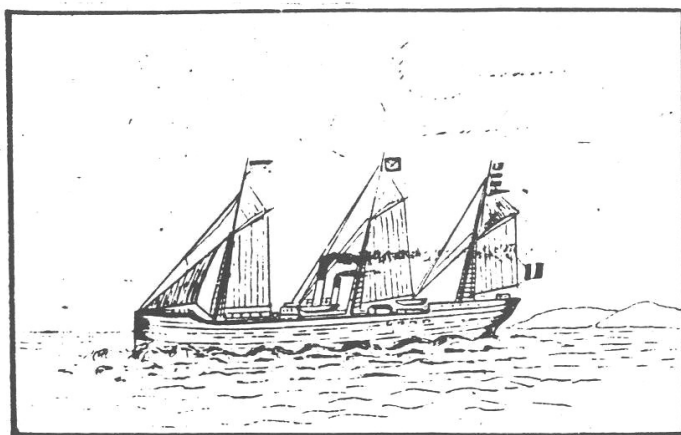


Nuestro buque insignia en el mundo



El viaje del buque "Le Frigorifique" a través del Atlántico llevando carne congelada del Río de la Plata a Europa en 1876, puede considerarse un hito que marca el inicio de una verdadera revolución a nivel industrial.

El inventor del sistema de refrigeración mecánica y armador del buque, el ingeniero Charles Tellier, fue acompañado por dos uruguayos que colaboraron en este proyecto: Francisco Lecocq y Federico Nin Reyes.

La primera planta frigorífica se establece en el Cerro en el año 1902 y se llamó La Frigorífica Uruguaya.

En 1911 el saladero de Cibils es adquirido por la Cía. Swift, de Chicago. En 1915 se funda el frigorífico Artigas en el barrio del

Cerro y en 1924 la S.A Frigorífico Anglo adquiere la planta de Liebig en la ciudad de Fray Bentos.

En 1928 mediante la Ley 8282 se funda el Ente Autónomo Frigorífico Nacional, quien tuvo el monopolio del abasto de carne de Montevideo hasta 1978.

LA INDUSTRIA EN EL PRESENTE

Actualmente Uruguay cuenta con numerosas plantas frigoríficas habilitadas, con servicio de Inspección Veterinaria Oficial, que permite que los consumidores puedan acceder a carnes de alta calidad y con sanidad certificada en todo el territorio nacional.

El ganado remitido por los establecimientos de producción, es adquirido por las plantas de faena o frigoríficos.

Estos establecimientos industriales, son habilitados y controlados en sus aspectos higiénico-sanitarios, por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca- MGAP.

Es importante destacar el grado de desarrollo tecnológico de nuestras plantas de faena, dado que muchas de ellas cumplen con las más exigentes normas internacionales, lo que les permite exportar sus productos a los mercados más exigentes.

El proceso industrial que en ellos se realiza, consta de varias etapas y mediante el mismo se obtiene carne con hueso, carne sin hueso, cueros, menudencias y subproductos varios. El principal producto final en esta etapa es, por lo tanto, la carne con o sin hueso, enfiada o



congelada, con o sin envase.

La comercialización.
Imagen de punto de venta/camion

La carne y derivados procedentes de los establecimientos de faena habilitados y que tienen como destino el mercado interno, son comercializados exclusivamente en carnicerías, supermercados y restaurantes.

Las carnicerías son locales comerciales independientes o bien secciones de los supermercados, que cumplen con severas normas en cuanto a su habilitación, funcionamiento e higiene.

En estos locales se realizan dos tipos de actividades:

Se recibe como materia prima carne con hueso en cuartos y otros cortes primarios,

se fracciona y vende al público en forma de cortes o porciones menores.

Se reciben y comercializan cortes envasados, procedentes de las plantas frigoríficas.

En Montevideo, la habilitación de los locales o secciones de carnicería es competencia exclusiva de INAC, mientras que en el interior esta responsabilidad es de las Intendencias Municipales de cada departamento.

El Registro Nacional de Carnicerías está centralizado en INAC. Asimismo, el transporte de carne y productos cárnicos dentro del territorio nacional está regido por normas dictadas por el Instituto.

Estas normas exigen que los vehículos destinados al transporte de los productos

mencionados deban contar con habilitación expedida por INAC. Estas habilitaciones se renuevan cada dos años, lo que permite un adecuado seguimiento del estado de mantenimiento de los vehículos.

INAC cuenta con un cuerpo inspectivo que supervisa el cumplimiento de las normas en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios del producto desde la salida de los establecimientos habilitados por el MGAP hasta el consumidor final, la competencia leal entre las empresas del sector y el correcto mantenimiento de las condiciones operativas requeridas para el logro de las habilitaciones correspondientes.