Nombre del Curso: Operario/a Calificado/a del Transporte y Distribución de Carnes y Derivados en el Uruguay.

DESTINATARIOS: personal de empresas dedicadas al transporte y distribución de Carnes y Derivados de todo el país, inscriptas en INAC.

OBJETIVOS: al finalizar el curso, los estudiantes estarán capacitados en los requisitos documentales y estructurales exigidos para la Habilitación de Unidades de Carga, Hábitos e Higiene del Personal del Transporte, Buenas Prácticas, Requisitos de Carga y Descarga de Mercadería, Sistema de Registro y Gestión del Abasto, etc.

MODALIDAD: 100% Online.

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

APROBACIÓN: Requiere obtener un mínimo de 60% en el Examen Final Virtual.

INSCRIPCIONES: www.inac.uy (hasta el 31 de marzo de 2025).

FECHA INICIO. 23 de abril de 2025.

FECHA DE FINALIZACION: 04 de junio de 2025.

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 Faena Calificado/a en la Determinación de Cronometría Dentaria de bovinos y ovinos.

DESTINATARIOS: personal de establecimientos de faena de bovinos y ovinos habilitados de todo el país.

OBJETIVO: brindar a los estudiantes, una plataforma digital de acceso continuo a los contenidos técnicos necesarios para realizar la correcta asignación de la cronometría dentaria en el proceso de faena de bovinos y ovinos.

MODALIDAD: 100% Online (instancias virtuales asincrónicas).

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

INSCRIPCIONES: a demanda del interesado.

A tales efectos, el interesado deberá remitir una solicitud de matriculación a la plataforma de capacitaciones 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, se brindarán 4 ciclos para el Departamento de Montevideo, siendo la inscripción gestionada directamente desde INAC.

FECHA INICIO 1er Ciclo MONTEVIDEO: 14 de mayo de 2025.

Nombre del Curso: Operario/a Gastronómico Calificado/a en Carnes y Derivados.

DESTINATARIOS: chefs y personal del rubro gastronómico del Uruguay.

OBJETIVO: al finalizar el curso, los estudiantes estarán capacitado en Sistemas de Producción, Clasificación y Tipificación de Carnes, Atributos y Defectos de Calidad e Terminología y Cortes de Carnes, Promoción y Comercialización de Carnes, Hábitos e Higiene del Personal de Cocina, Buenas Prácticas de Manufactura, Marketing asociado a las Carnes, etc.

MODALIDAD: Semi presencial.

Clases teóricas (virtuales sincrónicas), más dos instancias prácticas presenciales.

APROBACIÓN: Asistencia a las instancias presenciales.

INSCRIPCIONES: 1ra Edición, invitación directa INAC.

FECHA INICIO: 5 de mayo de 2025.

FECHA DE FINALIZACION: 30 de junio de 2025.