



DIPLOMATURA ESPECIALIZADA EN
**CALIDAD DE RES
Y CARNE BOVINA**



Universidad
Nacional
de Córdoba



AgroGlobal
UNIVERSIDAD
DE INNOVACIÓN
AGROPECUARIA

AgroGlobal



Centro Virtual de capacitaciones creado para satisfacer la demanda de formación del sector agropecuario.

Un modelo pedagógico innovador.

Cursos dictados por prestigiosos docentes y certificados por reconocidas universidades.

Recursos y materiales interactivos e ilimitados.

Creación de redes y sinergia entre profesionales del Agro.

NUESTRO MANIFIESTO



SUSTENTABILIDAD



FORMACIÓN
DE LÍDERES



CALIDAD DE
LA PRODUCCIÓN



PROCESOS
EFICIENTES

ÍNDICE

- ▶ Introducción

- ▶ Objetivos

- ▶ Perfil del participante

- ▶ Plan de estudio

- ▶ Metodología y Evaluación

- ▶ Docentes y Certificación

- ▶ Empresas capacitadas

- ▶ Métodos de pago



DIPLOMATURA ESPECIALIZADA EN

CALIDAD DE RES Y CARNE BOVINA

INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta los cambios que se han producido en los países productores de carne bovina en los últimos años, la ganadería se encuentra ante nuevas oportunidades de crecimiento, desarrollo y captación de mercados.

Para potenciar este nuevo ambiente de negocios, tanto internos como los relacionados a la exportación, el conocimiento técnico aplicado y la gestión de los recursos de las empresas toman altísima relevancia.

Por ello, es fundamental que las personas involucradas en la cadena de la carne bovina que trabajan en cualquiera de sus eslabones, sea la producción, la industria frigorífica, la comercialización o el consumo, logren encontrar una mayor eficiencia productiva y la obtención de un producto final de alta calidad.



DURACIÓN

4 meses
(acredita 250 hs)



MODALIDAD

Online con clases en vivo y acceso al campus las 24hs durante todos los meses de cursado



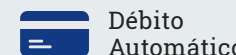
MEDIOS DE PAGO



HASTA 24 CUOTAS

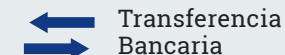


DESDE EL EXTERIOR



Débito Automático

CUOTAS SIN INTERÉS



Transferencia Bancaria

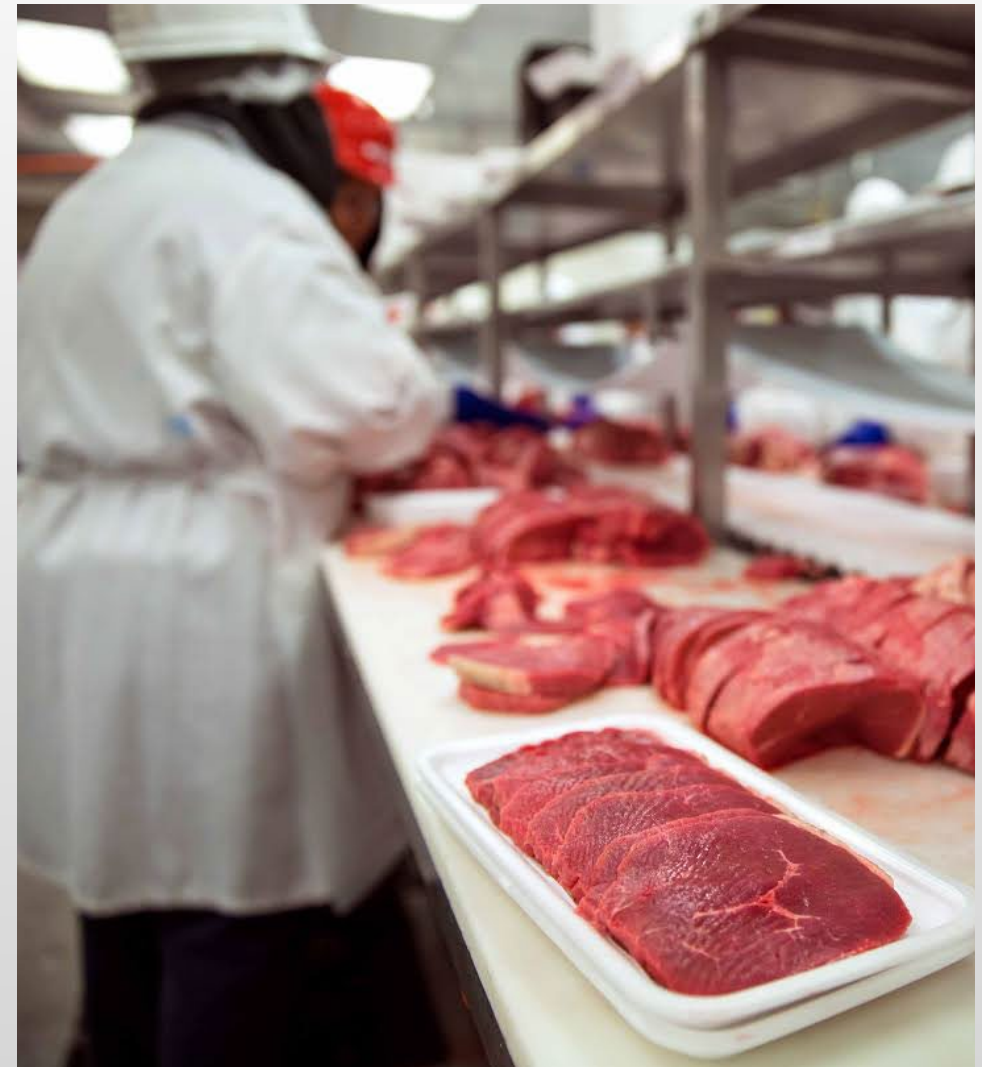


CALIDAD DE RES CARNE BOVINA



El Diplomado especializado en “Calidad de res y carne bovina” comprende el desarrollo de los factores involucrados en las etapas de producción, industrialización, procesamiento, comercialización y consumo de la carne bovina, poniendo énfasis en la influencia que dichos factores tienen, a lo largo de toda la cadena, sobre la obtención de un producto final de calidad.

Los profesionales, técnicos y operarios responsables de las distintas áreas involucradas en la industria cárnica deben integrar todos los conocimientos para entender a la producción ganadera a campo, el equipo de trabajo, el ambiente y los recursos utilizados en el eslabón primario como componentes de una empresa donde todas las decisiones técnicas tendrán su impacto y relevancia en la calidad carnicera del vacuno destinado a faena, su industrialización, procesamiento y comercialización. Por ello, todas estas actividades y decisiones deben ser cuidadosamente planificadas.



OBJETIVO GENERAL

El Diplomado en Calidad de Res y Carne Bovina promueve el conocimiento de las técnicas, métodos y procedimientos empleados en la producción de la carne bovina, brindando herramientas estratégicas para que el participante identifique y modifique las características del producto en los eslabones subsiguientes de esta cadena agroalimentaria (industrialización, comercialización y consumo), con el objetivo de mejorar los resultados técnicos y económicos de la producción primaria de carne, la calidad de la carcasa, los cortes comerciales y los productos cárnicos elaborados a partir de la carne fresca.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS



Ampliar y consolidar en los participantes los conocimientos teóricos y prácticos que sustentan la producción del vacuno de carne, para comprender los efectos sobre la preservación de los recursos naturales, el bienestar animal y la salud de los consumidores de productos de origen bovino.



Evaluar probables resultados productivos y económicos de alternativas para los diferentes sistemas de producción.



Relacionar la producción de alimentos y la alimentación del ganado vacuno con la calidad del producto final.



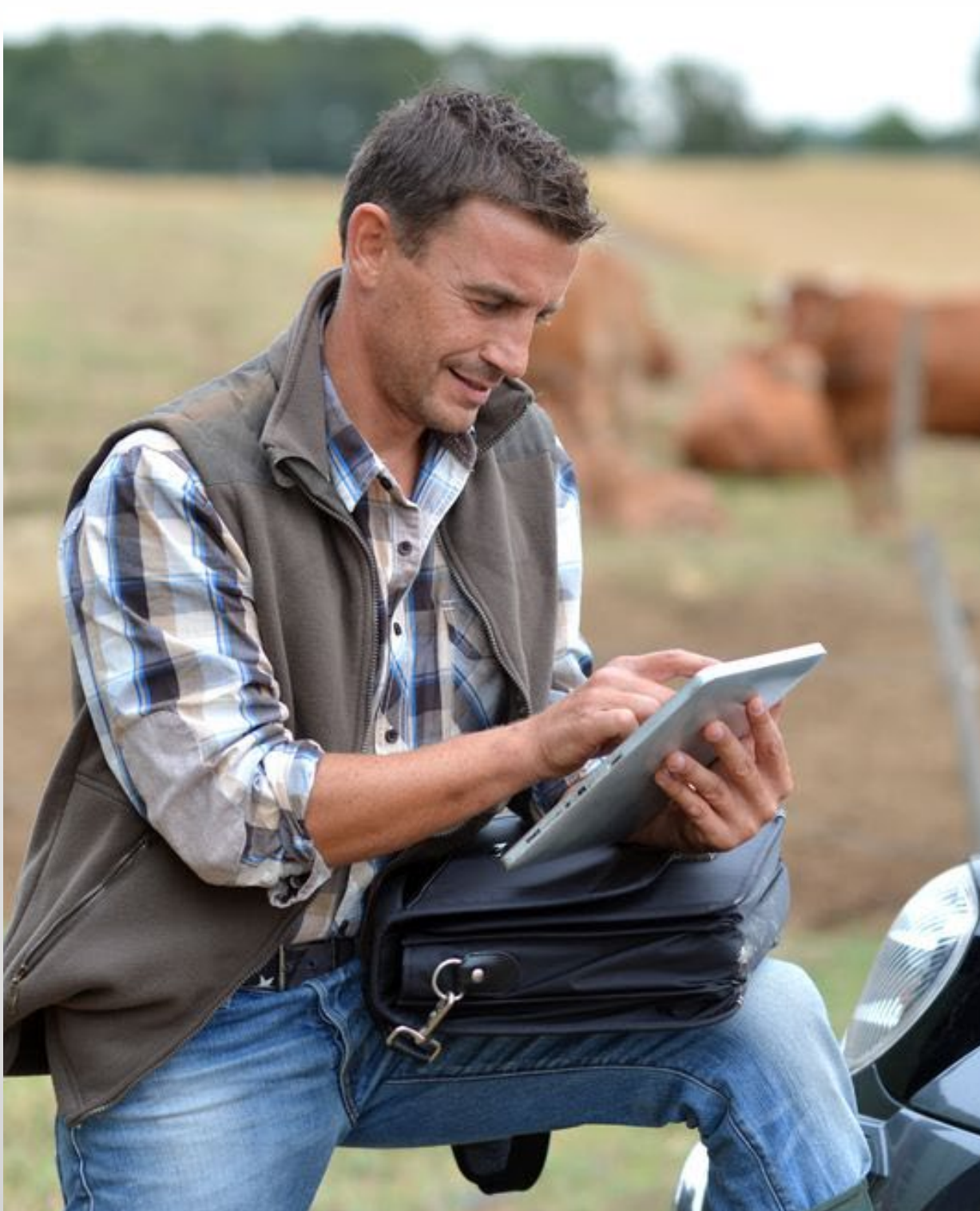
Definir las técnicas, métodos y procedimientos utilizados durante la etapa primaria de producción, industrialización y comercialización que modifican la calidad de la res, carne y productos cárnicos obtenidos.



Planificar estrategias de utilización de los recursos productivos, analizando las variables que afectan su disponibilidad, precio y conveniencia de uso, con el fin de lograr un producto final de calidad.



Calcular e interpretar resultados en distintos análisis de casos.



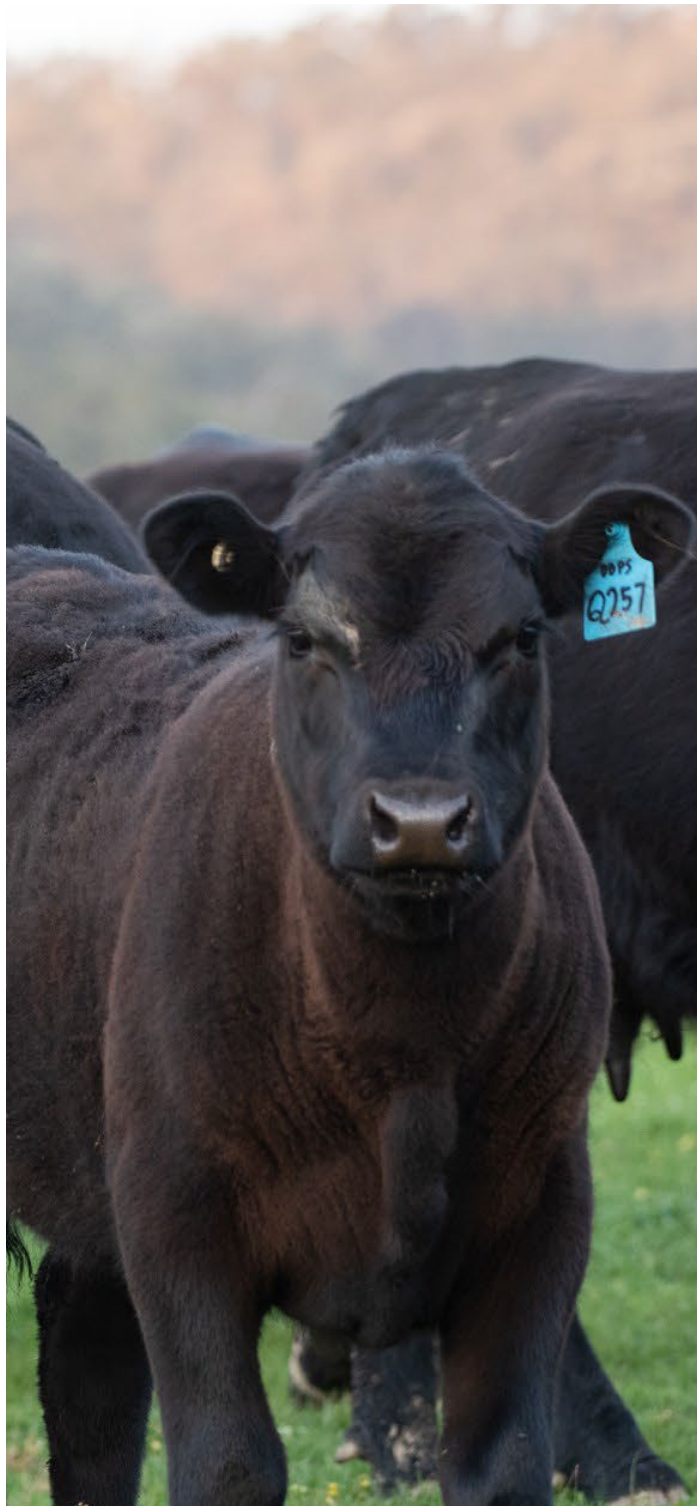
PERFIL DEL PARTICIPANTE



Las formaciones de AGROGLOBAL se dirigen a personas que buscan desarrollarse personal y profesionalmente para poder dar respuesta a los desafíos actuales de la actividad.

La Diplomatura “Calidad de res y carne bovina” está destinada a profesionales ingenieros agrónomos, médicos veterinarios, ingenieros zootecnistas, ingenieros en producción agropecuaria, ingenieros en alimentos y otras profesiones afines, como así también a responsables de industrias frigoríficas, matarifes, transportistas, empresas consignatarias de ganado, cadenas comerciales y supermercadistas, certificadoras de calidad y demás técnicos o personas que desempeñan su labor en las áreas en la producción, industrialización, comercialización y/o consumo de la carne bovina.

PLAN DE ESTUDIO



Unidad 1

INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD

- Concepto de calidad de carne.
- Atributos de la calidad.
- 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: componentes.
- La calidad de la carne para los diferentes eslabones de la cadena: productor ganadero, industrial, comerciante y consumidor.
- Indicadores de calidad en la cadena de ganados y carne.

Unidad 2

¿QUÉ ES LA CARNE?

- Ondas de crecimiento corporal del bovino.
- Curvas de desarrollo de los diferentes tejidos en el animal vivo.
- Evolución de los principales tejidos comerciales: músculo, grasa y hueso.
- Su importancia para llegar al mercado con animales de buena calidad carnicera: cantidad de músculo y grasa según mercados.
- Crecimiento compensatorio: su relación con la cantidad de músculo y grasa.
- Composición física de la carne. Importancia del tejido conjuntivo y el colágeno.
- Tipos de músculos. Estructura del músculo. Proteínas musculares.
- Composición química de la carne.
- 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.



Unidad 3

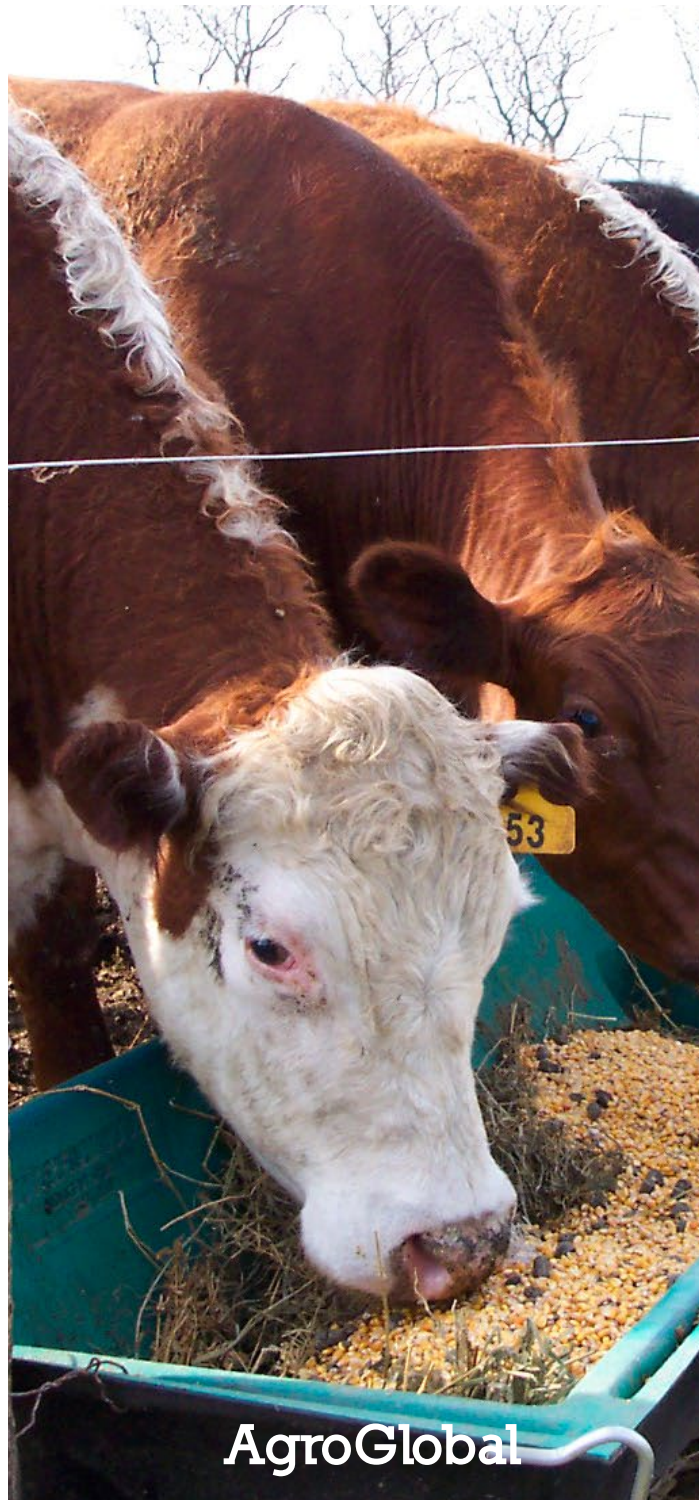
LA CALIDAD EN EL CAMPO

- Factores productivos que influyen en la obtención de un animal carnicero de calidad.
- Influencia de la nutrición y alimentación en la composición de la carne. Monogástricos vs. rumiantes. Variaciones en la cantidad y composición de la grasa.
- Tipo de alimentación, nivel de alimentación y duración del periodo de terminación. Sistemas extensivos vs. intensivos.
- Influencia de factores intrínsecos del animal en la calidad de la res y la carne: especie, raza o tipo genético (biotipo), categoría, edad, sexo, tipo de músculo (corte comercial), sanidad y promotores de crecimiento.
- Genoma y características de res y carne.
- 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 para no sufrir castigos en la comercialización.
- Conveniencia de la edad de castración de los terneros y su relación con el crecimiento, peso vivo (PV) final, calidad de res y calidad de carne.

Unidad 4

BIENESTAR ANIMAL

- Concepto de bienestar animal. Concepto de estrés.
- Factores que afectan el bienestar animal. Las pérdidas ocultas que enfrenta el productor.
- El maltrato animal y sus consecuencias: pérdidas productivas, cuantitativas (res) y cualitativas (carne).
- Importancia del temperamento animal.
- Manejo en campo y corrales. El uso de banderas.
- Indicadores de estrés en el vacuno.
- Tipos de estrés en ganado vacuno: físico y psíquico.
- Estrés pre-sacrificio: carnes DFD y PSE.
- Importancia del pH de la carne.
- Prevención de carnes DFD.
- La importancia del transporte y su repercusión en la calidad de la res y carne. Estrés durante el transporte.
- Manejo del animal previo a faena.



Unidad 5

PROCESO DE FAENA

- Comercialización de animales por peso vivo o por rendimiento al gancho: ventajas y desventajas.
- Recepción de hacienda. Manejo en corrales. Higiene del animal.
- 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. Identificación.
- Sistemas automatizados de tipificación. Análisis de video imagen.
- Importancia de la conformación y el estado de engrasamiento de la media res.
- Funciones de la grasa de cobertura de la media res.
- Reconocimiento del sexo y la edad del animal en la media res.

Unidad 6

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 al gancho y rendimiento comercial.
- Cuarteo y desposte: alternativas de cortes según destino.
- Desposte: concepto, charqueo.
- Reconocimiento de los cortes vacunos.
- Cortes para mercado interno y exportación. Cuota Hilton.
- Integración de la media res. Quinto cuarto. Menudencias.
- Importancia de la maduración de la carne y su influencia sobre la terneza.
- La maduración de la carne según especie y raza.
- Transporte de medias reses o cortes a bocas de expendio.



AgroGlobal

Unidad 7

CALIDAD HIGIÉNICA E INOCUIDAD

- Principales contaminantes de la carne durante la faena y post faena.
- Prevención de la contaminación.
- Métodos de desinfección de reses: lavado con agua, ácidos orgánicos, pasteurización, aspiración con vapor, ozono, otras sustancias químicas.
- Técnicas para determinar la contaminación microbiana de la res y la carne.
- Principales factores que determinan el crecimiento de los microorganismos.
- Tipos de microorganismos que alteran la carne fresca.
- 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.

Unidad 8

COMERCIALIZACIÓN Y TRAZABILIDAD

- Métodos de conservación de la carne: refrigeración y congelación. Efectos sobre la carne.
- Características sensoriales de la carne que condicionan su compra y consumo.
- La importancia del color de la carne. Estados químicos del pigmento.
- Procesos oxidativos de la carne y sus productos. Factores anti y pro-oxidantes
- Procesado y acondicionamiento del producto.
- 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.



AgroGlobal

Unidad 9

CONSUMO Y CALIDAD SENSORIAL

- Calentamiento de la carne. Mecanismos que intervienen y consecuencias sobre el producto.
- Métodos de cocinado. Principales efectos y modificación de la calidad sensorial.
- Temperatura interna de cocinado. Modificaciones en el color y ternura.
- Principales características sensoriales de la carne. Factores biológicos y tecnológicos que las condicionan.
- Clasificación de los atributos de textura de los alimentos.
- Ternura: factores que la afectan. Importancia del colágeno. Métodos usados para incrementar la ternura 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.

Unidad 10

PRODUCTOS CÁRNICOS

- Origen del procesamiento, clasificación de los productos cárnicos, diversidad de productos en América Latina y otros países.
- 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: altas presiones, irradiación.



AgroGlobal

Unidad 11

VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS BOVINOS

- 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.



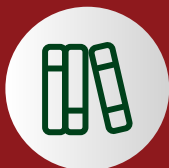
Acceso a campus virtual

Aula disponible las 24 horas del día durante todo el cursado.



Contenido multimedia

Lecciones y videos interactivos que facilitan el aprendizaje.



Biblioteca virtual

Material online y descargable para profundizar los contenidos.



Red de contactos

Wikis, foros, chats, grupos de discusión y noticias que promueven el intercambio y la creación de redes.



Docentes expertos y tutores personalizados

Acompañan y guían de forma constante todo el trayecto.



Actividades y evaluaciones en línea

Reportes automatizados que permiten visualizar el progreso.

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN



Este curso está diseñado para ser desarrollado durante un período determinado de meses con el **apoyo del tutor y del equipo docente**. Para ello, se establece un **cronograma** donde se visualiza cuándo se habilitarán los contenidos y actividades, así como las fechas en las que se realizarán los **encuentros en vivo, los cuales quedan grabados** y disponibles en el aula virtual.

Todas nuestras propuestas se desarrollan con **metodologías activas** que permiten, potenciar el aprendizaje a través del análisis de casos y situaciones reales, para promover el **desarrollo de habilidades y competencias** que se aplican al campo laboral y profesional desde el primer día con un impacto inmediato en sus prácticas.

A lo largo del curso, se desarrollan **diversas evaluaciones**, comenzando con un diagnóstico inicial y proponiendo posteriormente instancias donde se combinan autoevaluaciones y/o actividades prácticas.



NUESTROS DOCENTES

Ricardo I. Consigli

Ing. Agr. Esp. M. Sc.



Es Ingeniero Agrónomo por la Universidad Nacional de Córdoba (UNC), Profesor de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) y Universidad Católica de Córdoba (UCC) en diversas carreras de grado y posgrado.

Es Especialista en Producción Animal y Master of Science en Producción Animal por el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM) con sede en Francia, con tesis desarrollada sobre la calidad de la res y carne bovina.

Es coautor de dos Manuales de Buenas Prácticas Pecuarias para bovinos de carne y leche, y del libro "Marcas de calidad de carne en Iberoamérica y Península Ibérica" y además es productor ganadero.

Tiene 29 años de trayectoria en el área de la Calidad de la Res y Carne Bovina, ampliando su disciplina de trabajo al Bienestar Animal y su influencia en la producción ganadera, la calidad de la res y la carne.



Gonzalo Aleu

Méd. Vet. Dr. Mg.Sc.

Es Médico Veterinario (UCC), Profesor e Investigador de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Católica de Córdoba (UCC) y Universidad Nacional de la Rioja (UNLaR), en diversas carreras de grado y posgrado, como así también en la Universidad Nacional de Córdoba, Universidad Nacional de Río Cuarto y Universidad Miguel Hernández (España).

Es Especialista en Ciencia y Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos, Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Doctor en Ciencias Agropecuarias (UCC). Completó su formación de posgrado en Ciencia y Tecnología de la Carne en el IRTA-Monells (España).

Forma parte de RED Internacional CYTED-España, Productos Cárnicos Más Saludables (Healthy Meat). Tiene más de 16 años de trayectoria en el área de la Industria Cárnica (fiscalización, control de calidad y gestión de procesos).

CERTIFICACIÓN



Universidad
Nacional
de Córdoba



AgroGlobal



FCA
Facultad de Ciencias
Agropecuarias

PARTNERS

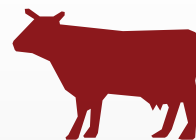


CONFIARON EN NOSOTROS





CALIDAD DE RES Y CARNE BOVINA



INICIO

Encontrá la fecha de la próxima edición y el valor en nuestra web o en el siguiente botón:

[¡QUIERO INSCRIBIRME!](#)

Desde Argentina



HASTA 24 CUOTAS



Desde el exterior





agroglobalcampus.com

Tel.: +54 0351 152229296 | info@agroglobalcampus.com | Córdoba - Argentina