprendizaje sin renunciar al contacto directo con expertos.

PLAN DE ESTUDIOS

El programa de la diplomatura se estructura en 12 unidades temáticas que abarcan todo el proceso productivo:

Introducción a la Calidad

- Concepto y atributos de calidad aplicado a la carne.
- Calidad de carne: definición.
- Parámetros de calidad de carne: nutricional, higiénico-sanitaria, de servicio, de presentación, funcional o tecnológica, sensorial, subjetiva o imaginaria.
- Los puntos críticos que condicionan la calidad de la carne.
- La cadena de la calidad: Productor ganadero, industrial, comerciante y consumidor.
- Indicadores de calidad en la cadena de ganados y carne.

¿Qué es la Carne?

- Fundamentos biológicos de la carne.
- Curvas de desarrollo de los diferentes tejidos en el animal: tejidos (músculo, grasa, hueso) y su importancia comercial.
- Crecimiento compensatorio: su relación con la cantidad de músculo y grasa.
- Composición química y física de la carne.
- Tipos de músculos. Estructura y proteínas del músculo.
- Deposición de los principales tipos de grasas desde el punto de vista comercial.
- Importancia de la cantidad y composición de la grasa en la calidad de la carne.
- Valor nutritivo de la carne.

La calidad en el campo

- Factores productivos que influyen en la obtención de un animal con calidad cárnicera.
- Influencia de la nutrición y alimentación en la composición de la carne. Monogástricos vs. rumiantes.
- Tipo de alimentación, nivel de alimentación y duración del periodo. Sistemas extensivos vs. intensivos.
- Influencia de factores intrínsecos: especie, raza o tipo genético (biotipo), categoría, edad, sexo, tipo de músculo (corte comercial), sanidad y promotores de crecimiento.
- Promotores de crecimiento: influencia en el animal vivo y la calidad de la carne.
- Color de la carne y grasa: cómo lograr un adecuado color.
- Edad de castración y su relación con el crecimiento, peso vivo (PV) final y calidad carne.

Bienestar Animal

- Concepto de bienestar animal.
- Factores que afectan el bienestar animal.
- Pérdidas ocultas por mal manejo: pérdidas productivas, cuantitativas (res) y cualitativas (carne).
- Importancia del temperamento animal.
- Manejo en campo y previo a la faena.
- Indicadores de estrés en el vacuno.
- Concepto de estrés y tipos de estrés.
- Defectos por estrés pre-sacrificio: carnes DFD y PSE.
- La importancia del transporte y su repercusión en la calidad de la res y carne.

Proceso de Faena

- Comercialización de animales por peso vivo o por rendimiento al gancho: ventajas y desventajas.
- Recepción de hacienda y manejo en corrales.
- Instalaciones frigoríficas: zona sucia y zona limpia.
- Proceso de faena: noqueo, izado, desangrado, shock eléctrico, descornado, cuereado, corte de cabeza y patas, corte de esternón, eviscerado (verdes y rojas), división en medias reses, dressing, higienizado de la media res, estimulación eléctrica de la res, palco de tipificación y romaneo.
- Clasificación y tipificación de la media res. Sistemas automatizados de tipificación.
- Importancia de la conformación y el estado de engrasamiento de la media res.
- Funciones de la grasa de cobertura de la media res.

Industrialización y Procesamiento

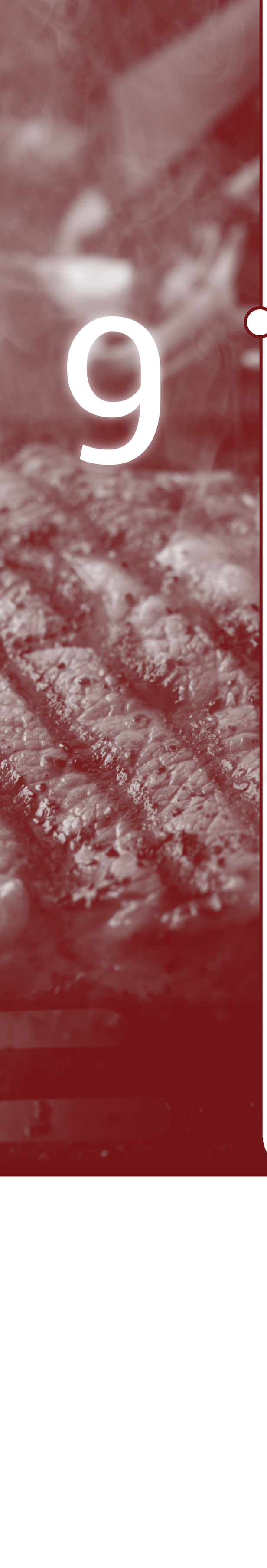
- Manejo de la media res en cámara de frío. Merma. Media res y terminología.
- Transformación industrial, manipulación, conservación, preparación y presentación de la media res.
- Rendimiento canal y rendimiento comercial.
- Cuarteo y desposte: alternativas de cortes según destino.
- Charqueo: Cortes para mercado interno y exportación. Cuotas Hilton y 481.
- Integración de la media res. Quinto cuarto. Menudencias.
- Importancia de la maduración de la carne y su influencia sobre la terneza.
- Transporte de medias reses o cortes a bocas de expendio.

Calidad Higiénica e Inocuidad

- Principales contaminantes.Técnicas para determinar la contaminación microbiana de la res y la carne.
- Prevención de la contaminación. Métodos de desinfección de reses: lavado con agua, ácidos orgánicos, pasteurización, aspiración con vapor, ozono, otras sustancias químicas.
- Tipos de microorganismos causantes de descomposición y toxiinfecciones.
- Principales bacterias presentes según tipo de envasado de la carne.
- Higiene: instalaciones, personal, transporte. Cadena de frío.
- Pilares para maximizar la calidad higiénica en la industria cárnica.
- Temperaturas recomendadas para equipos y áreas de refrigeración.
- Tipos de refrigeradores y heladeras comerciales. Relación con la vida útil del producto.

Comercialización y Trazabilidad

- Métodos de conservación de la carne: refrigeración y congelación.
- Características sensoriales de la carne que condicionan su compra.
- La importancia del color de la carne. Estados químicos del pigmento.
- Procesos oxidativos de la carne y sus productos. Factores anti y pro-oxidantes
- Formas de comercialización de la carne fresca: en mostrador o envasada.
- Tipos de envasado: en bandeja, al vacío, en atmósfera modificada. Propiedades de los gases. Marinado.
- Propiedades y funciones del envase. Etiquetado. Envases activos e inteligentes.
- Manejo del producto. Mecanización y robotización.
- Estrategias de comercialización. Marcas y sellos de calidad. Certificación.
- Trazabilidad: concepto y métodos.
- Alteraciones de la carne durante su comercialización. Factores que influyen en la vida útil comercial de la carne.



9

Consumo y Calidad Sensorial

- Métodos de cocinado. Principales efectos y modificación de la calidad sensorial.
- Temperatura interna de cocinado. Modificaciones en el color y terneza.
- Principales características sensoriales de la carne. Factores biológicos y tecnológicos que las condicionan.
- Clasificación de los atributos de textura de los alimentos.
  - Terneza: factores que la afectan. Importancia del colágeno. Métodos usados para incrementar la terneza de la carne.
  - Color: medición mediante el espacio CIE Lab. Estabilidad del color. Factores que lo afectan.
  - Aroma y sabor: factores que los afectan. Importancia de la grasa intramuscular.
  - Jugosidad: factores que la afectan. Importancia del marmolado y contenido de agua.
- Análisis sensorial: panel de catadores y prueba de consumidores.
- Tendencias actuales en la calidad de la carne. Carnes saludables.

Inteligencia Artificial y Automatización en la Cadena Cárnica

- De datos a decisiones: el impacto de la IA en los sistemas ganaderos:
  - Uso de datos y algoritmos predictivos en sistemas de cría, recría y terminación.
  - Experiencias reales de integración de IA en la gestión ganadera.
  - Indicadores productivos optimizados por IA.
  - Impacto económico de la transformación digital en el campo.
- Gestión integrada con IA: del campo a la mesa .
  - Visión artificial y clasificación objetiva en línea de faena.
  - Predicción de faena y eficiencia del ciclo productivo.
  - Tendencias globales y estándares internacionales (AOB, marmoleo, USDA, AUS-MEAT).
- Inteligencia y automatización aplicada en faena y deshuese.
  - Equipamiento automatizado de última generación.
  - Tipificación automática de reses mediante IA.
  - Estándares de calidad y eficiencia operativa en faena.
  - Sistema Streamline: gestión por operario y reducción de pérdidas.
  - SensorX Accuro: clasificación inteligente de trimming.
  - Control de rendimiento con AXIN.
  - Diseño eficiente de salas de deshuese automatizadas.
- Automatización de procesos de envasado y su impacto en la vida útil del producto.
  - Automatización del envasado: sistemas PakFormance.
  - Trazabilidad, identificación y etiquetado automático.
  - Control de variables críticas: presión, temperatura, vacío.
  - Reducción de errores y reprocesos.
  - Mejora en vida útil del producto y calidad de presentación.
- Trazabilidad inteligente y blockchain: integración de tecnología para destacarse en el mercado.
  - Trazabilidad total con identificación y blockchain.
  - Acceso a mercados premium mediante clasificación objetiva.
  - Certificación digital y posicionamiento estratégico.
  - Experiencia real de Pilagá como modelo de innovación.

Productos cárnicos elaborados

- Clasificación de los productos cárnicos y recepción de materias primas.
- Ingredientes, aditivos, insumos y equipamientos utilizados.
- Productos frescos: con y sin integridad anatómica; embutidos, formados y rebozados.
- Productos crudo-curados: embutidos y salazones.
- Productos cocidos: con integridad anatómica y emulsiones cárnicas.
- Control de calidad y defectos en los productos cárnicos.
- Innovación en productos cárnicos: alimentos funcionales.

  Probióticos y prebióticos. Nuevos métodos de conservación.

Valoración de los subproductos bovinos

- Aprovechamiento integral de la cadena bovina.
- Estado actual de utilización. Sub-productos vs. Co-productos.
- Clasificación. Requisitos para su utilización y aspectos legales.
- Ventajas del aprovechamiento comercial.
- Subproductos comestibles: obtención, proceso, destino y usos.
- Subproductos no comestibles: obtención, proceso, destino, usos comestibles y no comestibles. Sebo industrial, harina de carne, harina de hueso, procesamiento de sangre: plasma y hemoglobina, procesamiento de cuero.

Cada unidad académica se integra dentro de un enfoque holístico y sistémico de la cadena cárnica, abordando de manera articulada los aspectos productivos, tecnológicos, industriales y comerciales que determinan la calidad de la carne bovina.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Profesionales y técnicos

Ingenieros agrónomos, veterinarios, zootecnistas, ingenieros en alimentos, especialistas en producción animal.

Industria frigorífica

Responsables de calidad, jefes de producción, mandos medios y operarios especializados.

Comercialización y retail

Matarifes, consignatarios, supermercados y comercializadores de carne.

Certificadoras y organismos de control

Que trabajan con estándares de calidad e inocuidad.

Emprendedores de la industria cárnica

Que quieren profesionalizar sus proyectos, diferenciarse y generar productos con valor agregado.

Estudiantes avanzados

De carreras afines que desean especializarse antes de ingresar al mercado laboral.

Consultores y asesores independientes

Que buscan profundizar su expertise.

Fortalecé tu visión técnica y estratégica de la producción de carne, adquirí competencias aplicables que impulsan la calidad, la eficiencia y la competitividad del sector.

DOCENTES DEL PROGRAMA

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

Dr. Gonzalo Aleu

Médico Veterinario (UCC) y Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Especialista en ciencia de la carne con más de 20 años de experiencia en la industria cárnica. Es profesor universitario e investigador, habiendo formado parte de redes internacionales de carne saludable. Su trayectoria abarca control de calidad, inspección y optimización de procesos cárnicos en Latinoamérica.

Ing. Ricardo Consigli

Ingeniero Agrónomo (UNC) con Especialización y Master of Science en Producción Animal (CIHEAM, Francia). Acumula más de 37 años de trayectoria en calidad de carne, integrando además prácticas de bienestar animal en producción. Productor ganadero y docente de posgrado, ha sido pionero en la aplicación de técnicas modernas para mejorar la calidad de la canal. Actualmente es profesor líder del diplomado en AgroGlobal, aportando su vasta experiencia al programa.

Cada 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

La Diplomatura en Calidad de Res y Carne Bovina 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 diploma 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, esta diplomatura 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 la diplomatura, 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 calidad de carne bovina, validando las competencias adquiridas bajo estándares académicos y profesionales reconocidos en toda Latinoamérica y en organismos públicos y privados a nivel global.

AgroGlobal

CERTIFICAN QUE

Nicolás Carbonell

DNI

Aprobó la capacitación de AgroGlobal denominada

"DIPLOMATURA ESPECIALIZADA EN CALIDAD DE RES Y CARNE BOVINA"

con un total de 250 hs. de cursado en modalidad online.

Córdoba, noviembre 10, 2025

Ing. Agr. Nicolás Carbonell
Director de AgroGlobal

Ing. Agr. Esp. MSc. Ricardo Consigli
Docente de AgroGlobal

Méd. Vet. Dr. M. Sc. Gonzalo Aleu
Docente de AgroGlobal

4uWuzd2hzE

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)

"El curso fue muy interesante y me ayudó mucho a fortalecer mis conocimientos. A pesar de mis tiempos justos, logré completarlo y valió totalmente la pena. ¡Muy buen curso!"

Mirco Andre Toews (Gerente de calidad)

"El curso es una excelente oportunidad para adquirir conocimientos actualizados sobre calidad de carne. Superó mis expectativas y ofrece un equilibrio muy bueno entre teoría y práctica, con contenidos aplicables al trabajo diario."

Margarita De Los Santos Adon (Gerente de calidad)

"Me pareció un muy buen curso, con temáticas adecuadas para quienes trabajamos en plantas frigoríficas. Aporta criterios claros sobre calidad de carne y maduración, temas que son de mi máximo interés."

Germán Antonio Hernández Luengo (Profesional del sector frigorífico)

"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."

Juan Pablo Kalbermatter (Jefe sector hacienda)

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 la diplomatura.

INSCRIBITE AHORA

AgroGlobal

UNIVERSIDAD DE INNOVACIÓN AGROPECUARIA

CONTACTANOS PARA MÁS INFORMACIÓN

E Mail

info@agroglobalcampus.com

Teléfono

+54 9 351 876 9222

Argentina