

**Diplomado Internacional a Distancia**  
**“PRODUCCIÓN Y CALIDAD de CARNE OVINA: del  
campo al plato del consumidor”**

**Fecha de inicio: 16/05/2017**



**El curso es convocado por la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de la Empresa de Uruguay-FCA-UDE con el apoyo de Agrocampus Virtual.**

Tutor docente responsable: ***Ing. Agr Dr. Gianni Bianchi***

Correo electrónico: [2tanos@gmail.com](mailto:2tanos@gmail.com)

### **Presentación**

---

La producción de carne de cordero pesado en el Uruguay es una actividad relativamente reciente que ha ido ganando terreno a lo largo de los últimos años al influjo de una corriente comercial con demanda creciente y valores en alza.

Paradójicamente, ello ocurre en momentos en que las existencias ovinas son las más bajas de la historia del país y donde la competencia con otros rubros por los recursos (suelo, mano de obra, etc.) relegó a los ovinos las zonas de menor aptitud pastoril.

Ello obliga a realizar una integración racional de las tecnologías disponibles para el rubro en los sistemas productivos, de manera de capitalizar las ventajas comerciales del cordero pesado.

Con ese objetivo, el presente curso procura focalizar el interés en aquellos aspectos nutricionales y de manejo considerados relevantes para el manejo eficiente de sistemas ovinos con énfasis carnicero.

Paralelamente resulta indispensable medir - en forma objetiva - lo que se pretende que los productores produzcan en sus campos y lo que las plantas exportadoras estarán dispuestas a pagar en forma diferencial, porque a su vez habrá mercados que demanden y paguen más por esos productos. Es inmediatamente obvio que, previamente, debemos definir cuál o cuáles son las

características de la canal y de la carne que merecen ser medidas. La industria de la carne también origina derivados de ésta: productos cárnicos en su más amplia acepción. El estudio de usos alternativos de algunos de esos sub-productos para la elaboración de embutidos, es otra alternativa poco explorada en el país y un área que puede aportar mucho a la generación de productos con valor agregado y también se analiza en el presente Curso.

En Uruguay grandes inversiones se han realizado para capacitar a los productores primarios de los animales, al personal de la industria y mejorar las instalaciones con el firme propósito de producir canales y carne en forma ética y con respeto al bienestar de los animales. No obstante, es mucho – todavía – lo que puede realizarse en aspectos vinculados al manejo de: los animales previo a su sacrificio (acondicionamiento de los animales previo a su comercialización, tiempo de ayuno, condiciones de carga, transporte, descarga, etc.) y las canales (intervenciones en la línea o en cámara de maduración) con el propósito de garantizar la calidad higiénica del producto carne, sin afectar su calidad organoléptica o su poder de venta.

El curso se basa en investigaciones y lecciones aprendidas en el Uruguay. País que ha realizado grandes inversiones, para capacitar a los productores primarios de los animales, al personal de la industria y mejorar las instalaciones con el firme propósito de producir canales y carne en forma ética y con respeto al bienestar de los animales.

#### **PROGRAMA:**

---

- **Módulo 1- Mercado y comercialización internacional de carne ovina.**
- **Módulo 2- Decisiones adoptar previo al servicio de alto impacto y bajo costo.**
- **Módulo 3. Elección de la época de encaste y factores de manejo asociados.**
- **Módulo 4. Manejo nutricional de la oveja de cría durante el ciclo productivo, uso del estado corporal y de la suplementación.**
- **Módulo 5. Producción de corderos en sistemas pastoriles y alternativas de alimentación para el engorde y la terminación.**
- **Módulo 6. Alternativas Genéticas I: Selección y producción de carne.**
- **Módulo 7: El ultrasonido y su uso en la práctica.**

- **Módulo 8. Alternativas Genéticas II: Cruzamientos Terminales.**
- **Módulo 9. Alternativas Genéticas III: Cruzamientos Múltiples.**
- **Módulo 10: Características de la canal y de la carne.**
- **Módulo 11. Tecnologías que afectan la calidad de la canal y de la carne.**
- **Módulo 12. Resultado de algunos productos cárnicos a partir de carne ovina.**
- **Módulo 13. Bienestar animal.**

---

## **METODOLOGÍA**

Modalidad a Distancia: El curso se realizará en modalidad a distancia (a través de internet), para lo cual se usará un aula virtual (entorno virtual de aprendizaje) desde donde el participante podrá acceder a los materiales, mantener contacto con los tutores y demás participantes, participar en foros, y acceder a las evaluaciones y otros recursos.

Trabajos: Durante el curso se propondrán actividades de trabajo que serán orientadas por los tutores y se basarán en las temáticas que estén trabajando en el curso. Especialmente se trabajaran sobre el análisis de casos prácticos.

Foros: En algunos módulos habrá espacios de foros donde los participantes y docentes podrán intercambiar ideas, opiniones, consultas y debatir sobre la temática del curso.

Horarios: El curso es en modalidad asincrónica, es decir que no habrá horarios fijos para conectarse, cada uno puede manejar sus tiempos con flexibilidad dentro de los plazos marcados por los tutores.

Tutores: El trabajo con los tutores será constante y estos estarán disponibles para aclarar dudas, intercambiar ideas y analizar los temas del curso.

Evaluación: Durante el curso se evaluará la participación en los foros y se deberán presentar dos trabajos durante el curso.

La participación se evaluará hasta 1 crédito.

El primer trabajo obligatorio se evaluará hasta 3 créditos.

El segundo trabajo obligatorio se evaluará hasta 3 créditos.

Se necesitará un mínimo de 4 créditos para certificar la aprobación del curso.

---

Carga horaria: 112 HORAS curso, unas ocho horas de dedicación por semana de promedio. Total de créditos del curso: 7.

El curso está dirigido a:

Técnicos, profesionales y estudiantes vinculados con el sector ovino.

**Tutor docente: Ing. Agr Dr. Gianni Bianchi**

Uruguayo, en 1991 egresado de la Facultad de Agronomía de la Universidad de la República. En 2003 Diploma en Estudios Avanzados, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, España. En 2005, Doctorado (PhD) en Calidad de Carne, de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, España. Desde 1987 a 2015 se desempeñó como Docente Investigador de la Estación Experimental "Dr. Mario A. Cassinoni" (EEMAC), alcanzando el grado de Profesor Agregado del Departamento de Producción Animal y Pasturas, Área de Producción Animal, de dicha Casa de Estudios. Integró el Colegio de Profesores de Pos-Grado de la Facultad de Agronomía y de Veterinaria de Uruguay y el de la Universidad Autónoma de México.

Trabaja en producción ovina (manejo animal, lana, calidad de la canal y de la carne) desde 1988 y cuenta con más de 120 publicaciones científicas, 3 libros y 3 capítulos de libros y más de 200 participaciones en congresos nacionales e internacionales y en revistas de difusión local y regional.

En sus 26 años de trabajo profesional ha realizado auditorías a centros de investigación de la Región, elaboración de proyectos, asesorías y capacitaciones tanto a técnicos, como productores de Uruguay y de: Argentina, Brasil, Chile, México en áreas de alimentación, manejo, genética, producción de carne y lana.

Actualmente se desempeña como asesor privado.

---