

Parque Científico y Tecnológico FAUBA
Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA)
Università degli Studi di Parma

presentan

**Curso de posgrado: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y
DERIVADOS**

Fecha: viernes 14 y sábado 15 de julio de 2017.

Lugar: Facultad de Agronomía de la UBA, pabellón de Bioquímica, planta alta, aula 3 (nueva aula auditorio).

Duración: Viernes de 9.00 a 18 hs, Sábado de 9.00 a 15.00 hs.

16 horas (módulo presencial intensivo).

Enviar datos personales: consultasparma@agro.uba.ar

DESTINATARIOS

Profesionales, empresarios y técnicos que cotidianamente se encuentran con problemáticas en relación con la actividad productiva. Todos los profesionales que están vinculados —o con deseos de estarlo— al sector de la carne, los productos derivados y los embutidos.

OBJETIVO

Ofrecer herramientas para que el alumno pueda aprender y profundizar sus conocimientos del proceso productivo de las carnes y los embutidos. Desde la calidad del ganado hasta el procesamiento e industrialización de la carne y sus derivados.

PROGRAMA Y CONTENIDOS

Tecnología de los productos cárnicos vacunos. Situación de la ganadería vacuna argentina. Etapas de la producción de carne. Biotipos que se utilizan. Zonas ganaderas. Carne: origen, importancia y calidad: calidad organoléptica, calidad nutracéutica y calidad ética. Res: origen, subproductos y calidad. Cuota Hilton: clasificación y tipificación. Atributos de calidad. Cortes de carne vacuna congelada y enfriada. Trazabilidad.

Tecnología de los productos cárnicos aviares. Diagrama de flujo del proceso de faena. Despiece o trozado. Almacenamiento y conservación. Despacho. Control de calidad. Normativa nacional.

Embutidos fermentados y pasta fina. Clasificación de los chacinados. Definición y tipos de embutido (art. 331 CAA). Flujograma del proceso de fabricación. Defectos de fabricación. Elaboración de pasta fina. Fabricación de embutidos de pasta fina y embutidos cocidos. Calidad del producto final.

Productos *delicatessen* italianos. Adquisiciones y perspectivas de una garantía de seguridad y calidad.

La transformación de la carne en Italia. Las exportaciones de charcutería italiana. La política de la Unión Europea (UE) con respecto a las pymes. La política de la UE para la protección de los productos alimentarios tradicionales.

Prosciutto di Parma (DOP). La cadena de jamón de Parma DOP. Control y certificación de la cadena de suministro. Carnes DOP e IGP.

Diagrama de flujo del jamón de Parma. La reducción de sal en el jamón curado. Los efectos de la reducción de sal en el jamón crudo. Efecto de la salinidad en la apreciación del jamón. Las funciones de la sal (NaCl). Enfoques tecnológicos para la reducción de NaCl en productos cárnicos. Sustitutos de NaCl.

Salame italiano. Investigación de los 9 tipos de salame comercial. Experimentación en la Universidad de Parma, salame reducido en sodio.

Experimentación. Salchichas con bajo contenido de sodio. Formulaciones. Potenciador del sabor y agentes enmascarantes. Aminas biógenas en los alimentos. Los alimentos fermentados. Los embutidos y curados fermentados.

Presentación Caso Paladini , Granja Tres Arroyos.

DOCENTES ESPECIALISTAS

Dra. Emanuela Zanardi

Graduada en Química de la Universidad de Parma.

Doctora en Química, Tecnología e Higiene de los Alimentos de la Universidad de Torino. Es miembro del Colegio Docente del Doctorado de Investigación del Departamento de Producción Animal, Biotecnología Veterinaria, Calidad y Seguridad de los Alimentos de la Universidad de Parma. Participó de proyectos de investigación de la UE y, en la actualidad, es responsable de dos proyectos, uno relacionado con el tratamiento de irradiación de la carne y el otro, con la autenticación de productos ícticos. Es revisora de numerosas revistas científicas y pertenece al comité editorial del *Open Food Science Journal*.

Dr. Ricardo Rodríguez

Médico veterinario de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), Argentina. Master of Science Animal Science/Meat Science. Graduate School, The Ohio State University (USA). Premio Fundación ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria, categoría Investigación en Inocuidad y Calidad, versión 2007.

Investigador principal del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), equiparación con el Sistema Nacional de Ciencia y Técnica. Director del Centro de Investigación de Agroindustria (CIA) del INTA. Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias (CNIA), Complejo de Investigación Castelar, designación por concurso abierto desde octubre de 2003 (resolución Consejo Directivo del INTA 503/03) a octubre de 2007. Coordinador de Proyectos Internacionales del INTA, desde octubre de 2007 hasta la fecha.

Ing. María Lourdes Cervini

Ingeniera agrónoma, orientación en Producción Agropecuaria de la FAUBA.

Docente de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UBA, de la FAUBA y de la Universidad de Morón.

Realiza asesoramiento en campos, especialmente en el área de producción orgánica, y provee asistencia técnica en certificación y auditorías orgánicas. Tiene vasta experiencia en consultorías a nivel nacional, así como en trabajos de laboratorio de carne. Desde 1983 participa como investigadora en proyectos de producción animal y producciones ecológicas. Es autora de numerosas publicaciones científicas en revistas nacionales e internacionales.

Ing. María Teresa Senosiain

Ingeniera en Alimentos de la Universidad Nacional de Quilmes.

Especialista en Calidad Industrial (INTI-UNSAM) y en las ramas de agronegocios y alimentos.

Desde 2006 hasta la actualidad, ocupa la gerencia de Calidad para Cono Sur de la empresa BRF (Quickfood S. A.).

Ing. Roberto Roncarolo

Ingeniero industrial por la UCA. Tiene una vasta experiencia de más de treinta años en la empresa Paladini, en el ámbito de construcción, seguimiento y desarrollo de plantas de

procesos alimenticios. Actualmente se encuentra a cargo de tres plantas productivas: Faena y desposta de cerdo; Chacinados; Vacuna y harina de carne.

Luciano Ortiz

Se desarrolla en el área de Calidad de la empresa Granja Tres Arroyos.

BENEFICIOS

- **10 % de descuento a profesores, alumnos y graduados de la UBA.**
- **10 % de descuento a compañeros de trabajo de los inscriptos al curso.**

Las vacantes son limitadas.

Informes e inscripción: lunes a viernes de 10.00 a 16.00.

Tel.: (54) 11-45244067/4015

Enviar datos personales: consultasparma@agro.uba.ar

Responsable de inscripción: Agostina Perriello