

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE OPERARIOS DEL SECTOR CÁRNICO

MÓDULO INTRODUCTORIO - CONCEPTOS GENERALES
<ol style="list-style-type: none"> 1. El Uruguay, Producción, Industria y Mercados 2. Conceptos de Higiene e Inocuidad Alimentaria 3. Inspección Veterinaria Oficial 4. Marco Normativo para el Mercado Interno 5. El complejo agroindustrial 6. Instituciones vinculadas a la producción, industrialización y comercialización de carne
Duración: 4 horas
Coordinador INAC: Dr. Fernando Rovira
MÓDULO 1: MANEJO ANIMAL
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción. 2. Conceptos de Bienestar Animal (BA) y Comportamiento Animal. 3. BA en el predio agropecuario. 4. BA en el transporte de hacienda. 5. BA en planta de faena. 6. BA en Uruguay y el Mundo.
Modalidad Básica: 8 horas
Coordinador INAC: Dr. Fernando Rovira
MÓDULO 2: EL PROCESO INDUSTRIAL DE FAENA
<ol style="list-style-type: none"> 1. Establecimientos de faena. Características generales. 2. Proceso Tecnológico de Faena y Producciones Anexos 3. Menudencias, mondonguería y tripería 4. Buenas Prácticas Operacionales; SSOP y HACCP 5. Clasificación y Tipificación de Canales 6. Seguridad Industrial
Modalidad Básica: 8 horas
Coordinador INAC: Dr. Augusto Borca
MÓDULO 3: CUARTEO, PRODUCCIÓN DE CORTES Y ENVASADO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pre-Desosado. Cámaras y cuarteo 2. Sala y proceso de desosado, terminación y encuadre de cortes 3. Cortes. Tipos, definiciones y destinos. 4. Sala de empaque. Materiales y métodos. 5. Buenas Prácticas Operacionales; SSOP y HACCP 6. Métodos de conservación y depósitos
Modalidad Básica: 8 horas
Coordinador INAC: Dr. Augusto Borca

MÓDULO 4: SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN

1. Vinculación de la Tecnología de la Refrigeración con la Industria Alimentaria.
2. Descripción de la infraestructura de un establecimiento de la Industria Alimentaria
3. Aspectos generales de diseño de baterías de cámaras refrigeradas y sus vínculos con el establecimiento.
4. La refrigeración desde la visión como Servicio a la Producción.
5. La refrigeración desde la visión como Servicio al Establecimiento
6. Descripción del ciclo de refrigeración por compresión de vapor.
7. Conceptos generales sobre la vinculación entre Tecnología de la Refrigeración y el Ambiente.

Modalidad Básica: 8 horas

Coordinador: A confirmar

MÓDULO 5: TRATAMIENTO DE RESTOS DE FAENA Y DESOSADO, ELABORACIÓN DE SUBPRODUCTOS

1. Generalidades del proceso de “rendering”.
2. Elaboración de grasas comestibles.
3. Elaboración de grasas no comestibles.
4. Elaboración de Harinas.
5. Otros subproductos.
6. Normativa para la utilización de subproductos

Modalidad Básica: 8 horas

Coordinador INAC: Dr. Fernando Rovira

MÓDULO 6: FORMACIÓN DE OPERARIOS PARA LOCALES DE VENTA DE CARNE AL POR MENOR EN EL MERCADO INTERNO

1. Legislación Nacional.
2. Clasificación y Tipificación.
3. Cortes.
4. Inocuidad Alimentaria.
5. Procesos estandarizados de higiene.
6. Planillas de Autocontrol.
7. Práctico Preparación de Cortes Vacunos.
8. Práctico Preparación de Cortes Ovinos.

Modalidad Básica: 8 horas

Modalidad Intensiva: 20 horas

Coordinador del curso: Dr. Gabriel Costas – Dra. Cristina López