

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA OPERARIOS DE LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

IDF – INAC – MGAP – INAU - BPU

Público objetivo:

Jóvenes de entre 18 a 21 años con o sin experiencia en el rubro cárnico, con intención de ingresar a trabajar al sector de industria frigorífica. Ciclo Básico Aprobado.

Cupo mínimo: 20 personas

Curso máximo: 30 personas.

Módulo 1 (4hs): INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA FRIGORIFICA

Docentes: Técnicos de BPU y Técnicos de INAC

Lugar: MICROCINE. Francisco Fondar 619 de la ciudad de Trinidad.

Día: Lunes 23/11/20. *Horario:* 9 a 13 hs.

9:00 a 09:45 hs Acto de Apertura. Institucional
Diego Irazábal - Fernando Echeverría (Intendencia de Flores).
Fernando Mattos (INAC).
Pablo Abdala (INAU).
Armando Castaingdebat (MIDES)
Daniel De Mattos (BPU).

9:45 a 10:30 hs. Cometidos y funciones de INAC. Datos de faena y exportación Principales mercados, concepto de abasto y exportación. Stock ganadero, etc. Definiciones de carne, subproductos, menudencias, métodos de conservación, etc. **Dra. Alba Gallo y Dr. Andrés Lapetina INAC/GCL**

10:30 a 11:00 Descanso. (a cargo de la Intendencia de Flores)

11:00 a 12:00 Organigrama de una planta frigorífica. Principales funciones y flujogramas de entradas y salidas de productos. Departamentos y funciones generales dentro de la planta. Actividades principales y secundarias (descripción de los proceso de faena, desosado, embarque, zona de subproductos, productos con valor agregado, rendering, etc) **BPU.**

12:00 a 13:00 hs Principales Circuitos comerciales en el mercado interno – Canales de comercialización. Carnicerías, Transporte, Distribución. **Dr. Williams Hereu y Dr. Juan M. Burghi INAC/GCT.**



Módulo 2 (4hs): CALIDAD DE CARNES

Docentes: Técnicos de INAC

Lugar: MICROCINE. Francisco Fondar 619 de la ciudad de Trinidad.

Día: Martes 24/11/20

Horario: 9 a 13 hs.

9:00 a 9:45 hs Sistemas de Clasificación y Tipificación de Carnes - Concepto de Clasificación, Conformación y Terminación de carcasas en bovinos. **Dra. Alba Gallo y Dr. Andrés Lapetina INAC/GCL**

9:45 a 10:30 hs Criterios para la Inspección de carnes y envases. Defectos de Presentación Defecto Menor, Mayor y Crítico. Etiquetado, envasado, madurado, almacenamiento, embarque. **Dra. Alba Gallo y Dr. Andrés Lapetina INAC/GCL**

10:30 a 11:00 hs Descanso (a cargo de la Intendencia)

11:00 a 12:00 hs Atributos intrínsecos de Calidad en Carnes. Evaluación Sensorial de carnes. Coloración, Terneza, Marmoreo, etc. **Dr. Williams Hereu y Dr. Juan M. Burghi INAC/GCT**

12:00 a 13:00 hs. Estándares de cortes de carnes. Descripción de los cortes primarios y secundarios en la especie bovina **Dr. Williams Hereu y Dr. Juan M. Burghi INAC/GCT.**

Módulo 3 (4hs): INOCUIDAD E INSPECCION HIGIENICO-SANITARIA

Docentes: *Técnicos de la IVO/MGAP* **Dra Lucía Rivero**

Lugar: MICROCINE. Francisco Fondar 619 de la ciudad de Trinidad.

Día: Miércoles 25/11/20

Horario: 9 a 13 hs.

9: 00 a 10:30 hs Funciones del MGAP en una planta frigorífica. Conceptos de microbiología, peligros y contaminantes, cadena de frío, contaminación cruzada, ETAs, entre otros.

10:30 a 11:00 hs. Descanso

11:00 a 13:00 hs. Conceptos básicos de POES, BPM, HACCP. Auditorías. Otros temas de Interés.



Módulo 4 (4hs): TALLER PRÁCTICO

Equipo Docente: Interinstitucional

Lucía Rivero y Lucía Tardiz (IVO/MGAP).

Cecilia Bianchi, Ana Silva, Francisco Pina y Florencia Lemes (BPU).

Juan M. Burghi, Williams Hereu, Andres Lapetina, Alba Gallo (INAC).

Se conformara dos grupos reducidos de 5 o 6 personas por día.

Lugar: Planta Industrial BPU. Salida desde Trinidad (Traslado a cargo de la IDF)

Días: martes 1/12 y miércoles 2/12 Se conformará dos grupos de 6 personas por jornada práctica. *Horario:* 8 a 11:30 hs.

Recorrida de la planta industrial, liderada por el funcionario de BPU y con asistencia técnica de funcionario de la IVO e INAC.

1. Demostración de buenas prácticas de manipulación en los procesos de faena, desosado, empaque y embarque.
2. Demostración práctica de los conceptos de clasificación, tipificación, conformación, terminación y atributos intrínsecos de calidad.
3. Demostración práctica de cortes de carnes en desosado. Despostado de una media res bovina.
4. Evaluación práctica de defectos de calidad en carnes y envases.
5. Conceptos de bienestar animal
6. Otras temáticas de interés de la planta.

EVALUACIÓN FINAL DEL CURSO

1. Prueba individual

Hora: 12:00 a 12:30 hs en BPU. Una vez finalizada la instancia práctica se realizará una prueba individual con preguntas múltiple opción.

2. Evaluación de Conformidad del Curso

