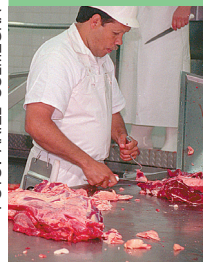


Los profesionales de la carne siempre van a la escuela



UN DATO

FOTO: ARIEL COLMEGNA



Mejorar en todos los tramos de la cadena cárnica continúa siendo el desafío

El INAC comenzó 2009 con una linda novedad. Junto a las facultades de Agronomía y Veterinaria inicia

lo que será un nuevo postgrado para los universitarios, dedicado a la industria cárnica.

Es la primera vez que se plantea en Uruguay una especialización para los profesionales jóvenes con el fin de que el país crezca en conocimiento y en investigación en este sector.

Nuestra nación ha desarrollado importantes procesos y productos en la industria cárnica, para mejorar la calidad de la carne y la inocuidad alimentaria, y para ser pioneros en oportunidades de negocios y promoción del producto.

Esta experiencia está concentrada en el INAC y ahora se abren las puertas para que gente joven incorpore estos aprendizajes de profesionales y docentes que trabajan en el tema desde hace décadas.

Porque crecer en



CRECER EN CONOCIMIENTO, EN INTELIGENCIA Y EN INVESTIGACIÓN AYUDARÁ PARA QUE EL PAÍS SIGA SIENDO UNO DE LOS PRINCIPALES EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE.



conocimiento, en inteligencia y en investigación ayudará para que el país siga siendo uno de los principales en el mundo en la producción de carne.

En 2008 ingresaron por exportación de carne aproximadamente 1.400 millones de dólares. Mejorar en todos los tramos de la cadena cárnica sigue siendo el desafío.

Para ello se necesita –ante todo– gente formada, con espíritu científico y... ¡que siga yendo a clase!

Más información en la web www.inac.gub.uy.

MAR

