

PROGRAMA DE CONTENIDOS PARA LA OBTENCIÓN DE LAS MATRÍCULAS DE
TIPIFICADOR DE RES Y DE TIPIFICADOR DE CARNE BOVINAS

CONTENIDO EXAMEN

Los exámenes podrán comprender cualquiera de los temas incluidos en el “Programa de Examen res bovina” y en el “Programa de Examen de carne bovina”, según corresponda.

Publicación del Programa de examen res bovina

Introducción

Introducción a la Industria Frigorífica Argentina - Antecedentes en nuestro país - Modalidades y Operadores - Sentido de la Tipificación – Antecedentes - Objetivos – Aplicaciones - Nociones zootécnicas aplicadas.

A.

Conceptos Teóricos

Aspectos Normativos - Mapas conceptuales - Ley Federal de Carnes - Régimen de habilitación y funcionamiento de los establecimientos donde se faenen animales, se elaboren y depositen productos de origen animal - Clave Única de Identificación Ganadera – Sistema de identificación de animales -- Sistema de trazabilidad - Bienestar Animal - Registro Nacional Sanitario de Medios de Transporte de Animales Vivos – Régimen unificado de marcas y señales, certificados y guías - Ley 21.740 – Antecedentes, alcances y reglamentación – Registro Único de Control Comercial Agropecuario - Entidades Oficiales ligadas a Ganados y Carnes y de colaboración mutua –

B.

Conceptos técnicos – Traslado, Descarga y Registro

Documento De Tránsito Electrónico – Sello de Transporte Cumplido - Libro de Movimiento de Hacienda y Carne - Tarjeteros en corral - Permanencia en corrales - Corrales de depósito - Mezcla de tropas en corral - Tropas Procedencia Propia Producción - Descarga faenas parciales – Anulado faena total - Palco de Clasificación y Tipificación

C.

Conceptos técnicos – Documentación para faena

Pago a cuenta del IVA por faena Bovina - Lista de matanza – Pesas de contraste - Número del correlativo de faena: principio y final - Lista de Matanza y Romaneos oficiales -

D.

Conceptos técnicos - Faena

Definición categorías bovinas – Tipificación de reses bovinas - Destino Comercial - Preparación res paso por balanza - Destino Manufactura enfriado - Método de Evaluación y Clasificación según Madurez y Palatabilidad Probable - Ritos religiosos – Coeficiente de Conversión de carne vacuna - Información visible en reses y medias reses –

E.

Conceptos técnicos – Salida de la Carne

Identificación en medias reses y trozos – Salida de carne a menos 7 grados - Comercialización de carne en trozos menores de TREINTA Y DOS KILOGRAMOS (32 k) - Remito de salida de carne y transporte

F.

Conceptos técnicos - Tipificación

Rol del Tipificador de res – Incumbencias – Tareas – Responsabilidades - Régimen disciplinario - Ética Profesional - Comunicaciones con la DNCCA - Nociones básicas de higiene y seguridad laboral - Conceptos aplicados de la Seguridad Alimentaria – Creación del Registro de Tipificadores bajo supervisión oficial - Comité de Evaluación y Tribunal de Disciplina - Asignación de número de registro

G.

Conceptos Técnicos – Cuotas de exportación

Criterios y Requisitos Para el etiquetado de Carne Vacuna y de Productos a base de Carne Vacuna - Reglamento Técnico De Carne Vacuna - De Calidad Superior para Exportar a la Unión Europea - Documentación comercial y sanitaria de las distintas cuotas que aseguran la Trazabilidad del producto – Nomenclador de Carnes Bovinas - Reglamento De Ejecución (UE) 761/2020 – Hilton – Tipificadores Gubernamentales - Producción Cortes Protocolo Cuota 481 - Cuota Carne Vacuna a EE.UU. – Rusia – Terceros países

H.

Actividades Prácticas

Recorrido a planta frigorífica - Conceptos operativos - Reconocimiento de animales: Biotipos, Razas, Cruzas, Estado, etc.- Características observables en las medias reses: Estimaciones de peso, Terminación y Rendimiento. - Circuito de Animales: Documentación, marcas y señales - Reconocimiento en medias reses de: Edad: Cronometría dentaria, Clasificación según condiciones sexuales, Terminación, Conformación, Contusiones - Manejo de equipos reglamentarios - Práctica de determinación de cualidades y aptitudes - Adiestramiento progresivo en Evaluación animal - Puesto de Observación: Tareas de Palco - Práctica intensiva de las diversas actividades.

Publicación del Programa de Examen CARNE bovina:

Introducción

Introducción a sistemas de calidad de carne - Antecedentes en nuestro país y en el mundo- Sentido de la Tipificación por calidad de carne – Objetivos – Aplicaciones.

A. Conceptos Teóricos

Aspectos Normativos - Mapas conceptuales – Resolución N° 195/19 – Resolución N° 32/18 - Concepto de calidad de carne: Definición - Atributos de la calidad: Terneza- Color- Jugosidad- La calidad en los diferentes eslabones de la cadena: Productor- Industrial- Carnicero- Consumidor. - Calidad Sensorial - Terneza: factores que la afectan, Métodos usados para incrementar la terneza de la carne, Importancia de la grasa intramuscular, Importancia del marmolado y contenido de agua.

B. Conceptos técnicos: Atributos y Consideraciones

Protocolo: Atributos y consideraciones. pH - Punto de Corte del Bife - Área de Ojo de Bife (AOB)- Espesor de grasa dorsal (EGD) – Iluminación - Color del músculo - Color de grasa - Marmoleo.

C. Conceptos técnicos: Producto

Requisitos de las reses considerados para la tipificación de carne bovina de acuerdo a la establecido en el Punto b) del Anexo a la Resolución N° 195/19 Sexo y Edad (dentición), conformación, terminación (grados de gordura), espesor de grasa Dorsal (EGD), pH y contusiones.

D. Conceptos técnicos: Grado de calidad de carne

Combinación de la edad fisiológica: cronometría dentaria - distribución de grasa intra-muscular (marmoleado) - Tabla de calidad.

E. Conceptos técnicos - Tipificación

Rol del Tipificador de calidad – Incumbencias – Tareas – Responsabilidades - Régimen disciplinario - Ética Profesional - Comunicaciones con la DNCCA - Nociones básicas de higiene y seguridad laboral - Conceptos aplicados de la Seguridad Alimentaria – Registro de Tipificadores bajo supervisión oficial - Comité de Evaluación y Tribunal de Disciplina - Asignación de número de registro.

F. Actividades Prácticas

Recorrido a planta frigorífica - Conceptos operativos - Características observables del corte - Circuito de Animales: Documentación - Reconocimiento de: pH, Área de Ojo de Bife (AOB), Espesor de Grasa Dorsal (EGD) - Iluminación - Color del músculo - Color de grasa – Marmoleo. Manejo de equipos reglamentarios - Práctica de determinación de cualidades y aptitudes - Adiestramiento progresivo en Evaluación de calidad animal - Puesto de Observación - Práctica intensiva de las diversas actividades.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2024-87075455- -APN-DGDAGYP#MEC_ANEXO III

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.