

## PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE OPERARIOS DEL SECTOR CÁRNICO

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