

PROGRAMA DE CAPACITACION INAC- FVET 2015
“FORMACION de OPERARIOS para LOCALES de VENTA
de CARNE al POR MENOR”

FECHA: 27, 28 y 29 de julio de 2015.

HORARIO: de 13:00 a 17:00 hs.

LUGAR: TEATRO MACCIO – Sala Rafael Sierra

DIRECCION: 18 de Julio esq. 25 de mayo. San José de Mayo.

FORMULARIO de INSCRIPCION disponible en: www.inac.gub.uy

MÓDULO 1: Lunes 27 de julio de 13:00 a 17:00 hs

TEORICO

1. Marco Normativo Nacional: Carnicerías y Medios de Transporte de Carne.
2. Calidad de Carnes.
3. Clasificación y Tipificación de Carnes.
4. Descripción y Rendimientos de los distintos cortes de carne Vacuna, Ovina, Porcina y Aviar.

MÓDULO 2: Martes 28 de julio de 13:00 a 17:00 hs

PRACTICO

1. Criterios de Evaluación de Carnes
2. Preparación de Cortes Vacunos y Ovinos
3. Presentaciones Comerciales Innovadoras.

MÓDULO 3: Miércoles 29 de julio de 13:00 a 17:00 hs

TEORICO

1. Inocuidad alimentaria y enfermedades transmitidas por alimentos.
2. Manejo de la carne y derivados.
3. Higiene y Desinfección.
4. Sistemas de Prerrequisitos y Métodos de Autocontrol.

Docentes:

- Dr. Gabriel Costas (INAC).
- Dr. Pablo Formento (INAC).
- Dra. Cristina López (Facultad de Veterinaria – UDELAR).

Expositor invitado:

- Sr. Fredy Romero.