

# **MEMORIA ANUAL 2008**

**Montevideo – Uruguay  
Diciembre 2008**

## TABLA DE CONTENIDOS

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>3</b>
<b>2. ASESORAMIENTO DE LOS ÓRGANOS DE GOBIERNO</b>	<b>4</b>
<b>3. POLÍTICA COMERCIAL</b>	<b>5</b>
<b>4. REGULACIÓN DE LA COMPETENCIA</b>	<b>12</b>
<b>5. CONTROL DE CALIDAD Y SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN</b>	<b>12</b>
<b>6. INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO</b>	<b>14</b>
<b>7. SERVICIOS A LA CADENA CÁRNICA</b>	<b>16</b>
<b>8. COMUNICACIÓN</b>	<b>20</b>
<b>9. FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL</b>	<b>23</b>

### 1. INTRODUCCIÓN

El Instituto Nacional de Carnes es un organismo público no estatal creado a mediados de la década de los 80, como sucesor de dos organismos anteriores: INAC (1967) y Comisión Administradora de Abasto (1969).

El Decreto-Ley No. 15605 de julio de 1984 creó el INAC para la “...proposición, asesoramiento y ejecución de la política nacional de carnes” y le asignó como objetivo principal “...promover, regular, coordinar y vigilar las actividades de producción, transformación, comercialización, almacenamiento y transporte...” de todo tipo de carnes, menudencias, subproductos y productos cárnicos.

En 2005 se definieron los lineamientos estratégicos estableciéndose como Misión y Visión Institucionales:

#### **Misión:**

Desarrollar acciones de naturaleza colectiva que promuevan actividades y formulen políticas que agreguen valor y contribuyan al desarrollo socio-económico de la Cadena Cárnica.

#### **Visión:**

Posicionar la Cadena Cárnica uruguaya como proveedora de productos de calidad reconocida por el control de sus procesos y la flexibilidad de adaptación a las demandas de los consumidores.

Estos lineamientos estratégicos plantean estrategias sustentadas en siete pilares interdependientes:

- Asesoramiento a los órganos del gobierno
- Política Comercial
- Regulación de la Competencia
- Servicios a la Cadena Cárnica
- Investigación y Desarrollo
- Comunicación
- Fortalecimiento Institucional

En el año 2008, en el marco de los cometidos y basados en los lineamientos estratégicos establecidos para este período, se desarrollaron una serie de actividades entre las que se destacan las que se reseñan a continuación.



## 2. ASESORAMIENTO A LOS ÓRGANOS DE GOBIERNO

- Al MGAP en asuntos relativos al funcionamiento de los mercados cárnicos, evolución de exportaciones e ingresos, faena prevista, etc.
- Al MIE en temas vinculados a las perspectivas de largo plazo del sector así como el modo de incrementar el valor agregado y la actividad industrial.
- A la OPP de la Presidencia de la República, en un proyecto de prospectiva 2030 que busca identificar los principales problemas para el desarrollo del sector en el largo plazo.
- Al MEF y a su dependencia la DGI en todos los aspectos que hacen al correcto control de los aportes tributarios de las empresas industriales.
- A MEF-UCA en referencia al pliego de condiciones de carne por parte del Estado y evaluación de Oferentes
- Comité de Apoyo a las Negociaciones Internacionales (Sector Cárnico), Informes de apoyo a las negociaciones:
  - Documento preparatorio para la VI Reunión en el Marco de la Comisión Mixta Uruguay Comunidad Europea. Propuestas del sector cárnico. (A pedido de Cancillería)
  - Comisión Mixta Uruguay Comunidad Europea. Propuestas del sector cárnico. (A pedido de Cancillería)
  - Documento preparatorio para la 47 reunión MICA (a pedido de la presidencia de INAC para MICA; y de Cancillería para el TIFA).
  - Documento preparatorio Comisión Mixta Uruguay China.
  - Propuestas del sector cárnico (A pedido de Cancillería)
- Estudios:
  - Estado de las Negociaciones en Agricultura en la OMC
  - Situación comercial Brasil UE post auditoría de noviembre 2007
  - Efectos de las políticas aplicadas al sector cárnico en Argentina
  - Informe para el Ministro de Relaciones Exteriores, Dr. Gonzalo Fernández, sobre Estados Unidos.

### 2.1. ASESORAMIENTO EN TEMAS VARIOS

- Al Juzgado de Pando sobre el estado de situación y diagnóstico del ex frigorífico Industrial Pando y de la chacinería de Frigorífico Centenario.
- Asesoramiento técnico en la implementación y adaptación de tecnologías adecuadas a cada uno de los procesos y actividades que desarrollan, en el diseño y uso de elementos innovadores, permitiendo una rápida transferencia de las exigencias establecidas por los distintos mercados compradores y la correspondiente actualización de las instalaciones.



- A particulares y técnicos, acerca de los requisitos técnicos y reglamentarios para la faena e industrialización de pequeñas especies.

### **3. POLÍTICA COMERCIAL**

#### **3.1 INVESTIGACIÓN DE MERCADOS EXTERNOS**

- Seguimiento del comportamiento de las grandes corporaciones internacionales de la carne (especialmente las brasileras) en los mercados internacionales: compras y adquisiciones, fusiones, desarrollo de canales comerciales.
- Participación en el Congreso Mundial de OPIC 2008 (Sudáfrica), para identificar las principales tendencias de los mercados consumidores de carne.

#### **3.2 MODELOS DEL COMERCIO MUNDIAL DE CARNES**

- Modelo de consumo de carne bovina en USA
- Análisis de las relaciones de los principales exportadores de carne bovina con metodología de Redes Bayesianas

#### **3.3 INFORME DE MERCADO**

El Objetivo de los mismos es otorgar una vía rápida de datos básicos y análisis del mercado a directivos y gerentes comerciales de firmas exportadoras, gremiales del sector y agentes del gobierno.

- Informes de COYUNTURAS (solicitud de Junta de INAC):
  - Marzo 2008: Informe Mundial
  - Mercosur 2008
  - Coyuntura Regional. Análisis del año 2007
  - Evaluación del Desempeño Exportador de Uruguay
  - Análisis a precios constantes.
- Informes previos para VIAJE DE MISIONES
  - Emiratos Árabes Unidos
  - México
  - Unión Europea I (con énfasis en España)
  - China
  - Indonesia
  - Corea del Sur
  - Federación Rusa
  - Unión Europea II (con énfasis en Francia)
- Informes ESPECIALES



- Al Embajador en Corea del Sur, Nelson Chabén (Argumentos sobre las bondades de las carnes uruguayas y sus diferencias con las carnes de sus competidores)
- Análisis del Consumo de carnes en México en función de la Encuesta de Gastos e Ingresos del INEGI
- Al Embajador en Canadá, Enrique Delgado (El mercado cárnico canadiense)
- Informes de PARTICIPACIÓN en Ferias y Congresos:
  - Emiratos Árabes Unidos
  - México
  - España
  - Congreso MICA, Estados Unidos
  - China
  - Congreso OPIC, Sudáfrica
  - Federación Rusa
  - Francia

### 3.4 CONVENIO INAC-UDELAR (LPE)

- Construcción de BASES DE DATOS:
  - Del Comercio Mundial de Carne Bovina
  - PBI nominal, población y PBI real por países
  - Consumo per-cápita de carnes por países
  - Producción de carnes (bovina, ovina, porcina y de aves) por países
  - Indicadores de competitividad para la carne bovina
- Consultas realizadas a la BASE MUNDIAL para uso de terceros:
  - para consultores del BID
  - para Frigoríficos
  - para la Unidad de Análisis Estratégicos
  - para Comité de Apoyo a las Negociaciones Internacionales

### 3.5 ACCESO A MERCADOS

#### A. SISTEMA DE REGISTRO ELECTRÓNICO DE EXPORTACIONES

Se avanzó considerablemente en el desarrollo de la nueva versión del sistema informático para el registro y gestión de las exportaciones (negocios, mesa de ayuda y emisión de certificados) el cual se espera estará implementado a principios del 2009.

#### B. OPTIMIZACIÓN DE CUPOS

- Seguimiento y control de la utilización de cupos otorgados.
- Conciliación permanente con UE, USA y Embajada en Bruselas.
- Distribución de cupos ovino 2008 y cupo USA 2008
- Reglamentación cupo Colombia 2008 y distribución



- Llamado a presentación de Proyectos Innovadores en el marco de la distribución de las cuotas Estados Unidos y ovina (Unión Europea).

### **C. INFORMES SEMANALAES**

- Listado semanal de precios de Negocios de Exportación Concertados
- Índice de Precios Concertados de Carne Bovina (Boletín de INAC)
- Informe semanal de Embarques correspondientes a los tres contingentes arancelarios
- Contingente Hilton, USA y Ovinos: estructura de ventas por producto y mercado
- Utilización del cupo USA por todos los países adjudicatarios
- Precios semanales de exportación de Australia a USA y Japón
- Detalles de Certificados Emitidos por INAC a Autoridades Competentes (UE/USA)

### **3.6 PROMOCIÓN**

El área de Promoción, podría dividirse en dos grandes grupos: la orientada a la comunicación y marketing externo y la orientada al mercado interno.

### **3.7 PROMOCIÓN ORIENTADA AL MERCADO EXTERNO**

En el transcurso de 2008 INAC participó en una serie de eventos en el exterior, entre los que se destacan:

### **3.8 FERIAS INTERNACIONALES**

- GULFOOD - Dubai, Emiratos Árabes ( 24 al 27 de febrero)
- EXPO ANTAD - Guadalajara, México ( 4 al 7 de marzo)
- ALIMENTARIA - Barcelona, España ( 10 al 14 de marzo)
- SIAL CHINA - Shanghai, China (14 al 16 de mayo)
- CIMIE - Beijing, China (15 al 17 de mayo)
- WORLD FOOD MOSCOW - Moscú, Federación Rusa ( 23 al 26 de setiembre)
- SIAL PARIS - París, Francia (19 al 23 de octubre)

### **3.9 PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS Y EVENTOS INTERNACIONALES**

- MICA Middle Year Meeting, Washington, USA (29 y 30 de abril)
- MICA Cena de cierre INAC Sponsor (30 de abril) con participación del Chef Álvaro Verderosa (Ganador del 2do premio del Concurso de Chefs)
- IMS XVII World Meat Congress Cape Town, Sudáfrica (del 7 al 10 de setiembre)
- SIAL PARIS – Degustación de carnes y vinos uruguayos con participación del Chef Guillermo Quintana (Ganador del 1er premio del Concurso de Chefs)
- Asistencia al Anual Meeting de la MICA.
- Participación en el Congreso Mundial de OPIC 2008 (Sudáfrica).



- Asistencia a la Conferencia anual de MICA.
- Charla en el III Seminario de Actualización Avícola (AMEVEA) sobre "Tendencias y Perspectivas en la demanda mundial de carnes" (13 de noviembre)
- Charla en Congreso "Del Campo al Plato" sobre "Tendencias en la demanda de carnes y la experiencia de INAC en la Expo Zaragoza 2008"
- Asistencia al Seminario sobre "Avances en los sistemas de trazabilidad y contribución a la calidad de cadena cárnica bovina" organizado por el Programa Cooperativo para el desarrollo Tecnológico Agroalimentario y Agroindustrial del Cono Sur-PROCISUR, Chile.

### 3.10 ELABORACIÓN DE MATERIAL DE PROMOCIÓN PARA EL EXTERIOR

- Folletos, tarjetas personales y afiches en Árabe e Inglés
- Folletos, afiches y tarjetas personales en Ruso e Inglés
- Afiches en Español (Guadalajara y Barcelona)
- Posavasos/marca-libros en Español e Inglés
- Re-impresión folleto "Arte La Exhibición"
- Diseño de invitación, banners y posavasos Cena de MICA
- Afiches y folletos en Chino e Inglés
- Banners para la Embajada de Suecia y Consulados
- Banners y banderas para el Capitán Miranda
- DVD "Uruguay: Desafiando al mundo de la Trazabilidad" (elaborado para IMS World Meet Congress Sudáfrica)
- Materiales en Inglés y Español para Expo Zaragoza
- Cajas de presentación DVD "Envasamos la Naturaleza", (en versión económica y VIP)
- Folletos con cortes y datos de frigoríficos en inglés
- Invitaciones digitales en inglés, francés y español

### 3.11 OTRAS ACCIONES DE APOYO

- Creación del Protocolo del proyecto "Uruguay Natural Club"
- Promoción de las carnes Uruguayas en el mundo a través del Buque Capitán Miranda.
- Firma de Convenio con Cámara de Diputados de Uruguay para entregar material cada vez que los representantes viajen al exterior
- Envío de carne para diferentes eventos a: Sudáfrica, Brasil, Argentina, EE.UU, Malasia.
- Envío de materiales a Presidencia de la República, Embajadas, Ministerios, Organismos Públicos, etc. (DVD presentación país, folletos, etc.)
- Recepción de Delegación sanitaria de Corea para la evaluación de la apertura del mercado a las carnes uruguayas.

### 3.12 PROYECTOS ESTRATEGICOS DE PROMOCIÓN



### 3.12.1 PROYECTO “URUGUAY NATURAL CLUB”

Durante el 2008 se avanzó en la ejecución del Proyecto “Uruguay Natural Club”:

- Contratación de Consultores Externos (Arquitectura, Cultura, Gastronomía y Legales)
- Elaboración del documento “Condiciones básicas para el Licenciamiento” del Uruguay Natural-Parilla Gourmet.
- Participación en la recepción de interesados en el eventual licenciamiento de la modalidad “Parrilla-Gourmet”.
- Implementación de Restaurante en Expo ZARAGOZA 2008 "URUGUAY NATURAL - PARRILLA GOURMET".

El restaurante temático "Uruguay Natural - Parrilla Gourmet" es parte del proyecto "Uruguay Natural Club", emprendimiento que tiene por objetivo establecer una relación directa y única con el cliente de las carnes naturales de Uruguay.

El primer restaurante del proyecto funcionó en la Exposición Internacional de Zaragoza (14 de Junio al 14 de Setiembre de 2008), habiendo sido posible gracias a la conjunción de esfuerzos por parte del Estado de Uruguay, el Reino de España, INAC y los operadores privados.

El INAC estuvo desarrollando la idea y preparándose para la ejecución durante más de dos años. Para ello formó una red de colaboradores, idóneos en cada uno de sus campos. Es así, que el equipo multidisciplinario reunió desde sus inicios una agencia de creatividad, un estudio de arquitectos, un estudio de abogados y expertos en restauración y gastronomía. Todo ello enriquecido con los invalorable aportes que realizaron las empresas nacionales e internacionales con las cuales se estuvo en contacto.

El restaurante fue un éxito, con repercusiones tanto en la prensa española como en la prensa nacional, y superó largamente los objetivos que se establecieron en un principio.

### 3.12.2 PROYECTO CONJUNTO INAC, INAVI, MTyD “UN PASEO POR LOS SENTIDOS .URUGUAY NATURAL”

#### Actividades.

- 2do Salón Internacional del Golf Hotel Conrad
- 2do Torneo Internacional de Golf Punta del Este, Cantegrill Country Club, Club del Lago y La Barra Golf Club (6 y 7 de febrero)
- 3er Concurso Nacional de Chefs Punta del Este (9 y 10 de febrero)
- Feria de Innovación de las Américas Punta del Este Cocktail de apertura (30 de marzo al 2 de abril)
- 25 de agosto actividad en Expo Zaragoza
- Actividad con prensa de Brasil en Uruguay 21 de Julio Bodega Bouza
- CANAL GOURMET preparación de 10 programas
- Asistencia al evento “Discovering Uruguay”, Chicago, EE.UU.
- Actividad con prensa de Brasil en Uruguay, 7 de noviembre, Punta del Este.



- Asado para participantes de la Copa de los Andes, Punta del Este.
- Cena con Korea Importers Association, 1º de diciembre, Hotel Radisson

### **Materiales producidos para "Un Paseo por los Sentidos"**

- Invitaciones Golf y carpetas para la prensa
- Invitaciones Concurso de Chefs y carpetas para la prensa
- 3 Banners Golf para Salón en Conrad
- 3 pizarras para canchas de Golf
- 24 premios Golf
- 3 Premios Chefs y 8 diplomas
- Delantales, Manoplas y Gorros Concurso de Chefs
- Reimpresión de folletos.

### **3.13 PROMOCIÓN ORIENTADA AL MERCADO INTERNO**

- El Asado Más Grande del Mundo

Este año el Instituto Nacional de Carnes realizó uno de los eventos más innovadores en materia de promoción interna con repercusión hacia el exterior: El Asado Más Grande del Mundo - Montevideo- Uruguay, abril 2008.

Este proyecto contó con la Declaratoria de Interés Nacional por parte de la Presidencia de la República.

Fue realizado enteramente por uruguayos de muchos sectores, representantes de distintas generaciones, sexo y origen y entre sus efectos secundarios se encuentra el fortalecimiento de la cadena cárnica dado que participaron agremiaciones de productores, de carniceros, de industriales, de trabajadores de la industria frigorífica y consumidores que trabajaron para lograr el objetivo común.

El evento dio a conocer nuestro diferencial en el mundo- su gente-, que produce y crea productos naturales en armonía con la naturaleza, utilizando una tecnología de avanzada.

En el Asado Más Grande del Mundo se realizó una demostración de trazabilidad de la carne por ADN en un laboratorio montado especialmente para que las máximas autoridades nacionales y extranjeras presentes en el predio pudieran apreciar el sistema.

Asimismo se dio a conocer a los miles de personas que se hicieron presentes las experiencias de trazabilidad probadas en frigoríficos que permiten visualizar en el sistema el origen del corte de carne, uniendo trazabilidad de campo con la trazabilidad comercial.

En otro espacio especialmente acondicionado, miles de personas pudieron recorrer conceptos sobre la producción de carne en Uruguay así como los datos principales que definen a nuestro país como el país más ganadero del mundo.



La repercusión en los medios de comunicación en el exterior y a nivel nacional con más de 100 medios de comunicación acreditados y 250 periodistas, camarógrafos, fotógrafos y productores generaron un retorno en Marketing para el país que trascendió a empresarios, importadores y sedes diplomáticas de diversas regiones.

Números del asado: 12.000 kilos de carne., 1.500 metros de parrilla, 1.252 asadores, 800 voluntarios, 20.000 concurrentes entre los que se contaron 4.100 escolares de todo el país.

Entre las organizaciones que colaboraron con asadores se encuentra el Ejército Nacional, la Asociación Rural del Uruguay y Asociación de Jóvenes de ARU, Federación Rural del Uruguay y Federación de Jóvenes Rurales, Jóvenes de la Sociedad de Criadores de Corriedale, la Escuela de Hotelería y Gastronomía de UTU, el Colegio de Cocineros Gato Dumas, la Escuela de Hotelería y Gastronomía del Plata, el Club de Cocina, UTU, funcionarios de INAC, chefs y parrilleros profesionales entre otros.

Este evento permitió a Uruguay obtener el “Guinness Word Record” por la parrilla más larga.

### **3.14 OTRAS ACTIVIDADES.**

- V Reunión Internacional de FORAGRO Canelones (30 de julio)
- The Economist Mesa de Negocios con el Gobierno Uruguayo, Montevideo (17 y 18 de setiembre)
- Expo Prado ARU 2008 Montevideo (10 al 21 de setiembre)
- Participación en el Foro de Innovación de las Américas, organizado por la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII), realizado en Punta del Este entre el 30 de marzo y 2 de abril.
- Participación en la Semana de Calidad (21 al 25 de julio) organizada por el Instituto Nacional de Calidad, a través de la exposición del tema “Uruguay país de calidad de carnes
- Participación en la teleconferencia de IICA sobre “El SEIC y el desafío de la trazabilidad.”

### **3.15 MATERIAL DE PROMOCIÓN ORIENTADA AL MERCADO NTERNO**

- Postales del Asado más grande del Mundo, merchandaising (remeras, delantales y gorros de chef utilizados en el Evento.
- DVD Trazabilidad por ADN, realizado por INAC y laboratorio GENIA.
- DVD Asado más grande del Mundo
- 14 lonas sobre la producción de carne uruguayas exhibidas en el Asado
- Paneles educativos para escolares sobre la cadena cárnica exhibidas en el Asado



- Entrega de cuadros conmemorativos del Asado Más grande del mundo para Organizaciones participantes, Embajadas, gremiales agropecuarias
- Material de promoción de la nueva página web de INAC, pen drive y banners difundiendo la web.
- DVD " El Fuego está en nosotros" para Expo Prado
- Paneles con fotos del AMGM Expo Prado
- Realización de Remeras Polo con logo de Uruguay Natural – Parrilla Gourmet y Remeras de Correr con logo de Uruguay Natural Club, para vender en la Expo Prado 2008.

## **4 REGULACIÓN DE LA COMPETENCIA**

### **4.1 CONTRALOR COMERCIAL**

- Análisis de las operaciones comerciales de las empresas industriales a efectos de verificar el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, base económica de una justa competencia.
- Análisis del desempeño económico-financiero de las principales empresas industriales (costos, utilidades, endeudamiento, etc) a efectos de monitorear la posición de riesgo de las empresas industriales.

### **4.2 REGULACIÓN DE LA COMPETENCIA Y CONTROL DE EVASIÓN**

- Registro y actualización de usuarios y recepción y procesamiento de Guías de Movimiento de Carne, Subproductos y Productos Cárnicos; y de Declaraciones Juradas de Compra.
- Monitoreo de las principales plantas de faena y los operadores del Mercado Interno.
- Control de recepción y seguimiento posterior de la carne importada a través de la implementación de guías específicas para la distribución de la misma.

## **5 CONTROL DE CALIDAD Y SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN**

### **5.1 CONTROL DE CALIDAD COMERCIAL**

El área de Control de Calidad de INAC efectúa permanentemente el control de calidad de los productos de forma de asegurar niveles mínimos de calidad comercial.

Certifica la calidad de los productos exportados no sólo en función de las exigencias del mercado comprador, sino también en relación al cumplimiento específico de cada uno de los negocios concertados.

### **5.2 CERTIFICACIONES ESPECIALES**



- Certificación de las exportaciones con destino al mercado chileno, según exigencias de ese mercado para las carnes que importa. Uruguay tiene un convenio con aquel país, según el cual INAC-Certicarnes es el único organismo habilitado para realizar la referida certificación.
- Certificación de la producción-industrialización del Programa de Carne Natural Certificada del Uruguay (PCNCU).
- Certificación de productos con destino al mercado de Estados Unidos y al mercado interno en base al protocolo privado “Uruguayan Angus Beef”.
- Certificaciones especiales (a pedido de los exportadores; ej. de tripas con destino a Rumania).
- Elaboración de un protocolo de buenas prácticas de manejo animal para aplicar en todas las etapas de la cadena.
- Desarrollo de un procedimiento basado en la Trazabilidad de los animales, que garantizará que la carne proveniente de animales de edad igual o inferior a doce meses esté correctamente etiquetada de acuerdo a las normas de referencia establecidas por la Comisión Europea (Reglamento (CE) N° 700/2007 del Consejo y Reglamento (CE) N°566/2008 del Consejo).
- Elaboración de un protocolo para la certificación de corderos a Jordania.
- Elaboración de un protocolo para la certificación de cortes de Alta Calidad a Suiza.

### 5.3 AUDITORIAS

INAC-Certicarnes recibió una auditoria del Servicio Agrícola Ganadero de Chile a efectos de mantener su reconocimiento para la certificación de productos a exportar a ese país.

### 5.4 NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y PROCESOS

#### A) PROTOCOLOS

- Desarrollo de un protocolo de pre-embarque, embarque y manejo en planta industrial de ovinos destinados a la faena.
- Desarrollo de un protocolo de funcionamiento de SEIC “Cajas Negras”.

#### B) PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN DE CARNES DE URUGUAY

Revisión y mantenimiento de documentos que –conformando un manual de gestión– permitirán diseñar, desarrollar y gestionar múltiples programas o esquemas de certificación



### **C) PCNCU – EUREPGAP**

Obtención de la homologación del PCNCU contra el Programa de EUREPGAP (Benchmarking) en el área de Carne Bovina y Ovina.

### **D) ETIQUETADO FACULTATIVO – UNIÓN EUROPEA**

Aprobación del dossier (documentación) exigido por la Unión Europea para el reconocimiento del etiquetado facultativo, en el que se podrán resaltar diversos atributos de las carnes que se exporten a aquel mercado.

### **E) ETIQUETADO FACULTATIVO -CARNE ANGUS DEL URUGUAY**

Aprobación del etiquetado facultativo presentado por Carne Angus del Uruguay.

### **F) PARTICIPACIÓN EN COMITÉS DE NORMALIZACIÓN**

Participación en diversos Comités de Normalización en el Instituto Uruguayo de Normas Técnicas.

## **6. INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

### **6.1 DESARROLLO DE LA CADENA CÁRNICA**

- Participación en diversas instancias técnicas (convocatoria de la DIPRODE dependiente de OPP, de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación y de la Mesa de Competitividad) en jornadas de discusión para fomentar la competitividad la las cadenas de producción en el Uruguay.
- Participación en el proyecto FPTA 220 desarrollo de tecnología para la mejora de la calidad de producto en sistemas familiares de producción porcina. Participación en fases de:
  - a) Determinación de los requerimientos de calidad de la industria según destino.
  - b) Diseño, ajuste y validación de metodología de evaluación de canales porcinas.
  - c) Difusión de la información.

### **6.2 PROYECTO “2ª AUDITORÍA DE CALIDAD DE LA CARNE BOVINA Y OVINA EN URUGUAY”**

Desarrollo (fase II y fase III), conjuntamente con el INIA, de la 2ª Auditoría de Calidad de Carnes, que permitirá detectar los principales problemas de calidad en la cadena cárnica para, a partir de ellos, diseñar estrategias para superarlos.

### **6.3 CONGRESO DEL CAMPO AL PLATO (LATU, INIA, INAC)**

5º Congreso de Producción, Industrialización y Comercialización de Carne “del Campo al Plato” Organizado conjuntamente con el INIA y el LATU.



- a) Estudios sobre estrategias de agregado de valor a las cadenas cárnicas
  - b) Estrategia de promoción en el exterior y demandas de los consumidores
  - c) Situación actual del SEEIC
- Presentación de resultados de la 2ª auditoría de carne bovina y ovina realizada conjuntamente con INIA

#### **6.4. BIENESTAR ANIMAL**

- Desarrollo de proyecto de certificación de Bienestar Animal.
- Actividades varias (académicas y de campo) en relación a esta temática.
- Integración del Grupo Técnico de Bienestar Animal creado por Res. 21/04 de la Dirección General de Servicios Ganaderos del MGAP.
- Participación en la 2ª Conferencia anual de Bienestar Animal – El Cairo.
- Participación y asistencia a la conferencia sobre Bienestar Animal dictada por la Dra. Temple Grandin, máximo exponente en el tema de referencia.

#### **6.5. IDENTIFICACIÓN Y PRIORIZACIÓN DE TEMAS DE INVESTIGACIÓN**

Se trabaja conjuntamente con distintas instituciones vinculadas a la temática, particularmente la Universidad de la República y el INIA.

#### **6.6. PROYECTO “CARNE GENETICAMENTE TIERNA Y MARMOLADA”**

Ejecución –en marcha, conjuntamente con el Laboratorio de Genética Molecular GENIA- de un proyecto para la determinación genética de la ternura y el marmoreo en la carne proveniente de animales alimentados a pasto.

#### **6.7 CREACIÓN DEL GRUPO TÉCNICO DE TRABAJO NACIONAL**

- Grupo creado en el marco de la integración a GLOBALGAP, liderado por INAC a efectos de desarrollar trabajos técnicos que fundamenten la adecuación de las exigencias de ese protocolo privado (GLOBALGAP) a las condiciones de producción de Uruguay.
- Participación en la 1ª. Reunión anual del Comité de Sector de Producción Animal de GLOBALGAP realizada en Ámsterdam – Holanda.
- Participación en la 2ª. Reunión Anual del Comité de Sector de Producción Animal de GLOBALGAP realizada en Colonia – Alemania.
- Participación en la 9ª Conferencia Global de GLOBALGAP “Piensa Globalmente – Actúa Localmente” realizada en Colonia – Alemania.
- Participación en la 3ª Reunión Anual del Comité de Sector de Producción Animal de GLOBALGAP realizada en Ámsterdam – Holanda



## 6.8 PUBLICACIONES TÉCNICAS

- ¿Cómo? ¿Cuándo? ¿Donde? ¿Que? Comercialización de carnes y menudencias en Montevideo-AUTORES.
- Manual de cortes Bovinos para abasto

## 7. SERVICIOS A LA CADENA CÁRNICA

### 7.1 SISTEMA ELECTRÓNICO DE INFORMACIÓN DE LA INDUSTRIA CÁRNICA – SEIIC-CAJAS NEGRAS

- Se fortaleció la infraestructura técnica y logística para la implementación, control y seguimiento del Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica (Cajas Negras)
- Se está trabajando en las últimas instalaciones físicas de la Fase 2, estando ya listo lo necesario a nivel de software.
- Se está trabajando en la redefinición y rediseño del sitio central, lo que se entiende habrá de redundar en beneficio del mejor funcionamiento del sistema, particularmente en los tiempos de validación y publicación de la información.
- Se puso a disposición de las plantas un desarrollo de software que les permite acceder directamente a la información recogida por el SEIIC, lo que resulta especialmente útil para los casos de plantas sin desarrollo informático propio, o al menos con uno de pequeño porte.
- Supervisión técnica de los programas de mantenimiento de las condiciones de competencia leal entre los operadores del complejo cárnico (cajas negras).
- Organización del proceso de instalación de fase II.
- Implementación del sistema, mediante las siguientes acciones:
  - Coordinación de las actividades de los distintos actores que intervienen en el proyecto (público y privado).
  - Definición de los puntos de registro en las plantas de faena y determinación de los equipos, instalaciones y materiales a ser utilizados (fase II, plantas nuevas y remodelaciones en plantas con el Sistema instalado).
  - Supervisión de los trabajos en las plantas industriales, actuando como nexo y árbitro entre los proveedores y las empresas, cuando esto es necesario.

### 7.2 ESTUDIO DE PROYECTOS, APROBACIÓN DE PLANTAS INDUSTRIALES Y DIAGNOSTICOS DEL SECTOR CÁRNICO



- Análisis desde el punto de vista del diseño industrial (obra civil y layout), ingeniería industrial y de procesos, de los proyectos y obras de la industria cárnica para las distintas especies animales (bovina, ovina, suina, equina, aves, animales de caza menor y otras) y en las diferentes etapas y escalas de producción (ciclos I, II y III), a los efectos de su evaluación y aprobación para el mercado interno y la exportación.
- Es de destacar la aprobación del proyecto de un establecimiento de faena totalmente nuevo, Breeders and Packers Uruguay, de gran porte, ubicado en el departamento de Durazno. Asimismo se llevó a cabo la remodelación total y ampliación de una pequeña planta (Frigoyí) en el mismo departamento, entrando a funcionar como Bilacor en el presente mes de Setiembre.
- Las inversiones principales tuvieron su punto fuerte en los temas de ampliación de playas de faena e instalación de túneles de congelado continuo.
- Análisis y diagnósticos, desde el punto de vista técnico, de la situación de la industria cárnica y de establecimientos en particular.
- Se llevaron a cabo evaluaciones de las condiciones de funcionamiento de plantas de faena y sus potencialidades para exportación a distintos mercados. Se destacan los estudios sobre el establecimiento de faena de la Intendencia Municipal de Salto.
- Determinación de las capacidades de producción de los establecimientos industriales para las distintas especies, comprendiendo los ciclos I, II y III y los procesos de integración.
- Diseño y elaboración de memorias constructivas y de procesos de plantas de faena de pequeño porte. Los mismos se encuentran en proceso de ser cargados en la web de INAC.
- Personal ocupado: relevamiento de los establecimientos industriales. Información sobre el personal ocupado, detallada por categoría (supervisores, oficiales, peones, administrativos y otros) y régimen laboral (mensual, jornal o destajo).
- Bienes de activo fijo: Determinación de los índices específicos para la evaluación de los bienes de activo fijo de la industria frigorífica, con referencia a índices nacionales, como también de Reino Unido, Estados Unidos, Argentina y Brasil.

## 7.2 HABILITACIÓN DE LOCALES COMERCIALES

- Habilitaciones de nuevos locales comerciales en el departamento de Montevideo (carnicerías y avícolas).
- Autorizaciones a nivel nacional para elaboración de productos frescos, cocción, fraccionamiento de chacinados y venta de productos no cárnicos en locales comerciales.

- Renovación de las habilitaciones del departamento de Montevideo, que cumplen su ciclo de 5 años, mediante relevamientos de los locales comerciales, a los efectos de verificar el estado de las instalaciones y equipamiento
- Actualización de la información correspondiente al Registro Nacional de Carnicerías: cambios de titularidad, cesiones de cuotas, cambios de directorio, autorizaciones específicas, renovaciones.

### 7.3 HABILITACIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE

- Habilitación del parque vehicular destinado al transporte de la carne y sus productos.
- Renovación de las habilitaciones que cumplen su ciclo de 2 años.

### 7.4 EQUIPOS DE TRABAJO CON OTROS ORGANISMOS

- Participación en la Mesa Tecnológica de la Cría Vacuna. (MGAP, UDELAR, LATU, INIA, FEDERACION RURAL, COMISIÓN NACIONAL DE FOMENTO RURAL, ARU, COOPERATIVAS AGRARIAS FEDERADAS, CIF, FUCREA, IPA, ADIFU).
- Participación en la Mesa Tecnológica de la Invernada Vacuna (MGAP, UDELAR, LATU, INIA, FEDERACION RURAL, COMISIÓN NACIONAL DE FOMENTO RURAL, ARU, COOPERATIVAS AGRARIAS FEDERADAS, CIF, FUCREA, IPA, ADIFU).
- Participación en comités del Programa Nacional de Cambio Climático (DINAMA, DIEA, OPYPA, Facultad de Agronomía, SUL, INIA e INAC).
- Participación en el Comité Nacional de Bioseguridad para Uruguay (MVOTMA)
- Plan Nacional de Investigación en Salud Animal (PLANISA): Participación (representación) en el Acuerdo Interinstitucional para la elaboración de un “Plan Nacional de Investigación en Salud Animal” (PLANISA).
- Participación en las conclusiones que elaboró el Grupo de Expertos citado por la DINAMA-MVOTMA y presentado en el Workshop “Comunicación y Verificación de las Emisiones de Gases con Efecto Invernadero y Mitigación en Sistemas Ganaderos de Pastoreo”.
- Participación como miembro Integrante de la Comisión Interinstitucional para la seguridad alimentaria en orbita de OPP.
- Participación en Observatorio de Seguridad alimentaria y Nutricional MTSS-INDA.
- Integrante de comisión de Evaluación de Productos Elaborados a Base de Carne de Cerdo.(MSP-Congreso de Intendentes-MGAP-LATU)
- Grupo de trabajo para Evaluación de Productos Elaborados a base de carne de pollo.(MGAP-LATU)

- Participación en un proyecto de promoción de carnes alternativas en conjunto con UDELAR.

Participación en el Proyecto Interinstitucional con el MGAP sobre fortalecimiento del Programa de Vigilancia Epidemiológica para BSE

- Participación en reuniones y comités de Codex Alimentarius sobre residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.
- Grupo Técnico Biotecnología para adoptar posición institucional referente a las prioridades de investigación en Sanidad Animal e Inocuidad Alimentaria para las Cadenas Cárnicas Nacionales.
- MVOTMA, en Comité Nacional de Coordinación del Proyecto de Desarrollo del Marco Nacional de Bioseguridad
- UDELAR y otros, estudio de “Carnes alternativas” para revisar la normativa vigente en materia de producción e industrialización de productos cárnicos.

## 7.5 ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN CON PRODUCTORES

- Asesoramiento a pequeños productores para su inserción en la cadena cárnica formal, especialmente productores porcinos.
- Charlas de difusión a grupos de productores sobre procesos y productos con énfasis en el nuevo escenario comercial en la industria cárnica uruguaya.
- Charla realizada en FUCREA sobre el SEIC.
- Asesoramiento a grupos de productores en la industrialización y comercialización de carne ovina.
- Asesoramiento al proyecto “Cordero Elite” de las gremiales ovinas.
- Participación en la Mesa Tecnológica de la Cría Ovina.
- Elaboración de recomendaciones para el manejo de ovinos destinados a la faena.
- Participación en charlas en diversas localidades en el interior de la República, brindando charlas a organizaciones de productores (agropecuarias, sociedades de fomento, sociedades rurales, etc) sobre la economía del sector cárnico
- Participación en reuniones convocadas por diversas asociaciones de productores de especies menores (lechones, conejos), con la finalidad de estudiar las posibilidades de faena de dichos productos, en distintos departamentos



## • 7.6 CAPACITACIÓN BRINDADA POR INAC

- Dictado de charlas sobre técnicas de faena e industrialización de carne a distintos Organismos de enseñanza: Escuela Agraria de Sarandí Grande, Escuela de Mecánica Agraria de UTU en Colonia Wilson (San José) y Escuela de Gastronomía de Libertad (San José).
- Dictado de cursos de diseño y generación de frío (Casablanca y San Jacinto).
- Charla en jornada organizada por Corporación Gastronómica de Punta del Este.
- Charla en jornada organizada por Centro Comercial e Industrial de Soriano.
- Charlas para receptores y manipuladores de carne de la UCA.(MEF)
- Dictado de clases dentro del curso de Ayudante de Cortador de carne organizado por el LATU
- 2ª edición del Curso de Capacitación a Distancia referido al manejo de Ganado Bovino y su relación con la calidad de la carne”
- Participación en charlas para estudiantes de UTU explicando el significado de algunos indicadores económicos de gran interés (ejm: Novillo Tipo)

## 7.7 APOYOS LOGISTICOS

- Al MGAP en el plan piloto de erradicación del gusano barrenador del ganado.
- Al MGAP e Intendencias Municipales en la erradicación de suinos en las Localidades fronterizas.
- Propuesta del Sistema de Apoyo a la Certificación Logística de Embarques de Carne a EEUU, con la finalidad de brindar información al MGAP a efectos de que este pueda determinar en base a los datos recopilados que un lote (tal como el mismo sea definido por la reglamentación del MGAP) solo sea embarcado en un contenedor con destino a EEUU.

## 8. COMUNICACIÓN

### 8.1 LANZAMIENTO DE NUEVO PORTAL: [www.inac.gub.uy](http://www.inac.gub.uy)

Modificación completa de la página web del Instituto, con incorporación de nuevas estructuras y contenidos. Desde una única página se orienta a un amplio espectro de usuarios desde el Consumidor al Productor Agropecuario.

Las áreas de trabajo de actualización de contenidos son las siguientes:



Uruguay



**Noticias-** Últimas acciones llevadas a cabo por INAC.

**Novedades-** Acciones que se estarán desarrollando.

**Quiénes Somos.** Define la estructura organizacional así como algunos elementos de la historia de la Institución.

**Información de Mercados.** Incluye las estadísticas sobre stock, faena, exportaciones y precios.

**Certificaciones de Calidad.** Incluye los programas de certificación del Instituto así como otros proyectos de procesos de calidad.

**Promoción.** Destinado a los proyectos de promoción y eventos que realiza INAC en el exterior y en Uruguay.

**Biblioteca Electrónica.** Incluye publicaciones Técnicas, Estadísticas, De Divulgación y De Difusión, documentación sobre la cadena cárnica disponible en biblioteca.

**Servicios al usuario.** Incluye información sobre servicios a todos los integrantes de la cadena cárnica, desde el Consumidor hasta el productor agropecuario.

**Sitio del Consumidor.** Incluye información sobre seguridad alimentaria

**Sitio del Estudiante.** Incluye información relevante para egresados universitarios y estudiantes avanzados en los desarrollos de la cadena cárnica.

**Marco Normativo.** Incluye la normativa del Instituto

Especialmente se diseñó un espacio de proyectos estratégicos.

- a. Información para el productor.
- b. Frigoríficos habilitados.
- c. Asado Más Grande del Mundo.
- d. Restaurante Zaragoza.
- e. Cajas Negras.
- f. Sala de Prensa. Incluye archivo de noticias y de audios, así como otros servicios que se irán incorporando para los periodistas.

## 8.2 CAMPAÑA EDUCATIVA PARA ESCOLARES.

Durante 2008 se culminó el plan educativo acordado con el Consejo de Educación Primaria con el envío de historietas y videos educativos sobre la cadena cárnica a todos los escolares del país.

Este material fue enviado a todas las escuelas públicas de Montevideo- 442 locales- y del interior del país- 1620 escuelas-, destinado a niños de 3º, 4º, 5º y 6º año.

Los contenidos estuvieron referidos a la producción ganadera en el país, los principales competidores en mercados cárnicos de Uruguay en cada región, el estatus sanitario del país, el sistema de cajas negras.

Ciclo en revista El Escolar Agropecuario, de El País.

Con el objetivo de reforzar con los niños estos conceptos en el año 2008 se publicaron las siguientes temáticas:



- Primeros en el mundo. SEIIC. Cajas negras (sobre funcionamiento del sistema)
- Invitados especiales en el asado. Los escolares. (sobre actividades educativas desarrolladas para escolares en el Asado Más grande del Mundo).
- Un ensayo de trazabilidad. Por un pelito. (Sobre demostración de trazabilidad por ADN realizada en el Asado Más Grande del Mundo).
- La marca Uruguay. Conquistar el mundo. (sobre el Restaurante de Uruguay en Zaragoza 2008).
- Conéctate con lo que importa. Info Web. [www.inac.gub.uy](http://www.inac.gub.uy) (Sobre informaciones destinada a estudiantes en la nueva web).
- El INAC en la Expo Prado 2008- Asado Más Grande del Mundo y Restaurante Zaragoza 2008.
- Los récords de la carne. (Sobre los valores internacionales logrados por la carne uruguaya).
- Consejos útiles para aportar en casa. (Sobre congelado y descongelado de la carne).

### 8.3 RELACIONAMIENTO CON LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN.

- Comunicados de prensa destinados a periodistas agropecuarios y de prensa general con temáticas referentes a resultados de misiones en el exterior, ferias internacionales, proyectos de promoción específicos- Asado Más Grande del Mundo y Restaurante Zaragoza 2008-logros y avances en materia de cooperación, investigación y tecnología en el sector, sistemas de información y servicios brindados por el Instituto, etc.
- Convocatorias a conferencias de prensa: Evolución del Mercado Interno, promoción en el exterior, auditorías de calidad y programas de certificación, La cadena cárnica en números- proyecciones, datos estadísticos y situaciones en stock, faena y exportaciones, lanzamiento del Congreso del Campo al Plato, etc.
- Actualización de noticias con audio, texto y fotografías en la Web de INAC destinadas a los periodistas.
- Publicación de suplemento con El Observador sobre INAC. Octubre 2008.
- Revista Americarne de Argentina.
- Revista ARU Jóvenes
- Cámara Mercantil.
- Artículo en Anuario de la Sociedad de Criaderos de Corriedale
- Artículo en Revista Carnes y Alimentos sobre Restaurante Zaragoza 2008.



- Artículo en Revista Carnes y Alimentos sobre Asado Más Grande del Mundo.
- Artículo sobre cajas negras en Calidad Uruguay.
- Ciclo de Tv de INAC- mercados internacionales, sistema de cajas negras, Congreso del Campo al Plato, Congreso de la carne OPIC Sudáfrica, etc.

Campañas publicitarias específicas:

- Asado Más Grande del Mundo. Marzo- abril 2008.
- Campaña de información 0800 INAC- cajas negras en programas agropecuarios radiales.
- Lanzamiento nueva Web. Mayo 2008
- Difusión en Expo Prado 2008. Proyectos estratégicos de promoción. Televisión – programas agropecuarios. Setiembre 2008

## **8 FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL.**

### **9.1 NUEVO SISTEMA DE REGISTROS DE EMPRESAS**

Se ha modernizado y racionalizado el sistema de registro de empresas. En este marco, a partir del 1º de enero de 2009 el Instituto no podrá dar trámite a los asuntos de empresas que no se encuentren debidamente inscriptas, dado que en dicha fecha entrará en vigencia la Resolución #08/0144 del 6 de noviembre de 2008, que indica que las empresas comprendidas entre los literales A y J inclusive del capítulo 1 del Art. 1 de la citada resolución, deberán culminar su inscripción antes del 31 de diciembre próximo. Estos literales comprenden a: plantas de faena de equinos, plantas de faena de cerdos, plantas de faena de conejos, animales de caza menor y caprinos, exportadores de carne equina, exportadores de carne de conejos, animales de caza menor y caprinos, exportadores de productos cárnicos, exportadores e importadores de subproductos, exportadores de productos cárnicos para alimentación animal, establecimientos elaboradores e industrializadores de subproductos, establecimientos elaboradores de productos cárnicos para alimentación animal.

### **9.2 CÓDIGOS PARA CARNES, MENUDENCIAS, SUBPRODUCTOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS.**

Se revisaron y modificaron los códigos utilizados por el Instituto para las carnes, menudencias, subproductos y productos cárnicos, quedando disponible la nueva versión.

### **9.3 MEJORA EN EL TRATAMIENTO DE LA INFORMACION**

En el marco de las actividades orientadas a dar soporte a la gestión de la información y a las tecnologías destinadas al manejo de la misma, el Instituto ha llevado adelante



diversas actividades, directa o indirectamente vinculadas a esta temática, siendo las siguientes las más relevantes del año 2008.

## **SEIIC**

Se implementaron mecanismos internos para mejorar el aprovechamiento de los datos recogidos, parte de los cuales permitieron al Instituto el exonerar a las plantas del envío regular de ciertos datos de faena en forma física o electrónica, por estar obteniéndolos directamente del SEIIC.

Se incorporó al uso una poderosa herramienta de software para la gestión de riesgos, la cual además de proveer una enorme cantidad de bases de conocimiento orientadas a la evaluación de riesgos y cumplimiento en las distintas áreas de TI y manejo de la información en general, permite la creación de bases propias, lo que da lugar a una posible retención sistematizable del conocimiento, más allá de las personas. Esto último, ha sido aprovechado con éxito, habiéndose trabajado ya sobre las áreas del análisis de funcionamiento del SEIIC y de la calidad de la información obtenida.

## **INFORMACIÓN ECONÓMICA**

- En el área de Informaciones, se inicio el proceso de sustitución del envío de información “en papel” por la recepción electrónica a través del Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica (SEIIC- Cajas Negras). Este proceso de completará en su mayoría en el 2008 y se finalizará en el 2009. En este momento Uruguay tendrá el sistema de información más completo y potente del mundo, en temas ganaderos.
- En el área de Análisis Económico, inicio de los estudios para sustituir el sistema de costeo y balances requerido a la industria frigorífica que tiene un importante desfase con las necesidades actuales. La mejora en la calidad y oportunidad de la información junto con la mejora en la capacidad de análisis dotará al INAC de nuevas fortalezas, permitiendo en el futuro ejercer efectivamente el rol de superintendencia de la industria y monitoreo de riesgos

## **COMUNICACIÓN INTERNA**

- Conformación de una red informática interna (intranet) ccon el fin de promover la eficiencia del trabajo interno, colaborar en los procesos de información, capacitación, divulgación y brindar apoyo a las tareas se construyó una Intranet, la cual tiene como finalidad facilitar la trasmisión de información, agilizando las mismas y promoviendo el ahorro económico al reducir la circulación del papel. Dicha herramienta es gestionada con la misma herramienta informática que el portal externo (software Innova) y que la extranet de acceso restringido. Esto posiciona muy bien al instituto en el área de innovaciones en la gestión de informaciones.
- Se dio comienzo a una campaña de concientización orientada al usuario final, en cuanto a los riesgos implícitos en un manejo irresponsable de los recursos



Uruguay



informáticos y de comunicaciones, a partir de la publicación de noticias vinculadas a la temática en la intranet institucional.

- Se realizó el DIAN (Documento Integral de Análisis), herramienta clave para elaborar la visión institucional y contribuir a la elaboración de políticas.

#### **9.4. POLITICA DE RECURSOS HUMANOS**

En el primer cuatrimestre del presente año se efectivizaron los últimos egresos de personal a través del Plan de Retiros Incentivados que se implantó en el año 2007.

Se adhirieron a esta modalidad de retiro un total de diecisiete (17) funcionarios en el período comprendido entre 2007 y 2008.

A lo largo de este año se continuó trabajando en el mantenimiento y consolidación de la metodología que se instauró en el año 2006 relativa a los diferentes procesos de gestión de los recursos humanos.

Se propuso una nueva estructura organizacional y escalafonaria para la cual uno de los insumos que se utilizó fueron los datos surgidos del Estudio de Remuneraciones y Beneficios que se desarrolló en base a la información que relevó esta Jefatura a través de la herramienta Descripción de Puestos que fuera relevada a todos los funcionarios en el año 2007.

A efectos de continuar implantando nuevas prácticas de gestión, se diseñó la herramienta para la Evaluación del Desempeño Laboral, la cual está orientada a todos los funcionarios del Instituto, entendiéndose por ello personal técnico y personal de apoyo.

Se ha impartido capacitación a funcionarios a cargo de distintos proveedores de manera de ayudar en la profesionalización y actualización en algunos puestos de trabajo, a modo de ejemplo:

- Veinte técnicos del Instituto recibieron la capacitación a cargo de docentes de la Universidad de Concepción de Chile, quedando habilitados como "Certificadores de carnes" según ley chilena nº 19.162
- Jornadas de capacitación de las normas ISO-9000, la cual contiene las directrices para seleccionar y utilizar las normas para el aseguramiento de la calidad.
- Japón: Usufructo de una beca a Japón referida a técnicas de uso y preservación de productos de origen animal

## OJETIVOS Y METAS PARA EL EJERCICIO 2009

(Breve Reseña)

- Apertura de nuevos mercados: se trabajará especialmente en Corea.  
En materia de mantenimiento de mercados se profundizará en el acceso a EEUU.
- Puesta en funcionamiento de la nueva versión del sistema informático para el registro y gestión de las exportaciones Sistema de Registro Electrónico de Exportaciones
- Promoción de la carne en el exterior: Se selecciono estratégicamente PRODEXPO-MOSCÚ en la federación Rusa, EXPO CARNES en Monterey, México, SIAL china en Shangai, ANUGA en Alemania, Colonia y Alimentaria Lisboa-Portugal.
- Modernización del sistema de recepción de la información sobre faena de bovinos, utilizando el SEIIC. Se cumplió la exoneración total de declaraciones juradas relativas a faena primaria (octubre) y las declaraciones relativas a compras-ventas y faenas definitivas (diciembre).
- Actualización del sistema de procesamiento de las informaciones y producción de cuadros y gráficas. Se finalizó la primera etapa con una empresa externa y el sistema se completará en el 2009.
- Modernización completa del sistema de divulgación: página web y publicaciones. La página web fue lanzada con todo éxito durante el año y ha ido creciendo en cantidad y calidad de información. Se monitorea el número de usuarios y se está estableciendo un perfil a través de encuestas para mejorar el impacto en el 2009.
- Primer análisis del sistema actual de Costos y modelos de Balances, a los efectos de sus futuros ajustes en el año 2009.
- Definición de una metodología de predicción de faena, consumo y exportaciones a los efectos de hacer las predicciones para el año 2009-2010. Integración de este análisis físico en un análisis de negocio integral, documentado en el Documento Integral de Análisis (interno) del INAC.



- Reafirmar la fortaleza que tiene el país en materia de bienestar animal, fortalecer la estrategia de calidad garantizada mediante desarrollo y gestión de programas de certificación del programa del cumplimiento de protocolos, esquemas y programas de buenas prácticas .Llevar adelante un proceso de mejora continua de la calidad de productos y procesos a través de un programa de aseguramiento de la calidad tomando como base los resultados de la auditoría de calidad desarrollada durante los años 2007-2008.
- Mitigar el impacto económico-comercial de los eventos de sanidad animal e inocuidad de los alimentos en las cadenas cárnicas, atendiendo lo que en INAC hemos definido como Aspectos Biocomerciales.
- Giras en el interior del país difusión de los proyectos estratégicos ejecutados y/o en ejecución con los actores de la cadena cárnica en todo el país. Las temáticas centrales serán, entre otras:
  - a) Sistemas de información de INAC con énfasis en el novillo virtual y SEIIC-Cajas Negras
  - b) Estrategia de promoción de las carnes en el exterior
  - c) Situación del mercado interno de carnes
- El Instituto está implementando dentro de sus cometidos la generación de nuevas oportunidades de capacitación al más alto nivel, para profesionales universitarios, en materia de industria cárnica, nuestro principal rubro exportador, estamos lanzando en abril de 2009 una Especialización en Industria Cárnica dirigida a Profesionales Universitarios con título de grado. La misma se desarrollará en 4 módulos con una carga horaria total de 900 horas y un sistema de créditos basado en la Ordenanza de Posgrados de la UDELAR, según la cual se exigen 60 créditos para completar una especialización.

## RELACIÓN DE LOS PROYECTOS DE LEY Y DECRETOS CON INICIATIVA DE INAC EN EL EJERCICIO

### 9 RELACION DE PROYECTOS DE LEY CON INICIATIVA DE INAC EN EL EJERCICIO.

En relación a proyectos de ley y decretos de iniciativa de este Instituto en el presente ejercicio, se detalla:

- Proyecto de Ley otorgando un régimen de quitas y facilidades para el pago de multas por infracción con reducción del recargo legal del 50% establecido por el art. 21º del Decreto Ley 15.605 y del interés legal establecido por el art. 22º del citado Decreto Ley.
- Proyecto de Ley que sustituye el numeral 2) del literal A) del artículo 17º del Decreto-ley N° 15.605, de 27 de julio de 1984 a los efectos de ampliar la materia sobre la que recae la prestación del 0.7%, con la incorporación de los subproductos y la totalidad de las carnes cuya industrialización y comercialización se encuentra dentro de la órbita de actuación del Instituto.