

MODULO 1

Régimen Legal de Carnicerías y Medios de Transporte de Carne en el Uruguay



Dr. Pablo Formento
Dirección Contralor Mercado Interno



MODULO I

1. INTRODUCCION.

2. EVOLUCION NORMATIVA

3. ASPECTOS DESTACABLES de la LEGISLACION.

3.1 Locales de Venta de Carne al por menor.

3.2 Medios de Transporte de Carne.

3.3 Guías de Movimiento de Carne

4. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.



1. INTRODUCCION

Evolución Histórica del Consumo de Carnes en el Uruguay; Período 2005-2014.

Kgs/hab/año	Año 2005	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013	Año 2014
Carne Bovina	47,6	51,2	51,0	54,7	58,2	61,2	60,6	60,0	59,4	58,6
Carne Ovina	4,5	6,2	6,2	5,7	5,8	4,5	4,1	4,0	4,3	4,1
Carne Porcina	8,8	9,0	9,6	8,6	8,6	9,7	10,5	14,0	16,8	15,8
Carne Aviar	15,6	17,7	14,7	17,0	19,0	19,0	19,5	20,0	20,7	20,1
Totales	76,5	84,1	81,5	86,0	91,6	94,4	94,7	98,2	101,2	98,6
Fuente: INAC, 2015										

1. INTRODUCCION

Defensa del consumidor Honradez comercial

Abarca toda la cadena:

- Sanidad
- Inocuidad.
- Trazabilidad.
- Bienestar Animal
- Sustentabilidad.

Un alimento debe ser:

- nutricionalmente equilibrado,
- sanitariamente inocuo,
- sensorialmente apetecible,
- económicamente accesible
- práctico para el uso requerido.

INOCUIDAD ALIMENTARIA
SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEFENSA ALIMENTARIA

1. INTRODUCCION

Carne: Es la parte muscular comestible de bovinos, ovinos, caprinos, suinos, equinos, aves, conejos y animales de caza menor, declarada apta para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial, antes y después de la faena, constituida por todos los tejidos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, ligamentos, cartílagos y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma, no así el corazón y la lengua. (RBN)





Establecimiento de Faena

Planta Ciclo II

Industrializador

Depósito

Distribuidor

Transporte

Carnicería

Consumidor Final



1. INTRODUCCION

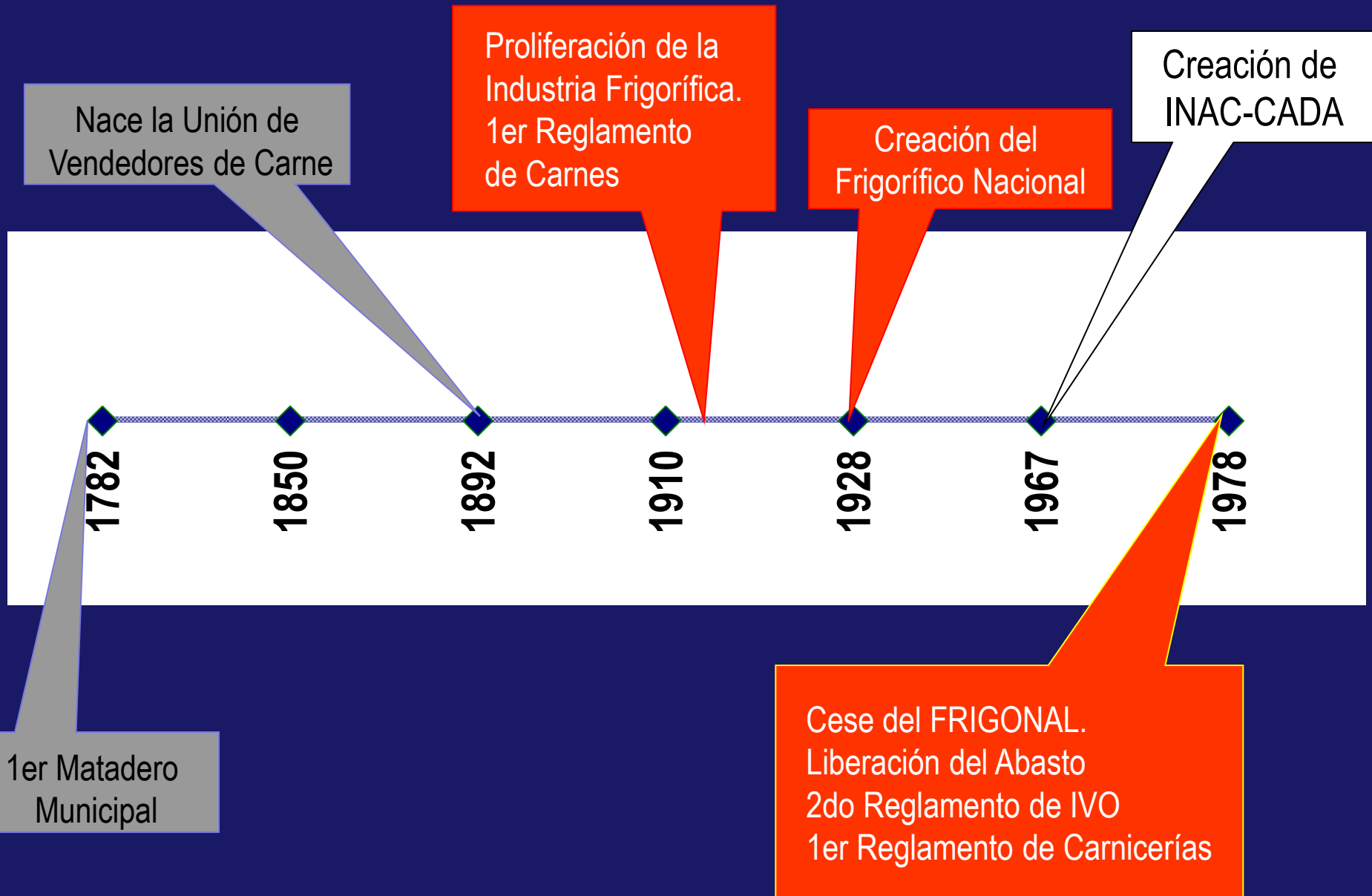
- PLANTAS de FAENA CATEGORÍA I
Destino abasto y/o exportación (radio de influencia nacional).
- PLANTAS de FAENA CATEGORIA II
Destino abasto (radio de influencia departamental).
- PLANTAS de FAENA CATEGORÍA III
Destino abasto (radio de influencia local).
- PLANTAS de CARÁCTER PRECARIO y REVOCABLE
Destino abasto (radio de influencia local).

AGENDA

1. INTRODUCCION.
2. EVOLUCION NORMATIVA
3. ASPECTOS DESTACABLES de la LEGISLACION.
 - 3.1 Locales de Venta de Carne al por menor.
 - 3.2 Medios de Transporte de Carne.
 - 3.3 Guías de Movimiento de Carne
4. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.



2. EVOLUCION NORMATIVA



2. EVOLUCION NORMATIVA

Dec 203/82 (Derogado) 15%
Dec 369/983 (3er Reglamento de IVO)

Dec-Ley 15.605 INAC

Ley 15.838.
Devolución de
Competencias a GD

Dec 315/994
RBN

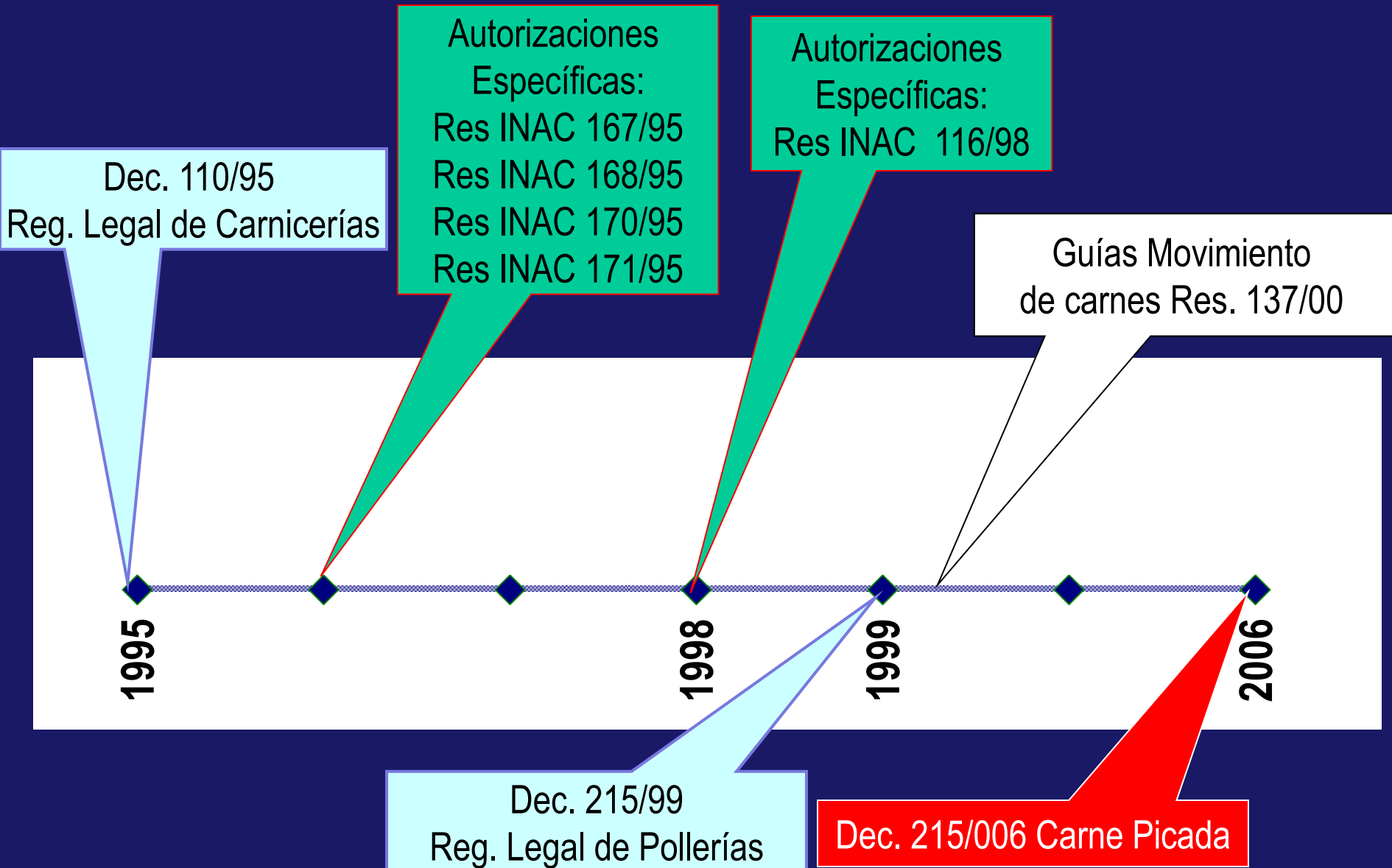
1983

1984

1986

1994

2. EVOLUCION NORMATIVA



AGENDA

1. INTRODUCCION.

2. EVOLUCION NORMATIVA

3. ASPECTOS DESTACABLES de la LEGISLACION.

3.1 Locales de Venta de Carne al por menor.

3.2 Medios de Transporte de Carne.

3.3 Guías de Movimiento de Carne

4. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.



3.1 CARNICERIAS

Fundamento legal:

Dec. 110/95 (25/02/1995).

Res. 215/99 INAC (01/09/99).

Res. INAC 167, 168, 170 y 171/95 (1995).

Res. INAC 116/98 (1998)

3.1 CARNICERIAS

DEFINICION: Comercio donde se expende carne, menudencias y productos cárnicos provenientes de establecimientos autorizados, de animales bovinos, ovinos, porcinos, conejos y aves, al consumidor final y a comercios o instituciones donde se preparen comidas.

Con autorización previa, también podrán elaborar y vender:

- productos frescos no embutidos
- productos cárnicos chacinados
- productos no cárnicos
- cocción de productos

3.1 CARNICERIAS

HABILITACION:

- Montevideo. INAC (Dec-Ley 15605)
- Resto del País. Gobiernos Departamentales (Ley 15.838).
- Registro Nacional de Carnicerías (INAC).

Local de Ventas: área de trabajo más sector de público. No incluye cámaras, depósitos de insumos, vestuarios, SSHH, ni oficinas anexas

3.1 CARNICERIAS

TIPOS:

- Carnicería de expendio (área mínima de local de ventas, 26 m²).
- Carnicería de corte (área mínima de local de ventas, 30 m²).

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

- I. Documentales
- II. Locativos e higiénicos
- III. Mercadería
- IV. Autorizaciones específicas

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

- I. Documentales
- II. Locativos e higiénicos
- III. Mercadería
- IV. Autorizaciones específicas

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

I. Documentales

- Habilitación del local.
- Declaración Jurada de Mercadería Ingresada al local.
- Carné de salud.
- Planilla de trabajo.



Habilitación de Carnicería

Nº

Otorgada al local ubicado en la calle:

_____ en

la _____ Secc. Policial de la ciudad de Montevideo

TITULAR: _____

Montevideo,

Fecha de vencimiento:

DECRETO DEL PODER EJECUTIVO # 110/995 DEL 24/02/1995

500 - 04/08 - PANSIL S.A.



Habilitación de Carnicería

(Dedicada exclusivamente a la venta
de carne de aves y sus menudencias)

Nº

Otorgada al local ubicado en la calle:

_____ en la

_____ Secc. Policial de la ciudad de Montevideo

TITULAR: _____

Montevideo,

Fecha de vencimiento:

DECRETO DEL PODER EJECUTIVO Nº 110/995 DEL 24.02.1995
RESOLUCIONES DEL I.N.A.C. # 215/99 DE 01.09.1999 Y
224/99 DE 21.09.99

Declaración Jurada de Mercaderías Ingresadas al local de carnicería inscripto en el Registro Nacional de Carnicerías con el N°

Titular de la habilitación CANTON S.R.L.

SERIE "A" 1468

Dirección del local DIRECCION CARNELES 351

Menudencia

N° 323276

Fecha			Número de Factura o Remito	Nombre del Proveedor (Razón Social)	Serie y Número de Guía	Bovinos		Ovinos	Porcinos	Aves	Menudencias
día	mes	año				c/hueso	s/hueso				
11	2	10	742232	ONTILCON SA	2152	152	44				
11	2	10	2377499	FRIG. LAS PIEDRAS SA.	839471	40	20				4
12	2	10	742355	ONTILCON SA.	2160	53					
12	2	10	40427	COOL DAY SA.	419463					39	
12	2	10	117921	SAN AGUSTIN S.R.L.	842390	31					2
12	2	10	238118	FRIG. LAS PIEDRAS SA.	839476	29					21
13	2	10	40437	COOL DAY SA.	419469					44	
13	2	10	238256	FRIG. LAS PIEDRAS SA.	839482	29	12	14			27
19	2	10	40549	COOL DAY SA.	600755					58	
19	2	10	238850	FRIG. LAS PIEDRAS SA.	33414	43	9				7
20	2	10	238991	FRIG. LAS PIEDRAS SA.	33420	123	38				12
22	2	10	40600	COOL DAY SA.	600778					59	
23	2	10	117970	SAN AGUSTIN S.R.L.	842417	92	44				
23	2	10	41114	COOL DAY SA.	000785					39	
23	2	10	239245	FRIG. LAS PIEDRAS SA.	33434	109		21			
24	2	10	117978	SAN AGUSTIN S.R.L.	842418	32	6				4
24	2	10	239385	FRIG. LAS PIEDRAS SA.	33440	17	44				6
25	2	10	743356	ONTILCON SA.	2240	151	22				
25	2	10	239524	FRIG. LAS PIEDRAS SA.	33447	38					30
26	2	10	117998	SAN AGUSTIN S.R.L.	842429	36	26				13
TOTAL DEL MES											

Art. 347 del Código Penal. El que con estratagemas o engaños artificiosos indujera en error a alguna persona para procurarse a sí mismo o a un tercero, un provecho injusto, en daño de otro, será castigado con seis meses de prisión a cuatro años de penitenciaría.

Jose Angel Figueroa
Firma

JOSE ANGEL FIGUEROA
Aclaración de firma

2794-879-9
Número de Cédula de Identidad

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

- I. Documentales
- II. Locativos e higiénicos
- III. Mercadería
- IV. Autorizaciones específicas

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

II. Locativos e higiénicos

- El local comercial no podrá tener comunicación directa con viviendas, comercios o espacios privados.
- Las paredes, techos y cielorrasos deben mantenerse libres de humedad. Evitar condensación y goteo. Revestimiento mínimo 2 mt. Angulo sanitario.
- Pisos impermeables con pendiente de 1,5% a 2%
- Iluminación adecuada (natural o artificial) que no altere los colores del producto.
- Mesadas de material liso, color claro y fácil limpieza.

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

II. Locativos e higiénicos

- Agua potable. Limpieza del depósito cada 6 meses.
- Drenajes: impedir el pasaje de olores, residuos sólidos, insectos y roedores.
- Recipientes de metal o material plástico, con tapa y manija con una inscripción que indique "Residuos" o "No Comestible". Gestión de Residuos.
- Control Integral de Plagas.

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

II. Locativos e higiénicos

- La limpieza del local, cámara y utensilios, se realizará toda vez que sea necesario y por lo menos una vez al día. Productos utilizados.
- Vitrinas de exhibición: protección y control de temperatura.
- Equipo de conservación de productos enfriados: entre 2° y 5°.
- Equipo de conservación de productos congelados: -18°C.



3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

II. Locativos e higiénicos

- El personal deberá usar ropa de color claro (pantalón, casaca, cofia, delantal) y guardar estrictas medidas de higiene.
- Baño y vestuario independiente.
- Depósito de otras mercaderías.



IN PRAKTIJK VERBODEN
TOEGANG TOT DE
WAS- EN DROOGTOEGANG
IN DE
DE BOMPEN OUD



3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

- I. Documentales
- II. Locativos e higiénicos
- III. Mercadería
- IV. Autorizaciones específicas

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

III. Mercadería

- Identificación y documentación (Facturas)
"Procedencia" "Faenas No reglamentarias"
"Abigeato"
- Características sensoriales u organolépticas.

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

- I. Documentales
- II. Locativos e higiénicos
- III. Mercadería
- IV. Autorizaciones específicas

3.1 CARNICERIAS

REQUISITOS:

IV. Autorizaciones específicas

- a. Sector de Cocción: Res. INAC 167/95
- b. Elaboración de Productos Frescos No Embutidos.
Res. INAC 168/95
- c. Venta de Productos Cárnicos Chacinados con
Fraccionamiento: Res. INAC 170/95
- d. Venta de Productos no Cárnicos: Res. INAC 116/98



INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Local Habilitación N° _____

**AUTORIZACION PARA COCCION DE
CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS**

Otorgada al local de carnicería ubicado en la calle:

en la _____ Sección Policial del Departamento
de _____

Montevideo,

DECRETO DEL PODER EJECUTIVO N° 110/995 DEL 24.02.1995
(Resolución del I.N.A.C. N° 167/95 de 24 de noviembre de 1995)



INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Local Habilitación N° _____

**AUTORIZACION PARA LA
ELABORACION DE PRODUCTOS
FRESCOS NO EMBUTIDOS**

Otorgada al local de carnicería ubicado en la calle:

en la _____ Sección Policial del Departamento
de _____

Montevideo,

DECRETO DEL PODER EJECUTIVO N° 110/995 DEL 24.02.1995
(Resolución del I.N.A.C. N° 168/95 de 24 de noviembre de 1995)



INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Local Habilitación Nº _____

**AUTORIZACION PARA LA VENTA DE
PRODUCTOS CARNICOS CHACINADOS
(con fraccionamiento de productos)**

Otorgada al local de carnicería ubicado en la calle:

en la _____ Sección Policial del Departamento
de _____

Montevideo,

DECRETO DEL PODER EJECUTIVO Nº 110/995 DEL 24.02.1995
(Resolución del I.N.A.C. Nº 170/95 de 24 de noviembre de 1995)



INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

Local Habilitación N° _____

**AUTORIZACION PARA LA VENTA
DE PRODUCTOS NO CARNICOS**

FECHA DE VENCIMIENTO:

Otorgada al local de carnicería ubicado en la calle:

en la _____ Sección Policial del Departamento
de _____

Montevideo,

DECRETO DEL PODER EJECUTIVO N° 110/995 DEL 24.02.1995
(Resolución del I.N.A.C. N° 116/98 de 13 de octubre de 1998)

PRODUCTOS AUTORIZADOS

	TEMPERATURA DE CONSERVACION
MERMELADAS, JALEAS Y DULCES DE CORTE ENVASADOS EN ORIGEN	☐ TEMPERATURA AMBIENTE
CONDIMENTOS Y SALSAS ENVASADAS (excepto enlatadas)	☐ TEMPERATURA AMBIENTE
CONSERVAS (excepto enlatadas)	☐ TEMPERATURA AMBIENTE
BEBIDAS EN ENVASES IMPERMEABLES, FLEXIBLES, DE CARTON LAMINADO	☐ TEMPERATURA AMBIENTE
HUEVOS ENVASADOS EN ORIGEN	☐ 8°C a 15°C HR 70% a 90%
QUESOS ENVASADOS EN ORIGEN	☐ 4°C
OTROS DERIVADOS LÁCTEOS ENVASADOS ENFRIADOS	☐ 1°C a 5°C
SEMICONSERVAS	☐ 1°C a 5°C
MASAS ENVASADAS (ENFRIADAS) PARA LA ELABORACIÓN DE EMPANADAS, TARTAS O SIMILARES	☐ 1°C a 5°C
PASTAS ENVASADAS (ENFRIADAS) EN ATMÓSFERA MODIFICADA O AL VACÍO	☐ 1°C a 5°C
PRODUCTOS ALIMENTICIOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO ENVASADOS CONGELADOS	☐ -18°C
HELADOS PREELABORADOS Y ENVASADOS	☐ -20°C

Observaciones:

3.1 CARNICERIAS

IV. Autorizaciones específicas

a. Sector de Cocción: Res. INAC 167/95

- Definiciones y métodos.

Asar: cocción por medio de calor seco.

Freír: cocción por inmersión en grasas o aceites calientes.

- Áreas

No debe superar el 15% de área total del local de ventas.

- Combustibles

Gas natural, Gas de Cañería o Energía Eléctrica.

3.1 CARNICERIAS

IV. Autorizaciones específicas

a. Sector de Cocción: Res. INAC 167/95

- Equipamiento

Acero inoxidable o plástico, de fácil higiene y desinfección.

Sistemas de control y eliminación de vapores y olores.

- Venta.

Inmediata o caliente: dentro de las 4 horas posteriores a su cocción, (mantener a 60°C)

Mediata o frío: llevar el producto recién cocido a menos de 10°C, en un lapso no mayor a 2 horas (conservar a menos de 5°C).

3.1 CARNICERIAS

IV. Autorizaciones específicas

b. Elaboración de Productos Frescos No Embutidos. Res. INAC 168/95

- Productos autorizados a ELABORAR:
carnes adobadas y mechadas,
brochettes, milanesas. Podrán contener
ingredientes No Cárnicos y Aditivos
Autorizados
- Prohibido elaborar: embutidos,
hamburguesas y cualquier otro producto
en base a carne picada.



3.1 CARNICERIAS

IV. Autorizaciones específicas

c. Venta de Productos Cárnicos Chacinados: Res. INAC 170/95

- Productos cuya VENTA se autoriza: fiambres fraccionados o no y quesos sin cáscara envasados en origen con envases plásticos.
- Fraccionamiento: a la vista del cliente, excepto cuando el producto se encuentra envasado herméticamente desde origen.

3.1 CARNICERIAS

IV. Autorizaciones específicas

d. Venta de Productos no Cárnicos: Res. INAC 116/98

- Productos cuya VENTA se autoriza:
 1. Quesos , dulces, mermeladas envasadas en origen.
 2. Helados pre-elaborados y envasados (UT independiente)
 3. Otros productos lácteos .
 4. Productos alimenticios congelados
 5. Huevos envasados en origen y sin fraccionar.
 6. Salsas y conservas (excepto enlatadas)
 7. Pastas enfriadas envasadas al vacío
 8. Bebidas en envases plásticos o cartón laminado.

CARNE PICADA

- Definición
- Composición
- Stock

Tipos de carne picada

Los productos fotografiados se procesaron en el momento



Hasta **5**%
de grasa



Hasta **20**%
de grasa



NO AUTORIZADA
Más de **20**%
de grasa

Carne Picada

Tenor Graso

Conservantes

Menudencias

Colorantes



AGENDA

1. INTRODUCCION.

2. EVOLUCION NORMATIVA

3. ASPECTOS DESTACABLES de la LEGISLACION.

3.1 Locales de Venta de Carne al por menor.

3.2 Medios de Transporte de Carne.

3.3 Guías de Movimiento de Carne

4. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.



3.2 MEDIOS DE TRANSPORTE

Nº de inscripción de 4 dígitos.

Validez de la habilitación.

Carga (kilos) y duración máxima (horas) autorizada a trasladar, en función de la existencia o no de un equipo de generación de frío.







AGENDA

1. INTRODUCCION.

2. EVOLUCION NORMATIVA

3. ASPECTOS DESTACABLES de la LEGISLACION.

3.1 Locales de Venta de Carne al por menor.

3.2 Medios de Transporte de Carne.

3.3 Guías de Movimiento de Carne

4. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.



3.3 Guías de Movimiento de Carnes.

1. ¿ Quiénes son usuarios de Guía?
2. ¿ Cuándo debe emitirse la Guía?
3. ¿ Qué tipos de Guías existen?
4. ¿ Qué productos deben estar en la Guía?



**AUTORIZA A TRANSITAR Y COMERCIALIZAR A NIVEL NACIONAL
GUIA DE MOVIMIENTOS DE CARNES SUBPRODUCTOS Y PRODUCTOS CARNICOS**

I) PROPIEDAD Nombre: Sigil sa Nombre: _____
PROPIETARIO REMITENTE DESTINATARIO

1021200850

Montevideo Canelones

Nombre: Sigil sa

LUGAR FISICO DE SALIDA

Nombre: _____

LUGAR FISICO DE LLEGADA

II) TRASLADO A) 1021200850

B) Disco 11

Fecha: 03/03/10

Fecha: 03/03/10

Hora: 0600

Hora: 1500

C) ORIGEN DE LA MERCADERIA

☒ FAENA ☐ DEPOSITO ☐ FACON ☐ EST. INDUSTRIALIZADOR

D) DESTINO DE LA MERCADERIA

☒ ABASTO ☐ DEPOSITO
☐ INDUSTRIA ☐ DISTRIBUIDOR
☐ EXPORTACION ☐ CICLO II

E) MERCADERIA TRASLADADA

G) MERCADERIA DEVUELTA

COD.	T.	PIEZAS	KILOS
------	----	--------	-------

01 E 23 2204
04 E 117 1712
05 E 3 41
06 E 176

TOTAL



TOTAL

4133

III) TRANSPORTE

Empresa: Sigil sa

VEHICULO

MATRICULA	N° Chasis de Motor	Catg.	Carga Max. Hóbil
<u>549346</u>	<u>2918</u>	<u>1</u>	<u>9000</u> Kg

Conductor: _____

C.I. N°: _____ Firma: _____

El/la que suscribe F. Amato
en su carácter de Empleado de la empresa,
declara que todos los datos registrados en este formulario son correctos
y completos.
Doc. de identidad 341232 DA

SELLO DE LA EMPRESA Y FIRMA



**AUTORIZA A TRANSITAR Y COMERCIALIZAR A NIVEL NACIONAL
GUIA DE MOVIMIENTOS DE CARNES SUBPRODUCTOS Y PRODUCTOS CARNICOS**

I) PROPIEDAD Nombre: AVICOLA FRONZONI LTDA. Nombre: ABASTO
PROPIETARIO REMITENTE DESTINATARIO

1024271437

MONTevideo

Nombre: AVICOLA FRONZONI LTDA.

LUGAR FISICO DE SALIDA

Nombre: _____

LUGAR FISICO DE LLEGADA

II) TRASLADO A) 1024271437

B) _____

Fecha: 08/04/10

Fecha: _____

Hora: 08/00

Hora: _____

C) ORIGEN DE LA MERCADERIA

☒ FAENA ☐ DEPOSITO ☐ FACON ☐ EST. INDUSTRIALIZADOR

D) DESTINO DE LA MERCADERIA

☒ ABASTO ☐ DEPOSITO
☐ INDUSTRIA ☐ DISTRIBUIDOR
☐ EXPORTACION ☐ CICLO II

E) MERCADERIA TRASLADADA

G) MERCADERIA DEVUELTA

COD.	T.	PIEZAS	KILOS
------	----	--------	-------

40 0 67 1340
44 0 7 140
45 0 1 5
46 0 5 100

40 0 1024271437 200
44 0 1024271437 50

TOTAL

230



TOTAL

80 1385

III) TRANSPORTE

Empresa: Solsin sa

VEHICULO

MATRICULA	N° Chasis de Motor	Catg.	Carga Max. Hóbil
<u>545B13d</u>	<u>3168</u>	<u>2</u>	<u>2500</u> Kg

Conductor: GUSTAVO RODRIGUEZ

C.I. N°: 4308567-3 Firma: [Firma]

El/la que suscribe NICOLAS AMARILLO
en su carácter de EMPLEADO de la empresa,
declara que todos los datos registrados en este formulario son correctos
y completos.
Doc. de identidad 4308567-3

SELLO DE LA EMPRESA Y FIRMA

Guía de Movimiento de Carnes.

¿ Cómo se confecciona la Guía ?

	1er dígito	2do dígito
0	Bovinos	Carcasa
1	Ovinos	Media Res
2	Porcinos	Cuarto Delantero
3	Equinos	Cuarto Trasero
4	Aves	Cortes con Hueso
5	Conejos	Cortes sin Hueso
6	Caza Menor	Menudencias
7	Chacinería	
8	Prod. Alimenticios	

4. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. *Régimen Legal de Carnicerías; Casaux, G. (1998).*
2. *Ley 3606 de 13/04/1910.*
3. *Decreto 369/983 del 07/10/1983 "REGLAMENTO OFICIAL DE INSPECCIÓN VETERINARIA".*
4. *Decreto 315/994 del 05/07/1994 "RBN" y sus Dec. Modificativos.*
5. *Decreto 117/006 del 21/04/2006 INTERNALIZACIÓN de las Res. GMC 26/03, 44/03, 46/03 y 47/03.*
6. *Dec-Ley N° 15.605 "LEY DE INAC" del 27/07/1984.*
7. *Resoluciones de INAC 167, 168, 170, 171/95.*
8. *Resoluciones de INAC 116/98.*
9. *Dec. 215/99 de 01/09/1999.*
10. *Res. IMM N° 1084/04 del 15/03/2004.*
11. *Dec. 215/006 de 03/07/2006.*
12. www.presidencia.gub.uy
13. www.inac.gub.uy