

UNIVERSIDAD  
DE LA REPUBLICA  
URUGUAY

**ACUERDO COMPLEMENTARIO ENTRE**  
**LA UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA-**  
**FACULTAD DE VETERINARIA Y EL INSTITUTO NACIONAL**  
**DE CARNES**

En la ciudad de Montevideo, a los treinta y un días del mes de agosto del año dos mil diez, entre **POR UNA PARTE:** La **Universidad de la República-Facultad de Veterinaria** (en adelante "la Facultad"), representada por su rector el Dr. Rodrigo Arocena, con domicilio en la Avda. 18 de julio 1968 y la Dra. Perla A. Cabrera Stábile, con domicilio en Avda. Lasplaces 1620, Y **POR OTRA PARTE:** El **Instituto Nacional de Carnes** (en adelante INAC), representado por su Presidente, Dr. Luis Alfredo Fratti, constituyendo domicilio en la calle Rincón N° 549, acuerdan el siguiente Acuerdo Complementario:

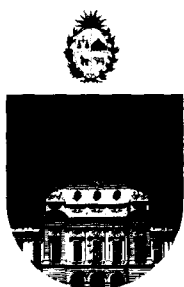
**ANTECEDENTES**

De acuerdo a lo previsto en el Convenio celebrado entre la Universidad de la República- e INAC, a los diez días del mes de setiembre del año 2005, las Partes elaborarán y ejecutarán de común acuerdo programas y proyectos de cooperación considerados de interés común, que serán objeto de acuerdos complementarios.

**PRIMERO:** En el marco del referido Convenio entre la Universidad de la República e INAC; la Facultad de Veterinaria y el Instituto organizarán cursos de capacitación destinados a personal del sector cárnico, con el objetivo de optimizar el desempeño del sector a través del desarrollo de capacidades técnicas.

**SEGUNDO:** Las Partes, de común acuerdo, resolverán la realización de cursos, definirán el perfil de los participantes, contenido, carga horaria, metodología, lugar de realización de los mismos y certificación a expedir a los participantes, previo asesoramiento de la Comisión creada por la Cláusula SÉPTIMA.

AS



UNIVERSIDAD  
DE LA REPUBLICA  
URUGUAY

TERCERO: Los cursos se desarrollarán en la modalidad modular, de tal manera de dotarlos de la flexibilidad necesaria como para poder adaptarse a demandas específicas y brindarán conocimientos teórico-prácticos que permitan la adquisición de habilidades para el mejor desempeño en las actividades del sector.

CUARTO: Asimismo se podrán dictar cursos "a medida", cuando medien solicitudes fundadas de empresas o gremiales del sector cárnico, siempre que su dictado esté comprendido en el objeto de este Acuerdo y exista la disponibilidad de recursos materiales y humanos necesarios para su dictado.

QUINTO: La provisión de los docentes, cuyo perfil será propuesto por la Comisión prevista en la cláusula SÉPTIMA, se realizará por designación de las Partes.

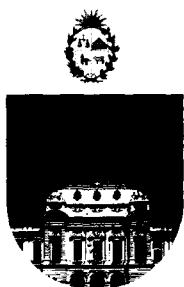
SEXTO: A los egresados de los cursos se les expedirá el certificado detallando el curso o módulo aprobado. La certificación será expedida en forma conjunta por las Partes.

SÉPTIMO: Se creará una Comisión integrada por un representante titular y un alterno por cada una de las Partes, los que durarán dos años en sus funciones, pudiendo ser designados nuevamente. Dicha Comisión tendrá el cometido de proponer el programa de los cursos de capacitación, proponer el perfil de los docentes y asesorar en el marco del procedimiento de su designación.

OCTAVO: Los recursos económicos necesarios para financiar el desarrollo de las actividades podrán provenir del cobro de matrículas fijadas de común acuerdo por las Partes, de aportes efectuados por las Partes o por terceros.

NOVENO: Los recursos (matrículas y aportes) serán administrados por INAC, de acuerdo a los lineamientos de las Partes. El 10% de la recaudación total generada en cada curso por concepto del cobro de matrículas, deberá ser depositada en la Facultad de Veterinaria, a efectos de financiar los gastos de administración y los gastos generados por el Programa de Educación Continua.

AS



UNIVERSIDAD  
DE LA REPUBLICA  
URUGUAY

Estas resoluciones fueron aprobadas por el Consejo de la Facultad, en sesiones Ordinarias de fechas 28 de julio de 2000 y 17 de marzo de 2004.

DECIMO: (Cláusula transitoria) El primer curso de cada uno de los módulos previstos en el marco del presente acuerdo, será dictado en forma gratuita, haciéndose cargo el INAC de los costos asociados exclusivamente a la realización de dichos cursos.

DÉCIMO PRIMERO:

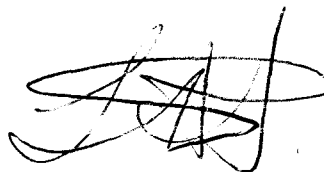
Este acuerdo mantendrá su vigencia por un año y se renovará automáticamente por un plazo equivalente hasta que sea denunciado por cualquiera de las Partes. El mismo comenzará a regir a partir de la fecha de su suscripción y podrá ser rescindido por cualquiera de las Partes en cualquier momento, con la sola condición de cumplir con un preaviso no inferior a sesenta (60) días. La rescisión no afectará programas y proyectos en curso de ejecución, los que habrán de continuarse hasta su finalización.

Y para constancia se suscriben tres ejemplares del mismo tenor en el lugar y fecha arriba indicados.



Dr. Rodrigo Arocena

Rector  
UdelaR



Dr. Luis Alfredo Fratti  
Presidente  
INAC



Dra. Péra Cabrera  
Decana  
Veterinaria

# INSTITUTO NACIONAL DE CARNES

## PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAL DEL SECTOR CÁRNICO

### Alcance

Destinado a estudiantes de Enseñanza Secundaria o UTU, productores rurales, personal de establecimientos rurales, personal de plantas de faena, transportistas de ganado o de carne, personal de comercios de carnicería y público en general

Los cursos serán dictados alternativamente en Montevideo y en el Interior.

### Contenidos y desarrollo

Los temas a desarrollar se presentan estructurados formando conjuntos –**Módulos**– que atienden temáticas específicas y están diseñados con la suficiente flexibilidad como para –según los requerimientos– dictarse independientemente: uno, varios o la totalidad del programa.

Se presentarán bajo dos modalidades: a) un “**Programa Básico**”, en el que se dará una capacitación elemental sobre cada uno de los temas, y b) un “**Programa Avanzado**” que atiende los temas en forma más profunda.

En el caso del Programa Básico, se podrá tomar la opción de recibir capacitación en uno de los Módulos en forma individual o recibir todo el curso. Para el caso del *Avanzado* se dará capacitación independiente para cada uno de los Módulos.

Asimismo y a efectos de poder atender probables demandas específicas, se podrán ajustar los contenidos de acuerdo a las mismas.

### Primeros cursos a dictarse en 2010

En este primer ciclo (segundo semestre de 2010) se ofrecerá el Programa Básico completo, y del Programa Avanzado serán ofrecidos los Módulos: “**Manejo Animal**” y “**Refrigeración**”.

#### Programa Básico

Será dictado entre los meses de setiembre y octubre del presente año, los días viernes de 17 a 21hs y sábados de 8 a 12hs, durante siete fines de semana, comenzando el día 10 de setiembre y finalizando el día 23 de octubre.

#### Programa Avanzado

##### - “**Manejo Animal**”

Se dictará entre los días 24 de setiembre y 16 de octubre, ocupando cuatro fines de semana, con el mismo régimen de horarios que el *Básico*.

##### - “**Refrigeración**”

Se dictará entre los días 15. de octubre y 27 de noviembre, ocupando siete fines de semana, con los mismos regímenes de días y horarios.

**PROGRAMA MODULAR DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAL DEL SECTOR  
CÁRNICO**

<b>MÓDULO INTRODUCTORIO - CONCEPTOS GENERALES</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. El Uruguay, Producción, Industria y Mercados</li><li>2. Conceptos de Higiene e Inocuidad Alimentaria</li><li>3. Inspección Veterinaria Oficial</li><li>4. Marco Normativo para el Mercado Interno</li><li>5. El complejo agronidustrial</li><li>6. Instituciones vinculadas a la producción, industrialización y comercialización de carne</li></ol>	
<b>Duración: 4 horas</b>	
<b>Coordinador INAC: Dr. Luis Castro</b>	
<b>MÓDULO 1: MANEJO ANIMAL</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Introducción.</li><li>2. Conceptos de Bienestar Animal (BA) y Comportamiento Animal.</li><li>3. BA en el predio agropecuario.</li><li>4. BA en el transporte de hacienda.</li><li>5. BA en planta de faena.</li><li>6. BA en Uruguay y el Mundo.</li></ol>	
<b>Modalidad Básica: 8 horas</b>	<b>Modalidad Avanzada: 25 horas</b>
<b>Coordinador INAC: Dra. Viviana Cervieri</b>	
<b>MÓDULO 2: EL PROCESO INDUSTRIAL DE FAENA</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Establecimientos de faena. Características generales.</li><li>2. Proceso Tecnológico de Faena y Producciones Anexos</li><li>3. Menudencias, mondonguería y tripería</li><li>4. Buenas Prácticas Operacionales; SSOP y HACCP</li><li>5. Clasificación y Tipificación de Canales</li><li>6. Seguridad Industrial</li></ol>	
<b>Modalidad Básica: 8 horas</b>	<b>Modalidad Avanzada: 20 horas</b>
<b>Coordinador INAC: Dr. Luis Castro</b>	
<b>MÓDULO 3: CUARTEO, PRODUCCIÓN DE CORTES Y ENVASADO</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pre-Desosado. Cámaras y cuarteo</li><li>2. Sala y proceso de desosado, terminación y encuadre de cortes</li><li>3. Cortes. Tipos, definiciones y destinos.</li><li>4. Sala de empaque. Materiales y métodos.</li><li>5. Buenas Prácticas Operacionales; SSOP y HACCP</li><li>6. Métodos de conservación y depósitos</li></ol>	
<b>Modalidad Básica: 8 horas</b>	<b>Modalidad Avanzada: 16 horas</b>
<b>Coordinador INAC: Dr. Fernando Rovira</b>	

<b>MÓDULO 4: SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vinculación de la Tecnología de la Refrigeración con la Industria Alimentaria.</li><li>2. Descripción de la infraestructura de un establecimiento de la Industria Alimentaria</li><li>3. Aspectos generales de diseño de baterías de cámaras refrigeradas y sus vínculos con el establecimiento.</li><li>4. La refrigeración desde la visión como Servicio a la Producción.</li><li>5. La refrigeración desde la visión como Servicio al Establecimiento</li><li>6. Descripción del ciclo de refrigeración por compresión de vapor.</li><li>7. Conceptos generales sobre la vinculación entre Tecnología de la Refrigeración y el Ambiente.</li></ol>	
<b>Modalidad Básica: 8 horas</b>	<b>Modalidad Avanzada: 55 horas</b>
En la Modalidad Avanzada se incluirán los temas: termodinámica, psicometría, compresores, evaporadores, condensadores, operación de sistemas, cámaras frías y sectores afines.	
<b>Coordinador:</b> Sr. Gregorio Dassatti	
<b>MÓDULO 5: TRATAMIENTO DE RESTOS DE FAENA Y DESOSADO, ELABORACIÓN DE SUBPRODUCTOS</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Generalidades del proceso de "rendering".</li><li>2. Elaboración de grasas comestibles.</li><li>3. Elaboración de grasas no comestibles.</li><li>4. Elaboración de Harinas.</li><li>5. Otros subproductos.</li><li>6. Normativa para la utilización de subproductos</li></ol>	
<b>Modalidad Básica: 8 horas</b>	<b>Modalidad Avanzada: 16 horas</b>
<b>Coordinador INAC:</b> Dr. Jorge Alves	
<b>MÓDULO 6: FORMACIÓN DE OPERARIOS PARA LOCALES DE VENTA DE CARNE AL POR MENOR EN EL MERCADO INTERNO</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Legislación Nacional.</li><li>2. Clasificación y Tipificación.</li><li>3. Cortes.</li><li>4. Inocuidad Alimentaria.</li><li>5. Procesos estandarizados de higiene.</li><li>6. Planillas de Autocontrol.</li><li>7. Práctico Preparación de Cortes Vacunos.</li><li>8. Práctico Preparación de Cortes Ovinos.</li></ol>	
<b>Modalidad Básica: 8 horas</b>	<b>Modalidad Intensiva: 20 horas</b>
<b>Coordinador del curso:</b> Dr. Gabriel Costas	