

- **DIPLOMATURA CALIDAD DE RES Y CARNE BOVINA** - Resol N° 343/20

Coordinador: Ricardo Consigli consigli@agro.unc.edu.ar

Objetivo General

Promover el conocimiento de las técnicas y procedimientos empleados en la producción de la carne bovina para que el participante identifique las posibilidades de dicho producto en los eslabones de la cadena agroalimentaria (industrialización, comercialización y consumo) para poder analizar cada uno de los pasos a fin de mejorar los resultados técnicos y económicos.

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.

TEMAS

Módulo 1: Introducción a la calidad

Módulo 2 ¿Qué es la carne?

Módulo 3 La calidad en el campo

Módulo 4 Bienestar animal

Módulo 5 Proceso de faena

Módulo 6 Industrialización y procesamiento

Módulo 7 Calidad higiénica

Módulo 8: Comercialización y trazabilidad

Módulo 9: Consumo y calidad sensorial

Módulo 10 Productos cárnicos