



gente que trabaja

# ¿Qué es el INAC?

**EL INSTITUTO NACIONAL DE CARNES (INAC)** es el organismo encargado de garantizar que toda la carne que comemos los uruguayos esté bien conservada. Además, como producimos mucha más carne que la que comemos, también es responsable de garantizarle a cualquier consumidor en el mundo que la carne que exportamos tiene la misma calidad que la que comemos nosotros.

## ¿Qué tan difícil es ayudar a garantizar esa calidad?

Es una tarea de hormiga, silenciosa y, sobre todo, muy cuidadosa. Hay que ver que los frigoríficos trabajen en las mejores condiciones higiénicas, que la carne sea transportada en medios con buena refrigeración (¡casi como una heladera rodante!) y que luego sea vendida en carnicerías y supermercados de la mejor forma, resaltándose todas las virtudes de un producto natural, imprescindible en la dieta de los uruguayos.

Para hacer esta tarea se actúa hombro con hombro con empresas y trabajadores



**Fíjate en este afiche del INAC.  
¿Sabes qué quiere decir “inocuidad”?  
¿Y qué conoces acerca de las “chacinerías”?**

de la cadena cárnica, una de las más importantes para la economía del país.

## ¿Sólo cuida la calidad de los productos?

No, hace muchas cosas más. Elabora estadísticas –para que gobernantes, empresarios y trabajadores sepan qué sucede en este sector–, ayuda a mejorar técnicamente la producción y el procesamiento, y promociona nuestra carne en el exterior como una de las más sanas y ricas del mundo.



En El Escolar Agropecuario de octubre del año pasado te hablamos de un librito que el INAC distribuyó en las escuelas de Montevideo. ¿Lo recuerdas? Este año llegará a las escuelas públicas del interior del país.

