



## CARRERA DE ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE LA CADENA DE VALOR DE LA CARNE BOVINA

Acreditado y Categorizado C por la CONEAU, Resolución N° 315/16  
Reconocimiento oficial y validez nacional de título, RM N° 3897/17

### DATOS GENERALES DEL POSGRADO

Director: Darío Colombatto  
Sede del posgrado: Facultad de Agronomía  
Denominación del título que otorga:  
**Especialista en Gestión de la Cadena de Valor de la Carne Bovina**  
Duración aproximada: 2 años

### Informes e inscripción:

Escuela para Graduados  
"Ing. Agr. Alberto Soriano"  
Facultad de Agronomía  
Av. San Martín 4453  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
(C1417DSE)  
Teléfono: (+54 11) 5287-0174/0477  
E-mail: [ccbovina@agro.uba.ar](mailto:ccbovina@agro.uba.ar)  
Web: [epg.agro.uba.ar](http://epg.agro.uba.ar)

### DESCRIPCIÓN DEL POSGRADO

#### Objetivo general:

- Capacitar, en un espacio de interacción de los sistemas académico, productivo, industrial y comercial, en temas específicos e interdisciplinarios vinculados con la cadena de valor de la carne bovina y con las tecnologías que condicionan y mejoran su desenvolvimiento.

#### Objetivos específicos:

- Promover la interacción entre la teoría y la práctica profesional.
- Comprender la calidad como un concepto esencial en toda la cadena de valor de la carne.
- Diagnosticar los problemas generales y particulares que se susciten en los distintos eslabones de la cadena.
- Analizar los fenómenos que determinan la calidad de la carne en un marco interdisciplinario y desde la perspectiva del consumidor.
- Interpretar los resultados de los análisis de calidad de la carne.
- Dar respuestas innovadoras a las dificultades en la gestión de la cadena cárnica y proponer alternativas superadoras a las estrategias utilizadas en la actualidad.
- Prever repercusiones futuras y cambios probables que pudieran presentarse a lo largo de la cadena y su incidencia en el mercado interno e internacional.
- Evaluar las condiciones macroeconómicas nacionales e internacionales en función de un posicionamiento más competitivo del producto final, y de la rentabilidad de las empresas del sector.

#### Requisitos de admisión:

Ser graduado universitario con título de grado de una carrera de cuatro años de duración como mínimo, egresado de una universidad argentina o extranjera. Formulario de solicitud de admisión completo. Currículum Vitae y entrevista personal con los Directores.

#### Régimen de estudios:

Cursos Teórico-práctico.

Requisitos para la graduación:

75 % de asistencia. Aprobar todas las materias obligatorias y el trabajo final o la evaluación final integradora

#### Reglamentación:

Resolución del Consejo Superior de la UBA N° 657/06 y sus modificaciones N° 7564/09 y N° 3070/11.



**UBA**

Universidad de Buenos Aires

### **PLAN DE ESTUDIOS**

Curso nivelatorio "Introducción a la calidad de la res y de la carne bovina". Según las diferencias formativas de los aspirantes, no otorga crédito.

Introducción a métodos cuantitativos para investigación de mercados. Teoría y técnicas para la formulación de proyectos. Avances en sistemas de producción de carne bovina. Comercialización de ganados y carnes. Plantas de procesamiento e industrialización de ganado vacuno. Calidad de res y de la carne bovina. Higiene y seguridad en la industria frigorífica. Gestión y aseguramiento de la calidad. Investigación en comportamiento del consumidor. Configuración de la oferta. Marketing en salud y nutrición. Producción animal y medio ambiente. Uso del modelo de simulación de la cadena de la carne bovina. Coordinación e integración del sector ganados y carnes. Ética y empresa. Sistemas de envasado de productos cárnicos. Gestión de la innovación.

Cursos extracurriculares: Tecnología culinaria de la carne bovina. Seminarios.