Nombre del Curso: Capacitación de Arquitectos/as y Escribanos/as que participan en los Trámites de Habilitación de Carnicerías y Locales de Venta de Carne.

DESTINATARIOS: Profesionales Arquitectos/as y Escribanos/as que gestionan trámites de Carnicerías y Locales de Venta de Carne en todo el país.

OBJETIVO: brindar a los estudiantes, una plataforma digital de acceso continuo a los contenidos técnicos y documentales necesarios para gestionar ante INAC, los trámites en línea de carnicerías y locales de venta de carne.

MODALIDAD: 100% Online (instancias virtuales asincrónicas).

INSCRIPCIONES: a demanda del interesado.

A tales efectos, el interesado deberá remitir una solicitud de matriculación a la plataforma de capacitación de INAC, a través de la casilla de correo: capacitaciones@inac.uy

Nombre del Curso: Operario/a de Frigorífico Calificado/a en el Sistema de Registro y Gestión de Exportaciones (SRGE).

DESTINATARIOS: personal de establecimientos frigoríficos habilitados para la exportación de carnes y derivados de todo el país.

OBJETIVO: brindar a los estudiantes, una plataforma digital de acceso continuo a los contenidos técnicos necesarios para realizar el registro y gestión comercial de los negocios de exportación (SRGE).

MODALIDAD: 100% Online.

Clases expositivas (virtuales asincrónicas) más instancias de Nivelación y Consultas (virtuales sincrónicas).

APROBACIÓN: Requiere obtener un mínimo de 70% en el Examen Final Virtual.

INSCRIPCIONES: a demanda del interesado.

El titular del establecimiento habilitado para la exportación de carnes y derivados deberá remitir una solicitud de matriculación en la plataforma de capacitaciones de INAC, a través de la casilla de correo: capacitaciones@inac.uy

Nombre del Curso: Operario/a Calificado/a de Carnicerías

DESTINATARIOS: personal en actividad que integren la plantilla de trabajo de carnicerías habilitadas de todo el país.

OBJETIVO: Capacitar a los estudiantes en aspectos que contribuyan a la inocuidad alimentaria y a la generación de valor agregado en los productos comercializados, nivelar el estándar de las carnicerías del país y fortalecer la formación de mano de obra calificada.

MODALIDAD: Este curso cuenta con una modalidad híbrida, teniendo teóricos virtuales asincrónicos, instancias de jerarquización sincrónicas, un taller globalizador y un practico departamental, ambos presenciales.

APROBACIÓN: Asistencia a ambas instancias presenciales y obtención de un mínimo de 60% en la prueba evaluatoria final.

INSCRIPCIONES: De carácter voluntario, inscripción gestionada directamente por las Intendencias respectivas

Ciclo CERRO LARGO-TREINTA y TRES:

Inicio: Febrero 2024 / Finalización: Abril 2024.

Ciclo ARTIGAS-SALTO-TACUAREMBO:

Inicio: Junio 2024 / Finalización: Agosto 2024.

Ciclo FLORIDA-RIO NEGRO-SORIANO:

Inicio: Setiembre 2024 / Finalización: Noviembre 2024.

Nombre del Curso: Bienestar Animal y Gestión Integral de Carnes y Derivados.

DESTINATARIOS: personal de campo, supervisores/as regionales y operarios/as de cocina en actividad de las Escuelas Agrarias – UTU/ANEP de todo el país.

OBJETIVO: Capacitar a los estudiantes en aspectos de: Bienestar Animal, Buenas Prácticas Ganaderas, Procesos de Faena de bovinos y ovinos, Clasificación y Tipificación de Carnes, Cortes primarios y secundarios, Calidad e Inocuidad de Carnes, Manipulación y conservación de carnes, etc.

MODALIDAD: Este curso cuenta con una modalidad híbrida (teóricos virtuales sincrónicos), y una instancia práctica presencial.

APROBACIÓN: requiere asistencia obligatoria a las instancias teóricas y prácticas.

INSCRIPCIONES: inscripción gestionada por la Dirección de UTU.

REGIONAL SAN RAMON: agosto 2024.

REGIONAL LORENZO GEYRES: setiembre 2024.

REGIONAL TACUAREMBO: setiembre 2024.

REGIONAL SAN CARLOS: octubre 2024.

REGIONAL FLORES: noviembre 2024.