

Hoja de ruta de INAC



En marzo dimos a conocer una forma de demostrar la Trazabilidad de la carne a través del Proyecto Poniéndole Rostro a la Producción-Uruguay tiene Alimentos con Historia.

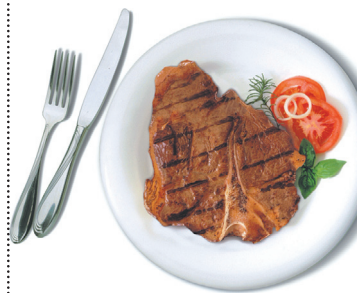
Un gran desafío que logramos cumplir: mostrarle al mundo que nuestro país tiene la capacidad a través de la Trazabilidad de asegurar la seguridad alimentaria del producto que se consume.

Realizando una lectura de la etiqueta del corte de carne y el código de barras, podemos conocer el productor ganadero que cuidó y desarrolló el ganado, podemos ubicar el departamento en el que se encuentra su establecimiento agropecuario y hasta le podemos escribir vía e-mail para comunicarnos con él y su familia.

Estamos casi en las actividades de cierre del año 2012 que junto a las escuelas y colegios hemos compartido con mucha alegría. Varios intercambios y logros para tener presentes en este fin de año lectivo. ¿Nos acompañas en este recorrido?



En el cuarto mes del año destacamos que la educación y la difusión de información, son los mecanismos más eficientes para evitar enfermedades transmisibles por alimentos, engaños y fraudes al consumidor. El espacio de la web de **inac** dedicado al consumidor fue el centro de nuestro trabajo. Allí se dan consejos a seguir en la compra del alimento y la elaboración de platos en base a carne.



El 29 de mayo celebramos el Día de la Carne que se festeja en conmemoración del primer viaje del buque "Le Frigorifique" a través del Atlántico llevando carne congelada del Río de la Plata a Europa en 1876.

Para esta celebración jugamos una trivía con preguntas como éstas:
¿Cómo podemos cuidar nuestra salud todos los días?
¿Por qué es importante comer carnes?
¿Se recomienda comer sólo carnes?
¿Todos los niños comen carne de la misma manera?
¿En nuestro país, hay más personas o ganado?
¿A cuántos países vende Uruguay sus carnes?
Puedes revivir el juego en la página www.inac.gub.uy



El 6º mes del año fue el del Fútbol y la Carne. Nos preparamos para las eliminatorias del Mundial 2014 realizando actividades de promoción en conjunto con la Asociación de Fútbol Uruguaya.

INAC suministró carne certificada para la delegación de la selección de los Juegos Olímpicos de Londres 2012 y para las delegaciones que celebraron partidos de locatario en competiciones oficiales, así como a las selecciones juveniles que se encuentren entrenando en el Centro de Alto Rendimiento de la AUF.

En la Federación Rusa fue la primera actividad de promoción de la carne uruguaya en el marco del Acuerdo Nacional de Promoción País Fútbol y Carne.

La recepción realizada en un Hotel ubicado frente a la plaza roja de la capital rusa, contó con la participación del Director Técnico de la Selección Uruguaya de Fútbol Oscar Tabarez y los jugadores Diego Lugano, Diego Forlán, Luis Suárez y Maximiliano Pereira.



JULIO

En la mitad del año recibimos a la Dra. Temple Grandin, una reconocida especialista en Bienestar Animal que vive en Estados Unidos. Desde muy pequeña se sintió atraída por ellos y los ha llegado a comprender especialmente, porque además, la Dra. Grandin es autista y por ello también es reconocida en el mundo entero por sus aportes para la interrelación entre y con los autistas. En su propia página www.grandin.com ella cuenta que solía sentarse en las clases en las primeras filas para poder comprender mejor. Su compromiso la hizo experimentar no solo en el comportamiento de los animales sino también en neuropsicología y estudiar durante toda su vida. Su vocación fue descubierta en el rancho de un tío, cuando era adolescente, y desde allí puso su foco en difundir y transmitir lo que aprendió a otros.



AGOSTO

Nos preparamos para participar con miles de escolares en la Expo Prado 2012, con una experiencia particular: acompañar a la carne uruguaya por el mundo, en su viaje cotidiano. Algunos datos que estuvimos trabajando con los niños y docentes: Los principales destinos de la carne uruguaya son la Unión Europea, Rusia y Estados Unidos. Están apareciendo nuevos países en Latinoamérica que comienzan a comprar carne en mayor volumen, como es el caso de Venezuela. En otras naciones más distantes y con otras costumbres, como China, también comienzan a demandar más carne, acercándose más a los hábitos de alimentación occidentales. Los pronósticos indican que el consumo de carne en el mundo seguirá creciendo. Por eso está región del planeta está llamada a producir más y mejores alimentos.



SETIEMBRE

En el noveno mes celebramos que miles de niños y niñas de escuelas de todo el país visitaron el Stand de INAC en Expo Prado. En el sector Niños de nuestra Web subimos las imágenes de quienes transitaban por una experiencia particular que propusimos este año: el viaje cotidiano de la carne uruguaya por el mundo. El grupo de Marketing Vivencial Libélula, con actores que personificaron los principales destinos, dejaron ideas, aprendizajes sobre cómo es que viaja nuestra carne, a qué destinos, cómo se consume la carne en culturas distintas. Los pasaportes fueron sellados una y otra vez. Aprendimos y nos divertimos también junto a todos ustedes.



OCTUBRE

Con la llegada de la primavera, promovimos un recetario práctico para cocinar platos con cerdo y pollo. Te invitamos a ingresar a www.inac.gub.uy para presentar inquietudes que finalmente ayudarán a los uruguayos y a nosotros a cumplir nuestro objetivo: Proteger al consumidor. Además puedes acercarte al mundo de la cocina junto a las recetas que hemos estado trabajando con Ana Durán, una señora que se dedica a la economía humana, logrando hacer una buena mezcla entre lo práctico, lo económico y lo rico. www.anaduran.com.uy En estos meses hemos descubierto junto a Ana varias recetas para preparar con carne de pollo y de cerdo, que puedes aportar a tu familia; para esos paseos de primavera y de verano que se nos vienen al aire libre, o para cocinar en la tranquilidad de tu hogar.