



*Descubra la maduración patentada  
con el control del pH*

PATENTE N° EP 2769276 B 1







## EN ESTE DOCUMENTO

- 04 INTRODUCCIÓN
- 05 EL MERCADO DE LA CARNE. ¿QUÉ DICE LA LEY?
- 06 MADURACIÓN CON EL MÉTODO CUOMO
- 07 MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LA CARNE
- 09 EL MÉTODO CUOMO®.
- 11 EL SICUR FOOD CONTROL®
- 13 EL MERCADO DE LA CARNE
- 14 LAS VENTAJAS
- 15 LA ASISTENCIA
- 16 EL ENTRENAMIENTO
- 17 EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS
- 18 NUESTROS SOCIOS



## INTRODUCCIÓN

### ***MADURACIÓN SEGURA Y LEGAL***

Algunos productos alimenticios pueden presentar riesgos específicos para la salud humana, lo que requiere la aplicación de normas de higiene específicas. Esto es particularmente cierto en el caso de los alimentos de origen animal, en los que a menudo se han notificado riesgos microbiológicos y químicos. En particular, el sector de la carne está actualmente sometido a una reglamentación estricta y a una disminución del consumo debido a la baja relación calidad/precio percibida por el consumidor final. En particular, la GDO\_Grande Distribuzione Organizzata y la DO\_Distribuzione Organizzata, se ven afectadas por la elección del consumidor de confiar "en lo pequeño", en la tienda que induce al cliente a tener la sensación de tener la elección bajo control en cuanto a la calidad del producto. Además, se enfrentan a un rendimiento de la inversión que no siempre es satisfactorio en proporción al capital invertido y al volumen de negocio.

En las páginas de este documento, tras un análisis del sector de la producción y comercialización de la carne, se propone una solución innovadora y patentada relativa precisamente al proceso de transformación y elaboración de la carne en condiciones de seguridad: la maduración con el método y el sistema patentados de invención industrial "Maturmeat®" de Alessandro Cuomo.

## EL MERCADO DE LA CARNE:

### ¿QUÉ DICE LA LEY?



reglamentos



INVESTIGACIÓN



TRAZABILIDAD



INFORMACIÓN

Los últimos reglamentos de calidad e inocuidad de los alimentos imponen normas de alta calidad a todos los operadores del sector, que recurren cada vez más a la tecnología alimentaria para "controlar" y "gestionar" las características del proceso de producción y de los alimentos a base de carne. El productor y/o distribuidor debe ir más allá de la trazabilidad e identificación del animal y la producción, procesamiento y distribución de la carne está sujeta a reglamentos estrictos, como el Reglamento (CE) N<sup>o</sup>. 178/2002, el Reglamento (CE) N<sup>o</sup> 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y el Reglamento (CE) N<sup>o</sup> 853/2004.

## MADURACIÓN CON EL MÉTODO CUOMO®

Patente EP2769276B1 expedida por la Oficina Europea de Patentes

Del latín coctūra Subactio o Maceratio Acción o técnica para extraer una sustancia líquida de los alimentos



La maduración de la carne es ese proceso particular que hace que la carne sea más segura y tierna, pero sobre todo, más sabrosa. El músculo, inmediatamente después de la matanza, es incomedible debido a su extrema dureza. Durante el proceso de maduración tienen lugar algunos procesos bioquímicos que modifican la estructura de la carne haciéndola comestible y aumentando su sabor, con una agradable percepción sensorial por parte del consumidor.

## Envejecimiento Mojado



Es un MÉTODO DE ALMACENAMIENTO a 30 días y no "envejecimiento" como el término mismo significa. La conservación con la técnica del Envejecimiento Húmedo es una técnica que se obtiene introduciendo un trozo de carne en una bolsa y sometiéndolo al vacío (vacuum), es decir, en ausencia de oxígeno, pero con su propia humedad. La técnica se utiliza sobre todo para evitar la pérdida de peso, pero no se producen algunos procesos de maduración, reconocibles en la concentración del sabor aromático y originados por la proteólisis y la lipólisis. Como consecuencia, el término impropio de "maduración" del proceso de envejecimiento en húmedo, tiene una duración definida (preservación) a lo largo del tiempo, normalmente no superior a 30 días. Este es el proceso de preservación más utilizado en los Estados Unidos y el Reino Unido. Lo utilizan principalmente las grandes industrias, los mayoristas y los minoristas, porque lleva menos tiempo: generalmente sólo un día de trabajo/proceso, y no hay pérdida de peso de la materia prima, por lo que se prefiere el peso a expensas del sabor y la duración de la conservación.

## Envejecimiento en seco



La carne de vacuno se almacena generalmente por un período de 2 a 4 días, después de abrir la bolsa usada para el envejecimiento húmedo. El Envasado en Atmósfera Modificada (EAM) se utiliza generalmente para el envasado al vacío de la carne, típicamente entre el 60 y el 80% de oxígeno para mantener su color rojo/rosa, con carnes rojas como la carne de vacuno que requieren un mayor nivel de oxígeno que las carnes menos vivas como la de cerdo. La carne de vacuno envasada al vacío se almacena a una temperatura de entre 0°C y 7,2°C (32°F y 45°F).

La carne conservada y secada por el método de envejecimiento en seco adquiere un color externo muy oscuro y pierde peso respecto a su estado inicial debido a la deshidratación. Este proceso nace como DOMÉSTICO y NO PROFESIONAL. La carne es para uso propio, NO B a B NO B a C. Al ser un método doméstico, no asegura la calidad de la carne y no puede ser certificada para uso profesional. El problema más frecuente es la proliferación de hongos y mohos, que facilitan la proliferación de TOXINAS

EL NUEVO MÉTODO DE MADURACIÓN  
NATURAL

*con control y manejo del pH*

**el Método Cuomo®**



### *La seguridad ante todo*

El Método Cuomo® está científicamente identificado en la Patente Europea N° EP2769276B1 (Sicur Food Control®: Dispositivo y método para el control y la gestión de la conservación y/o el procesamiento de alimentos en un entorno cerrado, móvil o fijo) reconocido oficialmente por la Oficina Europea de Patentes desde enero de 2019.

Arredo Inox, conocido en todo el mundo con la marca Stagionello® Store es actualmente el único licenciataria de esta patente para la producción y comercialización de plantas de procesamiento de alimentos.

El proceso de producción de las plantas está certificado por TUV y gracias al Método Cuomo®, somos los únicos capaces de certificar no sólo la planta sino también el producto final.

## EL INVENTO QUE CREÓ EL MERCADO

Gracias a la aplicación del Método Cuomo®, Stagionello®, Maturmeat® y Pesciugatore® son las únicas plantas de procesamiento de alimentos en el mundo que están certificadas y garantizan un resultado en el producto final. Producidos 100% en Italia y gracias a una exclusiva tecnología patentada, son capaces de sazonar sus fiambres, madurar su carne y cuidar su pescado con total seguridad, garantizando la satisfacción de las necesidades de su empresa moderna.

### *Gestión y control*

La carne procesada con el dispositivo y el método de maduración con control natural del pH adquiere un color externo muy oscuro y pierde peso en comparación con su estado inicial debido a la deshidratación controlada, que reduce los líquidos pero no permite la proliferación de hongos o mohos. El sistema que rige la transformación y/o conservación de los alimentos aplica diversas acciones físicas y naturales, como la refrigeración, el calentamiento, la ventilación, el secado, la humidificación y el ahumado, vigilando continuamente el pH de una muestra de carne, como exige la ley. Las mismas acciones físicas se aplican automáticamente por sí mismas o por combinación entre ellas.



*Maturmeat® 150 Color de la vista*

Sondas e instrumentos de control vigilan constantemente la humedad, la temperatura, la velocidad del aire y el pH, lo que permite ajustar estos parámetros con precisión y exactitud para garantizar un producto procesado que sea genuino y seguro, así como rico en sabor y valores nutricionales.

La innovadora tecnología de la patente de Sicur Food Control® ha revolucionado para siempre el mundo del procesamiento "profesional" de la carne.

# EL DISPOSITIVO DE CONTROL: SICUR FOOD CONTROL®

Patente EP2769276B1 expedida por la Oficina Europea de Patentes



elaborar



analizar



verificación



comunica

Dispositivo y método para el control y la gestión de los alimentos en un entorno cerrado, fijo o móvil. El sistema, para controlar la elaboración y/o conservación de los alimentos, aplica diversas acciones físicas y naturales, como la refrigeración, el calentamiento, la ventilación, el secado, la humidificación y el ahumado, vigilando continuamente el pH de una muestra de carne y pescado, como exige la ley.

Gran pantalla táctil de 7", simple e intuitiva, con Climatic Cookbook® integrado con el método Cuomo® y una gran memoria que permite introducir muchas otras recetas personalizadas.

EL DISPOSITIVO DE CONTROL:  
SICUR FOOD CONTROL®



gran pantalla táctil de 7"  
simple e intuitiva



IoT: conexión remota con la  
plataforma de gestión remota



the cuomo® method cookbook  
integrated and interconnected  
with you



limpieza en el lugar: la innovadora  
aplicación que le permite desinfectar  
automáticamente su sistema

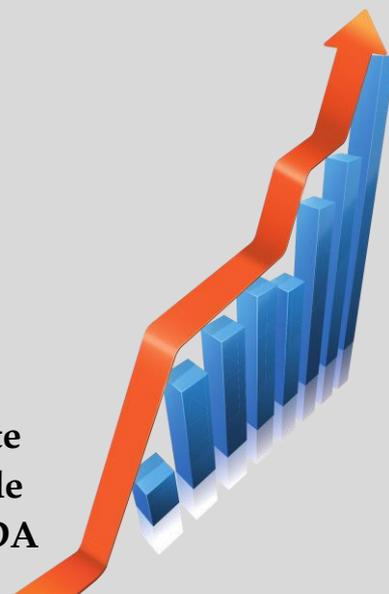
EL MERCADO DE LA CARNE

## PROSPECTIVOS

---

CADA MES, EL 22% DE LA CARNE VENDIDA EN EL MOSTRADOR...S SON CARNES MADURAS... Y LA TENDENCIA ESTÁ CRECIENDO.

**El 22% del aumento del consumo está claramente orientado a la compra y consiguiente consumo de carne "procesada": RASTREADA Y CERTIFICADA**



## LAS VENTAJAS



### AUMENTO DE LA CALIDAD DE LA CARNE

El "Método Natural Maturmeat®" patentado por Alessandro Cuomo es sin duda el mejor método para madurar la carne de vacuno. Los datos de los análisis técnicos y científicos de los alimentos muestran una mejora de la calidad de la carne madurada con Maturmeat®, lo que corresponde a un aumento del 30% de todos los valores nutricionales de la carne.

### PRODUCIR CARNE MADURADA DE FORMA SEGURA Y LEGAL

Un etiquetado vinculante y personalizado que puede aplicar a su producto. Unicidad del producto; usted mismo elige la materia prima y la analiza con el SFC (calidad mínima exigida al proveedor, raza, sexo, años; plazo de entrega después del sacrificio incluso 24 horas; análisis del Ph para verificar el estado de conservación).

### AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Tiempos de almacenamiento más largos: puedes cortar la rebanada y almacenar el yugo en Maturmeat®, hasta 6 meses.

### EL NEGOCIO "MÁS SEGURO". EL RENDIMIENTO DE LA INVERSIÓN PARA LA GRAN DISTRIBUCIÓN ORGANIZADA

Este proceso promueve un aumento del 300% en el retorno de la inversión para cada ciclo de producción (30-40 - 60 días).

# ASISTENCIA



instalación



telecontr



validació



mop

Una red de servicio altamente cualificado estará a su servicio las 24 horas del día con un técnico para cada provincia de Italia.



Via deII'Artigianato, 2/B, CARUGATE (mi)



assistenza@stagionelloservice.it



+39 02 4945 4281



[www.stagionelloservice.it](http://www.stagionelloservice.it)

## FORMACIÓN EN PRIMERA LÍNEA



La Accademia Italiana Stagionello® organiza cursos y eventos dirigidos a los institutos de capacitación, profesionales, consumidores, así como al comercio minorista a gran escala para la capacitación de operadores y minoristas. La Academia, que ahora cuenta con embajadores en todos los continentes, organiza Masters y cursos destinados a la formación técnica, tecnológica y científica basada en el Método Cuomo®.

La Academia, reconocida por la Federación Italiana de la Carne, tiene dos oficinas principales, Milán y Crotone, así como varias antenas en Europa, Estados Unidos y Australia.



academy@stagionellostore.com



- **Búsqueda aplicada;**
- **Estudio de nuevos productos alimenticios;**
- **Formación de técnicos de la industria;**
- **Diseño y validación de procesos de transformación personalizados;**
- **Controles analíticos: ofrece apoyo y asesoramiento a las empresas con el fin de mejorar la calidad y la seguridad de los productos alimenticios.**

El Departamento de Diseño de Alimentos trabaja para garantizar la estabilidad y la seguridad de los alimentos como la carne, el pescado, la fruta (productos agroalimentarios en general) a través de una serie de actividades dirigidas a la realización de proyectos de investigación basados en temas específicos, la asistencia directa a las empresas a través de un servicio de análisis y consultoría y la preparación de cursos de formación para técnicos de la industria alimentaria.

El Jefe del Departamento de Diseño de Alimentos, Dr. Alessandro Cuomo, tiene el título de Inspector del S.G.Q. Iso 9001, Iso 22000, y está calificado para emitir validaciones certificadas para NSF - KHC International Food Processing Processes y para BRC-IFS Retail. El Dr. Cuomo colabora, como Project Manager, con los departamentos tecnológicos de prestigiosos centros de estudio de todo el mundo, como la Univesrità Federico II de Nápoles, UNIBO Alma Mater Bologna. IRTA (Universidad de Cataluña), Leed City College UK, Universidad de Fresno California, Centro de Tecnología Alimentaria de Gales, con el fin de abordar las diversas cuestiones con un enfoque integrado y una formación del más alto nivel. También trabaja como consultor especializado para importantes empresas del panorama alimentario internacional, como Eatly (oficinas en todo el mundo), Whole Food, Metro, Carrefour, Auchan, Iper la Grande i, Il Gigante, Conad, Sogegross Group.

our partners



**RETAIL**

**GDO E DO**

**CHEF E RISTORATORI  
INTERNAZIONALI**

**UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI  
FORMAZIONE**

**PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI  
E MACELLAI SPECIALIZZATI**



our partners



RETAIL

GDO E DO

**CHEF E RISTORATORI  
INTERNAZIONALI**

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI  
FORMAZIONE

PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI  
E MACELLAI SPECIALIZZATI



**Louie Bossi**  
**FLORIDA**



**Ron Lutz**  
**LAS VEGAS**



**Ferran Adrià**  
**SPAGNA**



**Duff Lampard**  
**CANADA**

our partners



RETAIL

GDO E DO

**CHEF E RISTORATORI  
INTERNAZIONALI**

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI  
FORMAZIONE

PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI  
E MACELLAI SPECIALIZZATI



**Maddalena Tessitore  
ITALIA**



**Roberto Costa  
FLORIDA - ITALIA - REGNO UNITO**



**Sergio Capaldo  
EATALY NEL MONDO**



**David Walzog  
WYNN CASINO - LAS VEGAS**

our partners



RETAIL

GDO E DO

CHEF E RISTORATORI  
INTERNAZIONALI

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI  
FORMAZIONE

**PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI  
E MACELLAI SPECIALIZZATI**



*Brian Polcyn*  
*University of Michigan - USA*



*Massimo Zivieri*  
*ITALIA*



*Sergio Capaldo*  
*LA GRANDA - ITALIA*



*Dario Cecchini*  
*ITALIA*

our partners



RETAIL

GDO E DO

CHEF E RISTORATORI  
INTERNAZIONALI

UNIVERSITA' ED ISTITUTI DI  
FORMAZIONE

**PRODUTTORI DI CARNE E NORCINI  
E MACELLAI SPECIALIZZATI**



**Renzo Garibaldi**  
**PERÙ**



**Giuseppe Sabatino**  
**GIAPPONE**



**Col'tempo**  
**AFRICA**



**Maurizio Arosio**  
**FEDERCARNI -ITALIA**





## *Contactos*

Dr. Alessandro Cuomo - Gerente de Diseño de Alimentos

Tel. +39 3393028032

Correo electrónico: [direzione@cuomomethod.it](mailto:direzione@cuomomethod.it)

Servicio y sala de exposición:

Stagionello® Service Via

dell'Artigianato, 2/B 20061,

Carugate (MI)

C.F./P.Iva 09681900966

T.(+39) 02 4945 4281

Correo electrónico: [assistenza@stagionelloservice.it](mailto:assistenza@stagionelloservice.it)