

MEMORIA INSTITUCIONAL



TABLA DE CONTENIDOS

1.	INTRODUCCION INSTITUCIONAL.....	3
2.	OBJETIVOS ESTARATEGICOS 2010.....	4
3.	ACTIVIDADES DESARROLLADAS.....	5
4.	POLÍTICA COMERCIAL.....	31
5.	DESARROLLO DEL SECTOR CÁRNICO.....	31
6.	SERVICIOS AL SECTOR CÁRNICO.....	32
7.	COMUNICACIÓN.....	33
8.	FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL.....	34
9.	POLÍTICA DE RECUERSOS HUMANOS.....	35
10.	OBJETIVOS Y METAS 2011.....	37

1. INTRODUCCIÓN

El Instituto Nacional de Carnes constituye una persona pública no estatal creada por el Decreto-ley Nº 15.605, de 27 de julio de 1984, para la proposición, asesoramiento y ejecución de la Política Nacional de Carnes, cuya determinación corresponde al Poder Ejecutivo, el cual se coordina a través del MGAP.

En cumplimiento del fin expuesto, el Instituto tiene el objetivo de promover, regular, coordinar y vigilar las actividades de producción, transformación, comercialización, almacenamiento y transporte de carnes bovinas, ovinas, equinas, porcinas, caprinas, de ave, de conejo y animales de caza menor, sus menudencias, sub-productos y productos cárnicos.

Para el cumplimiento de dichos objetivos se otorgan al Instituto todos los cometidos conducentes a ello, lo que incluye no sólo los vinculados a la comercialización e industrialización sino también el asesoramiento al Poder Ejecutivo y a todo otro órgano de gobierno previa y preceptivamente en todos los aspectos relacionados con la materia de su competencia, la realización de tareas de investigación y asesoramiento a las empresas del sector que propendan a una mayor eficiencia y capacitación de la actividad privada, el ejercicio de todos los actos civiles y comerciales convenientes para la prosecución de sus objetivos, así como el cumplimiento de todos los cometidos que le asigne el Poder Ejecutivo

Para el cumplimiento de sus cometidos legales, se otorga al Instituto una serie de facultades que suponen el ejercicio de poder de imperio, propio de organismos que satisfacen fines de interés público. Conforme a dicho poder de imperio, el Instituto puede exigir coactivamente determinadas conductas a los particulares.

Entre dichas facultades se destaca la de inspeccionar locales, equipamiento y demás bienes de las empresas industriales y comerciales del sector, exigir la exhibición de libros y documentos comerciales, disponer la confección de registros donde deberán inscribirse las empresas industriales y comerciales, requerir de las personas físicas y jurídicas cuyas actividades industriales o comerciales se encuentran sujetas al control del INAC la presentación de declaraciones juradas de existencias, costos, precios y todo otro dato que estime necesario para el cumplimiento de sus fines (art. 26)

El INAC posee asimismo facultades sancionatorias que ejerce respecto de los infractores al Decreto-ley Nº 15.605, a los decretos y resoluciones del Poder Ejecutivo, a las resoluciones del Instituto, por incumplimientos de negocios de exportación, etc. (art. 19º)

Misión:

Desarrollar acciones de naturaleza colectiva que promuevan actividades y formulen políticas que agreguen valor y contribuyan al desarrollo socio-económico del Sector Cárnico.



Visión:

Posicionar al Sector Cárnico Uruguayo como proveedor de productos de calidad reconocido por el control de sus procesos y la flexibilidad de adaptación a las demandas de los consumidores.

2. OBJETIVOS ESTRATEGICOS

INAC se ha planteado 10 grandes objetivos para orientar el accionar del Instituto durante los próximos años así como algunos de los principales instrumentos que se aplicarán para la obtención de los mismos. Dichos instrumentos han sido categorizados como Proyectos o Actividades, los cuales se cumplirán en coordinación con el MGAP acorde con la estructura legal de relacionamiento así como con los restantes organismos vinculados al sector agropecuario.

A continuación se detallan los grandes objetivos planteados correspondiendo cada uno a un área temática, los cuales se han materializado durante el presente año, a través del "plan estratégico 2010" definido en las Jornadas de planificación que lleva adelante el Instituto.

I. Área de Conocimiento sobre el Sector Cárnico: Sistematización y creación de conocimiento y transmisión del mismo desde egresados universitarios hasta mano de obra calificada en la materia de industria cárnica.

II. Área de Información: Obtención, procesamiento y transmisión de Información sobre volúmenes y precios de hacienda y productos para difusión masiva o personalizada (Presidencia, Junta, Ejecutivo, Productores, Industria) para comprender el negocio, permitir la toma de decisiones políticas y propender a un mejor funcionamiento de los mercados.

III. Área de Calidad. Integración de la calidad a todos los niveles del sector cárnico para valorizar los productos mediante establecimiento y aplicación de *standards* de calidad Básicos y Especiales.

IV. Área de Investigación de Mercados y Promoción (Marketing). Apoyar el mantenimiento y apertura de mercados, para obtener nuevos clientes importadores en el exterior (estrategia push), para incidir en consumidores del exterior (estrategia pull) con efectos sobre la demanda de carne uruguaya.

V. Área de Defensa de la Competencia. Mantener atención y conciencia sobre la regulación legal vigente, promover prácticas competitivas en el sector cárnico, asesorar y observar e informar desviaciones al MGAP.

VI. Área de Defensa del Mercado Interno y Consumidores. Procurar y vigilar el acceso del consumidor final a carnes, menudencias, subproductos y productos cárnicos inocuos, en condiciones equitativas respecto de la exportación, en el marco de una política inclusiva de alimentación nacional. Impulsar el desarrollo de nuevos productos y carnes alternativas.

VII. Área de Responsabilidad Ambiental en la Industria Cárnica. Atención al impacto ambiental de la industria cárnica para mantener la posición comercial de las carnes uruguayas ante los riesgos de este desafío en los mercados exteriores.

VIII. Área de Trazabilidad Integral. Culminar la integración del ciclo completo de trazabilidad industrial (SEIIC) y de campo (MGAP) con fines de seguridad alimentaria (e.g. recall), comerciales y de posicionamiento en el exterior por producto y como creación de tecnología a escala nacional. Apoyar la extensión de Extender las normas y certificación ISO 27001 del British Standard Institute ya obtenida por INAC para sistemas de otras entidades.

IX. Área de Nuevos Productos. Impulso sustancial en calidad y promoción exterior de la carne de Pollo buscando generar una carne complementaria a las tradicionales, tanto para la exportación como para el mercado interno. Respecto a la carne porcina, se continuará con actividades de impulso, sobre todo con miras al Mercado Interno.

X. Área de desarrollo y Equidad Tecnológica: Continuar con la facilitación de acceso a un sistema de gestión potente con el SEIIC, otorgando igualdad tecnológica de gestión de datos a todos los establecimientos de faena a nivel país.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

En el año 2010, en el marco de los cometidos y basados en los lineamientos estratégicos establecidos para este período, se desarrollaron una serie de actividades entre las que se destacan las que se reseñan a continuación.

I. Área de Conocimiento sobre el Sector Cárnico

a. Posgrado de Especialización en Industria Cárnica.



En el mes de marzo de 2010, retomó sus actividades la Especialización en Industria Cárnica, especialización declarada de Interés Nacional por la Presidencia de la República.

En agosto del presente año, el Consejo Directivo Central de la Universidad de la República aprobó a la Especialización en Industria Cárnica como posgrado profesional de la UDELAR.

La iniciativa de crear la carrera de especialización de posgrado fue presentada por las autoridades de INAC a las autoridades Universitarias a fines del 2008.

En diciembre del 2010 egresara la primera generación de universitarios de grado de la EIC.

No existe en el país ni en la región ninguna otra carrera de Especialización en Industria Cárnica u otros posgrados similares sobre este rubro.

La Especialización en Industria Cárnica tiene una proyección de largo plazo y potencial de mayor impacto a nivel nacional e internacional, por el público al que apunta y la importancia del tema a nivel nacional.

Esta actividad es una forma de articulación institucional que potencia las capacidades de las tres instituciones e impacta en la formación de egresados universitarios

En el EIC participaron profesores nacionales e internacionales del más alto nivel, líderes empresariales y productores ganaderos que llevan adelante iniciativas innovadoras. Esto generó un ambiente de reflexión y debate sobre la evolución de los negocios en el país, condición esencial de un posgrado profesional.

En 2011 iniciará una nueva generación de este posgrado de la carne que es dictado por las Facultades de Veterinaria, de Agronomía y el Instituto Nacional de Carnes

b. Programa de Capacitación de Operarios del sector cárnico.

Durante este año se realizaron tres cursos del Programa de Capacitación de Operarios en el sector cárnico.

El programa está destinado a estudiantes de Enseñanza Secundaria o UTU, productores rurales, personales de establecimientos rurales, personal de plantas de faena, transportistas de ganado o de carne, personales de comercios de carnicería y públicos en general.

En el marco de este Programa de Capacitación, el Instituto Nacional de Carnes (INAC) y la Facultad de Veterinaria - UDELAR, llevaron a cabo dos cursos en Cerro Largo con la colaboración de la Agencia de Desarrollo de Cerro Largo, la Sociedad Agropecuaria de Cerro

Largo, el Centro Comercial e Industrial de Cerro Largo y la Intendencia Departamental de Cerro Largo.



Con cupo de 50 alumnos, se realizó el curso de **Manejo Animal** en el mes de octubre y participaron operarios de frigorífico, transportistas, productores y estudiantes.

El segundo curso en el interior, fue en octubre y noviembre en Cerro Largo y tuvo el objetivo de formar Operarios para la venta de carne al por menor en el mercado interno. Participaron carniceros, operarios de frigorífico, estudiantes y amas de casa.

Ambas capacitaciones estuvieron a cargo de técnicos de las Direcciones de Control y Desarrollo de Calidad y de Contralor del Mercado Interno.



Desde el mes de octubre y hasta diciembre se desarrolló en Montevideo el Curso en **Refrigeración Industrial** aplicada a la industria cárnica. Estuvo destinado particularmente a personal que desarrollan sus actividades en el sector de Servicios al Establecimiento (Sala de Máquinas) o en el sector de Servicios a la Producción (Cámaras Frías) o en el Área de Gestión de la Producción; también participaron técnicos del MGAP.

El curso se dictó en la Sala de Capacitación del Instituto, Misiones 1319, entre el 22 de octubre y el 11 de diciembre de 2010 y estuvo a cargo de los técnicos de la Unidad de Ingeniería y Arquitectura.

El contenido fue diseñado para operadores de salas de generación de frío, responsables del área de cámaras frías y del área de producción. En la presente edición participaron técnicos de la DIA del MGAP.

II. Área de Información

a. Salto cualitativo en la información.

A partir del 1º de setiembre de 2010 el Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica, conocido como Cajas Negras, comenzó a emplear un nuevo canal de envío de informaciones desde las plantas industriales hacia INAC sobre transacciones de compra-venta de hacienda.

Esto se hace empleando la misma infraestructura tecnológica que envía los datos sobre pesos de los animales en la faena, que ha estado operando en forma plenamente satisfactoria.

El nuevo procedimiento coloca a nuestro país en una posición destacada a nivel internacional en cuanto a velocidad de captación y divulgación de información comercial.

El sistema está completamente estabilizado y abre nuevas posibilidades para la divulgación de informaciones económicas completas y actualizadas sobre el mercado de haciendas algo que se concretará en el año 2011.

b. Difusión masiva de indicadores.

Como es tradicional, a mediados de año se difundieron los indicadores incluidos en el Informe Año Agrícola Julio 2009-julio 2010.

La Dirección de Información y Análisis Económico brindó una conferencia de prensa con los principales datos, en materia de exportaciones y faena al inicio y promediando el año.

Asimismo al cierre del año se presenta las cifras finales del año 2010 y una proyección para el año 2011

Durante 2010 se realizó una campaña denominada INAC DESTACA con el objetivo de difundir a través de los programas y publicaciones especializadas los principales indicadores: precio de exportación, faena y novillo tipo.

c. Charlas con público directo.



Las actividades de difusión también se cumplieron en jornadas y charlas en las que se transmite la situación del mercado de la carne entre distintos actores.

Ejemplos de esto: charla realizada en julio 2010 en la Sociedad Fomento de Treinta y Tres, en Villa Sara, ante productores ganaderos sobre el mercado de la carne, y Curso de Selección de Ganado en Durazno, organizado por la Sociedad de Productores de Angus

El encuentro se llevó a cabo a instancia de la gremial agropecuaria con la charla titulada "Evolución de las cadenas vacunas y ovinas en Uruguay. Situación y Perspectivas".

También se llevó a cabo una exposición en el LATU en el marco de este Seminario Buenos tiempos para el negocio ovino del Grupo Gestor del Plan Estratégico para el Rubro Ovino.

En el mismo se analizaron los mercados de carne y lana, sus perspectivas, tendencias y aspectos relevantes para el negocio. Con el mismo objetivo, cinco productores de diferentes regiones del país presentaron la realidad de sus establecimientos y su visión acerca del rubro.

En Argentina, más de 250 personas siguieron la charla del Director de Información y Análisis Económico de INAC titulada "*Oportunidades para las carnes del MERCOSUR en el mundo: la visión de Uruguay*" en el marco de las Jornadas NORSAFE organizadas por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en Santa Fé, Argentina, denominadas "La Ganadería que se viene".

Se comentó la visión de los mercados mundiales, la visión sobre la evolución de producción y exportaciones en Uruguay, junto con algunas reflexiones sobre la institucionalidad en Uruguay, con referencia especial a las tareas de INAC

Haciendo una evaluación de la participación de INAC en las jornadas, se sostuvo que el Instituto es tomado como referente en términos de articulación público-privada para la generación de políticas y se aprecia el progreso de Uruguay en los mercados internacionales en cuanto a posicionar su marca.

d. IMS 2nd Economics Workshop en Montevideo.



Se realizó en Montevideo el 2º Encuentro de economistas de la carne organizado por IMS e INAC. El primero se había realizado en Holanda en el 2009, organizado por OPIC-IMS, con la participación de 45 técnicos de 20 países.

En este segundo encuentro, participan unos 50 especialistas económicos de la carne de Brasil, Argentina, USA, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Paraguay, Chile, Colombia, México, Japón, China, Francia, Bélgica, Irlanda, Dinamarca, Rusia, y Uruguay. Asimismo estuvo representada la OCDE y la FAO, quienes brindaron conferencias.

Los expertos también participaron de actividades opcionales que incluyeron la visita a una planta frigorífica para conocer el Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica, SEIIC-Cajas negras y un tour por diferentes puntos de venta de carnes, carnicerías y supermercados. Asimismo, se agasajó a los visitantes extranjeros con distintos eventos sociales entre los que se destaca una cena con demostración de trazabilidad en la que asistió el Presidente de la República, Sr. José Mujica, y otras autoridades nacionales.

Posteriormente, en el Congreso Mundial de la Carne que tuvo lugar en Buenos Aires en el mes de setiembre de 2010 el Director de Información y Análisis Económico de INAC hizo una reseña sobre algunas de las conclusiones de la Reunión de Economistas que se realizó en Uruguay las perspectivas del sector.

INAC participó en el Congreso Mundial de la Carne con una nutrida delegación, de 8 miembros de Junta y varios técnicos de diversas Direcciones. El Presidente y Vicepresidente de INAC Dr. Alfredo Fratti y Dr. Fernando Pérez Abella siguieron las instancias del encuentro.

En el marco del IMS XVII World Meat Congress en Buenos Aires, se organizaron giras por plantas frigoríficas y establecimientos agropecuarios para delegaciones de Francia y Escocia

Durante esta actividad, INAC presentó la postulación de Uruguay para ser la sede del Congreso Mundial de la Carne IMS en 2016, algo que no ha sucedido nunca en la historia.

III. Área de Calidad.

a. Publicación: "Bienestar Animal. Su rol en la producción de Carne de Calidad".

Se realizaron en 2010 distintas actividades con la finalidad de difundir herramientas para poner en conocimiento los principios del Bienestar Animal, promover *una adecuada y responsable gestión de las empresas*, capacitar a quienes están en contacto con los animales y *brindar* las garantías de compromiso y producción en cuanto a las buenas prácticas de manejo animal, tanto individualmente en cada etapa, como en el producto final obtenido.

En esta publicación se destaca la importancia del bienestar animal en la producción de carne y su rol en el proceso de obtención de un producto de calidad.

La misma está dirigida a todos aquellos que de una manera u otra, están vinculados al manejo de los animales de especies productivas, particularmente los bovinos.

Para su realización se consultó no solo trabajos científicos y bibliografía, sino también a profesionales del sector, productores, industriales y técnicos de INAC.

Los autores de esta publicación son los Dres. Viviana Cervieri, Fernando Rovira y Luis Castro, técnicos de la Dirección de Control y Desarrollo de Calidad.

b. Protocolo de Buenas prácticas de manejo animal (bovinos)



Siguiendo la demanda de los diferentes sectores de la cadena agroindustrial y la línea de actividades realizadas a nivel institucional, nacional y mundial, INAC ha desarrollado diferentes Protocolos y Programas de certificación.

En esta oportunidad, a partir de la demanda proveniente de productores agropecuarios, empresas de transporte y plantas de faena, y a que se ha detectado la necesidad de contar con una distinción (CERTIFICACION, LOGO, etc.) para ser utilizada como estrategia de trabajo, y comercial ante sus clientes, el área Estándares, Protocolos y Programas, de la Dirección de Control y Desarrollo de Calidad de INAC (DCDC), desarrolló un Protocolo y el consiguiente Programa de Certificación en Buenas prácticas de manejo animal (bovinos).

En el protocolo se especifican una serie de requisitos a cumplir por los tres principales sectores (predio agropecuario, transporte y planta de faena). Estos requisitos incluyen aspectos de la cría, manejo, capacitación del personal, transporte y faena de bovinos y apuntan principalmente a promover las buenas prácticas de manejo animal a lo largo de todo el proceso de producción.

El protocolo detalla requisitos a ser cumplidos para certificar predios agropecuarios, empresas de transporte y plantas de faena, los que luego de ser auditados y aprobados, estarán habilitados para el uso del logo BA. La carne proveniente de animales de predios agropecuarios certificados, transportados por empresas certificadas y faenados en plantas de faena certificadas, podrá ser certificada y etiquetada con el logo.

c. Revisión del Sistema de Clasificación y Tipificación Ovina.

A solicitud de la Junta, se llevó a cabo la revisión del Sistema y se aprobó uno nuevo, según Resolución de Junta de fecha Resolución #10/111 de 13 de setiembre de 2010.

d. Tipificación en Irlanda.

Técnicos de la Dirección de Control y Desarrollo de Calidad evaluaron durante el correr del año el funcionamiento de un Sistema de Tipificación Automatizada (VBS 2000) instalado en una planta frigorífica.

Miembros de Junta y Técnicos de INAC realizaron en el mes de octubre. una Misión Técnica en Irlanda que tiene instalado el referido sistema en todas sus plantas de faena, La delegación de INAC fue recibida por sus pares de delegados de la industria, productores y gobierno y visitaron una planta en Cooksgrove, a dos horas de Dublín, donde está instalada la máquina, para evaluar in situ su performance.

El sistema, permite en Irlanda un acuerdo de precio básico entre industriales y productores, por el cual se media el relacionamiento comercial entre ambas partes, de tal forma que el pago se realiza por puntos adicionales en la calidad de la carne.

En diciembre la Junta del Instituto aprobó el funcionamiento del equipo VBS 2000 para la aplicación del Sistema Automatizado de Tipificación en la planta Ersinal S.A.

e. Seminario de Calidad de Carnes.



Con un buen marco de público, se cumplió en Setiembre de 2010 Tacuarembó, el Seminario de Calidad de Carnes organizado por INIA e INAC.

Se presentaron aspectos generales en la temática y avances de investigación sobre producción de carne de calidad, propiedades nutricionales, rendimiento carnicero, tecnología de alimentos, consumidores y otros.

Participaron como disertantes numerosos técnicos de la distintas Direcciones operativas de INAC.

f. Presentaciones en México.

INAC participó en el Congreso "Sistema Productos Bovinos Carne; Planeación Estratégica" realizado en México, entre el 27 y el 28 de abril con una exposición sobre Industria de la carne en Uruguay a cargo de un técnico de la Dirección de Control y Desarrollo de Calidad.

La presentación versó sobre "La industria de la carne en Uruguay", y se desarrolló en una sesión junto a otros expositores de la Unión Europea, Brasil, México y Estados Unidos.

En Noviembre se participó en el "Coloquio Internacional de Ganadería" en el marco de la Exposición Ganadera de México, a través de una conferencia dictada por un técnico de la Dirección de Control y Desarrollo de Calidad

Asimismo se llevó a cabo en Ciudad de México el Seminario "Carne Uruguaya en México – Información y Valor Diferencial del Producto" Esta actividad fue organizada por el empresario Eloy Fernández, con quien INAC tiene un convenio en el marco del Proyecto Uruguay Natural Club. El Seminario estuvo a cargo del Director de Control y Desarrollo de Calidad y participaron propietarios, encargados y chefs de restaurantes.

g. Control de Calidad.

El área de Control de Calidad de INAC efectúa permanentemente el control de calidad de los productos de forma de asegurar niveles mínimos de calidad comercial.

Certifica la calidad de los productos exportados no sólo en función de las exigencias del mercado comprador, sino también en relación al cumplimiento específico de cada uno de los negocios concertados.

Como resultado de estos controles, se emiten mensualmente un promedio de 2300 Certificado Oficiales de Calidad Comercial.

Durante 2009 se desarrolló un Manual de Control Oficial de Calidad Comercial que normaliza los procedimientos a ser aplicados en cumplimiento de los controles establecidos por la ley de creación de INAC.

Desde hace un año también se lleva a cabo el control de cumplimiento del "Etiquetado Uruguay" en las cajas de exportación, en cumplimiento de la Resolución de INAC #09/072.

h. Certificaciones especiales

Certificación de las exportaciones con destino al mercado chileno, según exigencias de ese mercado para las carnes que importa. Uruguay tiene un convenio con el Servicio Agrícola Ganadero (SAG) de Chile por el cual se aprueban, controlan y auditan las certificaciones. INAC-Certicarnes es el único organismo habilitado para realizar la referida certificación.

- Certificación de la producción-industrialización de carne de acuerdo al Protocolo del Programa de Carne Natural Certificada del Uruguay (PCNCU).

- Certificación Carne Aberdeen Angus para productos con destino a mercados de exportación y al mercado interno en base al protocolo privado "Uruguayan Angus Beef".

- Certificación Carne Hereford de acuerdo al Protocolos Hereford Beef.

- Certificaciones especiales (a pedido de los exportadores; ej. Canales ovinas con destino a Jordania, tripas con destino a Rumania, etc).

- Certificación de Carne de Ternero a partir del desarrollo de un procedimiento basado en la Trazabilidad de los animales, que garantiza que la carne proveniente de animales de edad igual o inferior a doce meses esté correctamente etiquetada de acuerdo a las normas de referencia establecidas por la Comisión Europea (Reglamento (CE) Nº 700/2007 del Consejo y Reglamento (CE) Nº566/2008 del Consejo).

i. Auditorías

- Certicarnes recibió la auditoría anual del Servicio Agrícola Ganadero (SAG) de Chile a efectos de mantener su reconocimiento para la certificación de productos a exportar a ese país.

- Certicarnes también recibió la auditoría de mantenimiento por parte del Organismo Uruguayo de Acreditación (OUA).

- El Programa de Carne Natural Certificada del Uruguay (PCNCU) se mantiene auditado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

- El Área de Evaluación de la Conformidad de la DCDC realiza en forma mensual la Auditoría de la operativa de dressing definida en Resolución #09/019 del Instituto (cheques DCP3)

j. Protocolos

- Avances y acuerdos de certificación de productos con destino a México, en el marco del proyecto Uruguay Natural Club
- Desarrollo de protocolos destinados a distintos tipos de certificación. Ej.: Uruguay Natural Club; cortes de Alta Calidad para Suiza.
- Mantenimiento del protocolo de pre-embarque, embarque y manejo en planta industrial de ovinos destinados a la faena.
- Mantenimiento del protocolo de funcionamiento de SEIIC - Cajas Negras.

k. Programa de Certificación de carnes de Uruguay.

Revisión y mantenimiento de documentos que –conformando un manual de gestión- permiten diseñar, desarrollar y gestionar múltiples programas o esquemas de certificación

- **PCNU-Globalgap**

Red Modular para el incremento de participantes del programa homologado del PCNCU contra el Programa de GLOBALGAP (Benchmarking) en el área de Carne Bovina y Ovina.

- **Etiquetado facultativo Facultativo – Unión Europea**

Mantenimiento del estatus de autoridad competente ante la Unión Europea para el etiquetado facultativo de los productos que se exportan a aquel mercado.

-Etiquetado Facultativo- Carne Angus del Uruguay

-Etiquetado Facultativo- Carne Hereford

- **Programa de certificación de restaurantes Modelo México**

Revisión del documento que describe el proceso de Certificación del Programa de Comercialización de Carne Uruguaya en Restaurantes de México (PCCU-MEX) en el marco del proyecto de promoción de carnes implementado por el Instituto Nacional de Carnes, así como las actividades de seguimiento del esquema de certificación.

Se participó en la redacción de un Proyecto para la determinación de la prevalencia de Escherichia Coli O157 H:7 en distintos sistemas productivos del Uruguay, El proyecto se presentó y fue aprobado por la ANII y tendrá un período de ejecución de años.

IV. Área de Investigación de Mercados y Promoción (Marketing).

a. Presencia en Ferias internacionales.

- **PRODEXPO Moscú, Federación Rusa**



INAC participó en la Feria ProdExpo Moscow, que se celebró del 8 al 12 de febrero de 2010 en su 17ma edición.

Fue la tercera vez que INAC participa en esta feria; ya lo hizo en los años 2006 y 2009. En esta ocasión la presentación se enmarcó en un Stand Institucional de 72 metros cuadrados.

Además del titular de INAC Dr. Alfredo Fratti, integraron la delegación los delegados por industriales y productores en la Junta: Dr. Alberto González y Dr. Emilio Mangarelli respectivamente, funcionarios de INAC y 25 personas del Sector Cárnico de Uruguay.

- **Alimentaria Barcelona, España**



La feria tuvo lugar del 22 al 26 de marzo. INAC participó por primera vez en 2008 y en esta oportunidad se presentó con un stand institucional de 66 metros cuadrados.

La delegación estuvo integrada por su Vicepresidente Dr. Fernando Pérez Abella, el Dr. Emilio Mangarelli y el Dr. Marcelo Secco, delegados de productores e industriales respectivamente, funcionarios de INAC y una delegación de 30 personas del sector privado.

- **SIAL China, Shanghai**

Desde 2004, INAC viene participando en la feria anual de SIAL China que se desarrolla en la New International Expo Centre, en la ciudad de Shanghai. En 2010, el evento tuvo lugar del 19 al 21 de mayo y se recibió a los visitantes en un stand de 72 metros cuadrados.

La delegación estuvo integrada por el Vicepresidente Dr. Fernando Pérez Abella, los Miembros de Junta Dr. Juan García Requena y Dr. Rodrigo Goñi, funcionarios de INAC y una delegación de 18 representantes de la Industria Frigorífica.

- **Países Nórdicos y Federación Rusa.**

En octubre 2010 el Presidente de INAC Dr. Alfredo Fratti integró la delegación uruguaya que encabezó el Ministro de Relaciones Exteriores Luis Almagro a Suecia, Finlandia y Federación Rusa.

La misión mantuvo contactos oficiales, encuentros de negocios y empresariales, en estas tres naciones.

- **Sial París, Francia**



Desde el año 1988 INAC participa junto a representantes del sector privado, en la feria bianual Sial París, que se desarrolla en el Parque de Exposiciones de Paris-Nord Villepinte. En 2010 la misma tuvo lugar del 17 al 21 de octubre e INAC estuvo presente con el stand más grande de su historia: 500 metros cuadrados, en dos plantas.

La delegación estuvo encabezada por el Vicepresidente de INAC Fernando Pérez Abella, los Miembros de Junta Dr. Marcelo Secco e Ing. Agr. Guzmán Tellechea, funcionarios de INAC y 70 personas del Sector Cárnico del país.

Durante los días de feria, se ofreció una degustación de carnes y vinos de Uruguay a cargo del Chef Santiago Cerisola.

Previo al inicio de la feria, la delegación de INAC concurreó a Irlanda, donde visitó una planta frigorífica para evaluar un sistema de clasificación y tipificación por imágenes que está instalado en el 80 % de las plantas del país.

b. Misión a Corea.



El Vicepresidente de INAC Dr. Fernando Pérez Abella participó en la delegación uruguaya que visitó la República de Corea entre el 22 y el 27 de noviembre.

La misión estuvo dirigida por el Vicepresidente de la República Danilo Astori y el Canciller de la República Luis Almagro.

El Vicepresidente de INAC Dr. Fernando Pérez Abella evaluó como muy positivos los resultados de la delegación oficial que visitó la nación coreana, teniendo en cuenta el alto nivel de los interlocutores que los recibieron.

Corea importa actualmente carne termoprocesada desde Uruguay y la apertura de este mercado para carne bovina refrigerada es una de las prioridades fijadas por INAC para este período.

Con unos 48 millones de habitantes, Corea es un importador neto de carne bovina.

Esta nación cerró el mercado a nuestros productos cárnicos luego del foco de fiebre aftosa del año 2000 y en 2006 Uruguay logró abrir le exportación para carne termoprocesada.

c. Promociones con delegaciones internacionales

- **Recepción de asunción presidencial.**



Con motivo de la Asunción del Sr. José Mujica Cordano a la Presidencia de la República, el Proyecto "Uruguay Natural. Un Paseo Por los Sentidos", (INAVI, INAC, MTYD) realizó una recepción para invitados que participaron del cambio de mando en Uruguay.

Desde 2005, este proyecto está a cargo de tres instituciones nacionales: el Ministerio de Turismo y Deporte (MINTURD), el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) y el Instituto Nacional de Carnes (INAC), con el objetivo de promocionar a Uruguay, a través de sus destinos turísticos, sus vinos y carnes naturales. Temporalmente se sumaron el Instituto Nacional de la Leche (INALE) y el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) para colaborar en la organización de la mencionada recepción.

La actividad que se cumplió en un espacio especialmente acondicionado en el LATU, fue organizada y liderada por INAC, quien se encargó de coordinar con las restantes Instituciones a fin de presentar a 1.300 invitados extranjeros y nacionales, los principales productos de exportación del país: vinos, carnes bovina, ovina, porcina y de aves, productos de mar, quesos, arroz, frutas, vegetales y legumbres, aceite de oliva, panificados, miel, dulces de leche, membrillo y arándanos.

La carne del **plato principal** fue seleccionada especialmente para la ocasión y consistió en un bife ancho fileteado en salsa criolla, acompañado de medallón de arroz.

La carne bovina que se degustó fue certificada por INAC bajo el protocolo "Uruguay Natural Club"; el mismo que se utiliza en el proyecto de restaurantes que INAC viene instalando en el mundo (Zaragoza 2008, Algarve y México 2009, y Shanghai, Algarve, México 2010).

- **Recepción de delegaciones internacionales.**

Con la presencia del Presidente de la República, José Mujica, el Instituto Nacional de Carnes (INAC) agasajó a economistas de más de 20 países que debatieron en Montevideo los principales ejes temáticos del Congreso Mundial de la Carne, que se realiza en Buenos Aires.

En la oportunidad, los técnicos degustaron la tradicional carne uruguaya, asada a las brasas, y presenciaron una demostración de trazabilidad del producto.

En cada mesa se presentaban etiquetas con códigos de barra que permitían conocer la categoría del animal, su peso, el número de dientes, una foto del campo donde pastaba, así como la ubicación geográfica del predio e información sobre el productor.

En la ocasión tuvo un especial destaque la participación del Embajador de la Federación Rusa en Uruguay, Serguey N.Koshkin. Dicho país es uno de los principales destinos de exportación de nuestras carnes.

d. Visita mexicana.

Una delegación de México, integrada por empresarios, chefs y periodistas visitaron Montevideo para tomar contacto con la producción; la industrialización de la carne uruguaya y conocer de cerca la gastronomía local.

El grupo de unos 20 formadores de opinión mexicanos mantuvo contactos con técnicos de INAC y visitaron establecimientos agropecuarios y plantas frigoríficas, así como locales gastronómicos donde degustaron la carne uruguaya.

e. Plataforma Uruguay Natural Club

Este proyecto impulsado por INAC, consiste en una plataforma de promoción de Uruguay y sus carnes naturales, de manera autosustentable en el tiempo. Asimismo, permite la promoción de otros productos como por ejemplo vinos, quesos, artesanías, etc., así como también la difusión de nuestras tradiciones, cultura y valores.

Este emprendimiento, además de ser un proyecto inclusivo de diversas profesiones y oficios, admite distintas opciones de financiamiento con capital público y/o privado.

a. México.

Desde 2009 se viene llevando a cabo la modalidad "Sello" del proyecto, que consiste en un Programa de Certificación de Restaurantes que operan en México y comercializan carne uruguaya en su menú. Actualmente se cuenta con 21 restaurantes habilitados que integran el programa de promoción de para comercializar carnes uruguayas certificadas.

Con el objetivo de promocionar las carnes de Uruguay en México, se realizaron dos actividades en el mes de marzo, en el marco del acuerdo celebrado entre INAC y el Grupo Feryab. Se organizaron dos recepciones en Puerto Vallarta y Cancún en los hoteles NH-Krystal de ambas ciudades. La preparación de las carnes con parrilla a leña fue dirigida por el uruguayo Alejandro Capalvo, Chef ejecutivo de dicha cadena de hoteles y contó con la colaboración de otro Chef uruguayo Mario del Bó.

La delegación fue encabezada por el Presidente Dr. Alfredo Fratti, acompañado de funcionarios de INAC, así como la Embajada de Uruguay en México y contó con la presencia del Ministro de Economía y Finanzas, Ec. Fernando Lorenzo y el Presidente del Banco Central, Cr. Mario Bergara.

Ambas recepciones contaron con una concurrencia de 50 a 60 personas, lo que permitió un diálogo ameno entre organizadores e invitados para responder las preguntas de los asistentes e informar sobre las bondades de las carnes de Uruguay.

b. China

El Presidente de INAC, Dr. Alfredo Fratti, fue nombrado durante 2010 Subcomisario de Uruguay en la Feria Shanghai World Expo.

La Feria, organizada por el Bureau International des Expositions, tuvo lugar entre el 1º de mayo y el 31 de octubre.

- **Restaurante Uruguay Natural. Meat Deli**



El Restaurante se instaló en la Exposición Mundial con el objetivo de fortalecer la imagen de Uruguay como productor de carnes de excelente calidad, siendo un país que respeta el bienestar animal y el medio ambiente, usando la más alta tecnología y atendiendo la calidad de vida de la gente.

Las exportaciones de carne bovina a China aumentaron un 20% en volumen y un 7% en valor, medido en dólares tomando el primer semestre del 2010 en relación al primer semestre del 2009.

Es importante en la colocación de carne bovina (5% en volumen) y fundamental en la colocación de menudencias y sub-productos donde representa entre 20-25% del valor generado por exportaciones de estos componentes.

Los objetivos fueron:

- a. Que las personas se retiren habiendo conocido "algo" sobre nuestro país y sus carnes naturales: seguras, nutritivas, saludables y sabrosas.
- b. Demostrar que las carnes uruguayas pueden adaptarse a diversas etnias culinarias, logrando la fusión de culturas, con resultados de alta gastronomía.

Se desarrollaron dos modalidades gastronómicas:

Planta Baja:

- Estilo: Healthy Fast Food
- Metraje: 329 m²
- Capacidad: 140 personas - 6 Cajas
- Tipo: atención en mostrador con oferta de combos

Planta Alta:

- Estilo: Slow Food
- Metraje: 253 m²
- Capacidad: 130 personas
- Tipo: atención en mesas con menú

El staff de Recursos Humanos estuvo integrado por los Chefs Álvaro Verderosa y Tomás Bartesaghi, dos Encargados de Piso y un representante de INAC. Asimismo se contrataron 52 estudiantes bilingües de origen chino.

- **Actividades cumplidas en el Restaurante.**



- ✓ **Demostraciones de trazabilidad.**

INAC realizó demostraciones de trazabilidad del campo al plato de cortes producidos a partir de ganado de cinco establecimientos de Florida, Soriano, Tacuarembó y Rocha, en oportunidad de las siguientes fechas patrias: 19 de junio, 18 de julio y 25 de agosto.

Los comensales internacionales invitados reconocieron el logro del sistema, al verificar la posibilidad de conocer el mapa de ubicación del campo donde se produjo el ganado, fotografías del productor responsable y de su establecimiento, además de otros datos como fecha de faena, categoría, conformación y terminación del animal, etc.

- ✓ **Festival de la carne uruguaya en Shanghai.**



Se desarrolló en Shanghai el Festival de la carne uruguaya, con la participación del Vicepresidente de la República Cr. Danilo Astori y la comitiva uruguaya en la República Popular China.

Durante 15 días, se promocionó nuestra carne en el Hotel Intercontinental Shanghai Puxí, donde sus Restaurantes ofrecieron exclusivamente platos con carne uruguaya, a precios promocionales.

En este marco, se llevó a cabo una degustación con carne trazada para la delegación oficial y los empresarios e industriales que la acompañan, invitados especiales de China y prensa internacional.

✓ **Nuevas parrilladas en China.**



El Presidente del Instituto Nacional de Carnes firmó en Shanghai un Memorandum de Entendimiento y Colaboración con la Compañía Administradora de Hengfeng de Shanghai.

De acuerdo con el documento firmado por ambas partes, se establece que la organización china establecerá restaurantes de carne natural uruguaya de acuerdo al modelo instalado en la Expo Shanghai 2010, incluyendo fuego y parrilla. El primero de los objetivos es instalar un restaurante en la ciudad de Shanghai en el próximo año.

Este entendimiento surgió a partir de los contactos logrados en la Exposición Universal y la repercusión positiva de la actividad del restaurante Uruguay Natural Meat Deli, instalado por INAC durante seis meses en Shanghai.

La contratación de los locales, instalación y funcionamiento de los restaurantes estarán a cargo de los inversionistas chinos, que deberán respetar las promociones de la marca y cultura uruguaya del Programa "Uruguay Natural Club".

La carne uruguaya que se servirá en estos locales será producida bajo el protocolo del Programa.

c. Algarve, Portugal

Se renovó el Convenio INAC - Inversor privado para la reapertura del restaurante "Gourmet Natural - Parrilla from Uruguay", durante la temporada de verano europeo. El local consta de 350 metros cuadrados y funciona bajo la responsabilidad de los Chefs uruguayos Santiago Cerisola y Agustín Urrusty..

d. Cuba.

Durante 15 días se realizaron en La Habana degustaciones de carne uruguaya con certificación UNC; en el emblemático Hotel Nacional de Cuba y posteriormente en Divina Pastora. Las actividades de promoción coincidieron con la realización de la Feria Internacional de la Habana FIHAV, que tuvo lugar en noviembre.

En el Restaurante donde se llevaron a cabo las degustaciones, trabajaron dos parrilleros uruguayos que viajaron especialmente para hacerse cargo de la preparación de la carne.

e. Promoción Carne y deporte.



Fútbol.

En el marco del Mundial de Fútbol en Sudáfrica, se enviaron 1.000kilos de carne para la selección celeste y su equipo técnico, a instancias de la Asociación Uruguaya de Fútbol (AUF).

El jugador Diego Forlán subió a su Twitter fotografías del 3º asado que compartieron en Sudáfrica, recibiendo comentarios positivos de uruguayos y personas de otras nacionalidades, sobre la imagen y el aspecto del producto, que se pudo apreciar en dos medio tanque.

En dicho marco, la colaboración del Instituto Nacional de Carnes incluyó:

- 450 kg de lomo
- 200 kg de entrecot
- 75 kg de vacío
- 75 kg de colita de cuadril
- 150 kg de ojo de bife
- 50 kg de picaña.

Por otra parte, el INAC colaboró con el Campeonato Panamericano de Fútbol de Salón, desarrollado en Cerro Largo.

Rugby

INAC apoyó a la Selección Uruguaya de Rugby, durante las instancias de clasificación al mundial de Nueva Zelanda. Los deportistas lucieron en su camiseta la marca Uruguay Natural Meat, asociada a los atributos naturales de nuestra carne. También se promocionó el logo de nuestras carnes en banderas y estática en el estadio, que se pudieron visualizar en la transmisión a través del Canal ESPN.

El Rugby es popular en países como Nueva Zelanda, Australia, Reino Unido, Francia, Sudáfrica y Australia, entre otros.

Deportes Náuticos

INAC colaboró con carne para el almuerzo del evento "Velas Uruguay", del cual participaron varios países.

f. Proyecto "Uruguay Natural. Un Paseo por los Sentidos."

- **Capitán Miranda**

En el mes de enero, se realizó un agasajo a la prensa nacional e internacional, con degustación de carnes y vinos, recorriendo la bahía de Punta del Este.

INAC realizó un aporte de 1.000 kilos de carne para la travesía del velero.

- **Torneo de Golf Punta del Este**

El 27 y 28 de febrero tuvo lugar el Torneo de Golf Copa "Uruguay Natural. Un Paseo por los Sentidos", en simultáneo en las siguientes canchas: Cantegrill Country Club, La Barra Golf y Club del Lago. La entrega de premios se desarrolló con un brindis en Conrad Resort & Casino.

- **Audiovisuales**

Se contrató a la firma Metrópolis Films para la realización de 5 audiovisuales en Alta Definición, en el marco del proyecto "Un Paseo por los Sentidos".

En el mes de julio tuvo lugar el Avant Premier, con participación de Ministros, Autoridades de Instituciones, Empresas Privadas y Medios, en la Sala Moviecenter de Montevideo Shopping.

Los cortos se exhibieron en el Hall de WTC, Expo Prado 2010, Canal 5, IMS 2nd Economics Workshop, Feria Sial Paris, Congreso "Del Campo al Plato" y Embajadas del exterior.

El trabajo recorre nuestro país, desde su naturaleza, arquitectura, gastronomía, campos naturales y destinos turísticos, desde los cinco sentidos.

- **Apoyo a Punta del Este Food & Wine– Evento "7 Fuegos by Francis Mallmann"**

En noviembre, el Chef Francis Mallmann fue el responsable del show "7 fuegos" en la plaza del Pueblo Garzón en Maldonado, en el marco del evento Punta del Este Food & Wine. Contó con una importante concurrencia de público nacional y extranjero, así como medios locales e internacionales. El público fue agasajado con diferentes platos a las brasas, como cordero, bife ancho, salmón, embutidos, vegetales y frutas, así como vinos nacionales.

- **Participación en talleres "Marca País"**

Liderado por MINTURD, en base a la Consultora Externa Burson-Marsteller, se desarrollaron talleres en los cuales INAC participó junto a otras Instituciones y Ministerios.

- **Nueva integración al Proyecto y firma de Convenio**

En noviembre se firmó un nuevo Convenio entre las Instituciones integrantes del proyecto, con la incorporación de Uruguay XXI.

Promoción orientada al mercado interno.

a. Expo Prado



El Concurso de Stands Prado 2010 otorgó al Instituto Nacional de Carnes el Gran Premio de este año. Inac también obtuvo el 1º premio en la categoría organismos.

El diseño y la ejecución de la propuesta estuvieron a cargo de jóvenes profesionales que comenzaron a trabajar recientemente en INAC.

INAC presentó en el marco de la Expo Prado - entre el 8 y el 19 de setiembre- la experiencia de Trazabilidad impulsada por Uruguay en el mundo, como atributo de las carnes uruguayas.

La frase de este año fue "La carne más rica del mundo es también la más segura".

Para presentar el tema en toda su dimensión, se la exhibió como un proyecto único en el mundo e innovador, concebido desde una plataforma tecnológica importante, que permite generar un mensaje claro de confianza para el consumidor final.

Con el fin de contribuir a esta afirmación, es que se difundieron los resultados de demostraciones realizadas en el Restaurante que gerencia INAC en China, que han probado el proceso de trazabilidad del campo a la mesa.

INAC ha basado su estrategia de marketing en vender carne como sinónimo de confianza. Esta es la base de nuestra comunicación, enfocada al principal atributo demandado hoy en el mundo: la seguridad.

El logo "pastos-código de barras"- "De la naturaleza a su mesa", que identifica a nuestras carnes naturales, simboliza el compromiso del país en brindar las mayores garantías al consumidor.

Para niños.

INAC realizó en conjunto con el MGAP una actividad educativa para escolares en la Expo Prado sobre el concepto de Trazabilidad a través de una experiencia vivencial de lectura de carnavas y unión de la información de los sistemas SNIG-SEICC-cajas negras.



Público objetivo:

Primario: Escolares del interior de escuelas urbanas y rurales.

Máximo de cobertura: 2.000 niños durante los días de la Expo.

Se instalaron equipos de lectura de carnavas en los Stands del MGAP, INIA e INAC.

Al finalizar la experiencia, en el Stand de INAC, la vaquita con trazabilidad completó el circuito con una etiqueta que contenía los datos del proceso realizado, puestos por los que se pasó, hora, nombre de la escuela y nombre del niño propietario de la vaca.

Semana de Ciencia y Tecnología en Sarandí del Yi.

Se participó con un stand en el cual se instaló el Simulador del Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica y se dictaron conferencias de carácter técnico. Las mismas versaron sobre estructura y manejo de establecimientos de faena, conceptos sobre trazabilidad y funcionamiento del SEIC.

b. Festival de la Carne en Pando.



Más de 2 mil personas participaron en el 1er. Festival "Pando Ciudad Capital de la Carne", consumiendo asado, chorizos y hamburguesas. 200 escolares disfrutaron en el Stand de INAC de una demostración del sistema de trazabilidad cárnica.

El Festival se desarrolló el domingo 14 de noviembre en el Centro de Protección de Choferes de la ciudad de Pando.

INAC exhibió un video sobre trazabilidad como atributo de nuestras carnes, entre las 12 y las 20 horas.

También se generó una experiencia de trazabilidad con unos 200 niños y docentes de escuelas públicas.

Esta actividad fue organizada por Rotary Club Pando, con el apoyo de "Todos por Pando", grupo conformado por organizaciones locales

c. 6º Congreso del Campo al Plato



En noviembre 2010 se realizó una de las citas más importantes para el sector cárnico, uruguayo, con la participación de expositores nacionales y extranjeros.

La inauguración contó con la presencia de los presidentes de INIA, LATU e INAC, Enzo Benech, Rodolfo Silveira y Alfredo Fratti respectivamente.

El Congreso cerró las actividades de su 6º edición con la exposición de los ministros de Ganadería y de Industria, sobre la visión de innovación en el agronegocio desde las políticas públicas.

El ministro de Ganadería Tabaré Aguerre nombró como innovaciones de diferenciación de valor a la trazabilidad y a las mediciones de huella de carbono que se están implementando en el país. Agregó que este indicador que se está buscando, puede ser un instrumento de diferenciación que aportará a la agro-eco-eficiencia; una amenaza que puede convertirse en una oportunidad.

Por su parte, el ministro de Industria Roberto Kreimerman, recordó la importancia del Marketing final, tomando recursos como el empaque de los productos, los conceptos puestos en práctica en Bienestar Animal y en el uso sustentable de los recursos, entre otros.

Kreimerman subrayó a la agilidad en el acceso a la información sobre tendencias de segmentación y sofisticación de mercados, como atributo de modelos eficientes en articulación entre los sectores público y privado.

Panelistas internacionales A modo de ejemplo podemos citar alguno de los temas abordados

- la emisión de gases por parte del ganado y su incidencia en el Cambio Climático, fue abordado por el Dr. Frank Mitlohener, consultor y asesor de INAC en la materia

- los aspectos sociales asociados a la inclusión de la pequeña y mediana producción al agronegocio fueron abordados por el Profesor de la Universidad de San Pablo, Marcos Fava Neves, que también presentó su libro "Producción de Alimentos en 2020 y Uruguay", que fue distribuido entre los participantes del Congreso,- las carnes rojas como parte de una dieta saludable, fue el tema abordado por la Gerente de Nutrición Humana de la Junta de Carne Bovina y Ovina de Nueva Zelanda, Dra. Fiona Carruthers, que desmistificó algunos conceptos que circulan en relación al consumo de carne como su asociación con niveles altos de colesterol y con el cáncer.

Panelistas nacionales. Entre estos citamos a los técnicos de INAC, Ings. Agrs. Pablo Caputi y Fernando Gil, Cra, Valentina Herrera y Dr. Gabriel Costas que abordaron temas vinculados a su trabajo profesional en el Instituto.

d. Congresos y eventos internacionales.

Participación en la XIX Reunión del Comité CODEX sobre residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos. Agosto-setiembre 2010, Vermont. Estados Unidos.

Participación en el XVIII Congreso Mundial de la Carne (IMS) "Carne para un Mundo Sustentable". Setiembre 2010, Buenos Aires, Argentina.

Otras acciones de Apoyo

- Cumplimiento del Convenio con Cámara de Diputados de Uruguay, con entrega de material de promoción.
- Envío de material de promoción y carne a Embajadas en el exterior.
- Atención a delegaciones del exterior. A modo de ejemplo, se menciona: representantes del Parlamento de Reino Unido y del Parlamento de Francia.
- Delegaciones de empresarios de Estados Unidos, Alemania, Francia, España, Suecia, Japón, Kuwait, Arabia Saudita, etc.
- Atención a medios: diarios, revistas, programas radiales y de televisión.
- Producción de material de promoción en diversos idiomas (español, inglés, chino, ruso y portugués).

V .Área de Defensa de la Competencia.

a. Regulación de la competencia y control de evasión.

Registro y actualización de usuarios; recepción y procesamiento de Guías de Movimiento de Carne, Subproductos y Productos Cárnicos, y de Declaraciones Juradas de Compra de carne en carnicerías.

Creación de Nuevas Guías de Movimiento de Carne, Subproductos y Productos Cárnicos que permite el procesamiento electrónico mediante el scaneo de las mismas y su estudio posterior.

Implementación de la Declaración Jurada de Compras de carne en todas las carnicerías de las capitales departamentales.

Monitoreo de las principales plantas de faena y los operadores del Mercado Interno.

Control de recepción y seguimiento posterior de la carne importada a través de la implementación de guías específicas para la distribución de la misma.

VI Área de Defensa del Mercado Interno y Consumidores.

a. Acuerdo por el precio de la carne.

A instancias de INAC y a pedido especialmente del Presidente de la República, se negoció con un grupo de frigoríficos y carniceros para bajar el precio de algunos cortes y productos cárnicos.

El acuerdo logrado con seis frigoríficos abarcó cuatro cortes y dos achuras que no se estaban colocando en el exterior.

Se trató del peceto - \$ 115 el kilo, mondongo- \$ 65, falda común- \$ 35, falda parrillera -\$ 45, asado cuatro costillas, sin pulpón - \$ 50 y riñones - \$ 25 el kilo.

Tres subas consecutivas de la carne, que totalizaron 16% en las carnicerías, provocaron la reacción del presidente José Mujica, quien pidió a la Presidencia del Instituto Nacional de Carnes Fernando Pérez Abella, que reeditara el acuerdo con la industria frigorífica.

b. Precio del asado.

El Instituto Nacional de Carnes informó en octubre al Poder Ejecutivo la evolución del precio del asado con hueso, mediante un estudio comparativo entre Exportación y Mercado Interno, entre el 1º de enero y el 9 de octubre de 2010.

Los precios que incluyó este monitoreo corresponden al asado en planchada, , antes de la intermediación del carnicero.

Posteriormente varias plantas frigoríficas están entregando el asado en las carnicerías a un precio entre un 10 y un 12 % menor que la semana anterior.

c. Conocimiento del mercado interno de carnes.

La Canasta de consumo se realiza con la finalidad de monitorear las preferencias de consumo y

como base para la confección de los relevamientos de precios. Se confeccionan estadísticas de consumo que orientan a los operadores en cuanto a las preferencias de compra de los consumidores.

Se realiza un monitoreo permanente de la calidad higiénico-sanitaria de los locales de venta de carne, además del monitoreo de las oscilaciones del mercado en forma mensual y/o semanal.

Nuestro mercado interno ocupa el primer ranking de los principales destinos de la carne producida en Uruguay.

En el año 2009 el consumo de carnes por parte de la población se situó en 91.6 kg/hab/año siendo ésta una cifra elevada si se realiza una comparación con las manejadas por la FAO en lo referente al consumo de los países desarrollados y en vías de desarrollo.

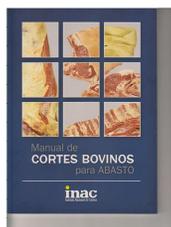
Dentro de los principales determinantes del consumo de carnes en nuestro país, encontramos la evolución de los precios al público y el poder adquisitivo de la población.

Los técnicos indicaron que se puede prever un incremento en el consumo de las carnes alternativas, especialmente de la aviar y porcina. En relación al consumo de carne bovina, que en el 2009 cerró con 58.2 kg/hab/año, se espera que se observe un incremento cercano a los 60 kg para el 2010.

En materia de preferencias por parte del consumidor, se observa que la carne picada lidera en todas las canastas por zonas del país, alcanzando una frecuencia relativa del 90 %.

La posición siguiente la ocupa el corte asado, con una frecuencia de 80 % seguido por el corte de aguja con hueso con 75.6%.

Estos datos fueron relevados durante un estudio realizado durante 2009-2010 en todos los departamentos del país.



Como parte de estos objetivos se publicó el libro, "Manual de cortes Bovinos para Abasto" con el fin de difundir los distintos cortes entre los consumidores uruguayos.

d. Auditorías en carnicerías

Desde el mes de julio de 2010 se vienen realizando auditorías en las carnicerías.

El personal de INAC junto a los responsables del comercio, evalúan aspectos edilicios, manejo y exhibición de la carne, manejo del frío, hábitos higiénicos de trabajadores y otros aspectos referentes a lo higiénico sanitario y la inocuidad de alimentos.

e. Monitoreo de la composición de la carne picada.

Se continuaron con los muestreos periódicos en los comercios retirando muestras de la carne picada para verificar que la misma cumpla con las especificaciones del decreto regulatorio.

g. Análisis de ADN

Se efectuaron como apoyo a la función inspectiva y a solicitud del Ministerio de Interior y Juzgados Letrados en el abigeato y faena clandestina.

VII. Área de Responsabilidad Ambiental en la Industria Cárnica.

Consultor de INAC- Profesor Frank Mitloehner



En noviembre de 2009 INAC resolvió iniciar un proceso de profundización de la formación de sus técnicos y de los diversos actores de los sectores vinculados a la carne, así como el estudio y elaboración de un plan de acción sobre este tema, cubriendo los aspectos referentes a producción, comercialización y promoción de la carne uruguaya, en coordinación con los organismos públicos y privados

En el marco de esta Iniciativa de INAC, visitó Uruguay el Prof. Frank Mitloehner (Universidad California Davis), quien tuvo a cargo varias actividades en la sede del Instituto Nacional de Carnes.

El Prof. Mitloehner es PHD en Ciencias Animales y docente del Departamento de Ciencia Animal, de la Universidad de California Davis, USA.

Recientemente su crítica al análisis de la FAO de 2006 sobre los aportes de la industria cárnica en la emisión de Gases de Efecto Invernadero ha tenido repercusión a nivel mundial, al grado que alguno de los redactores del informe de la FAO reconoció la necesidad de prestar atención a los comentarios de Mitloehner.

Durante su estadía en Montevideo, brindó una clase ante los estudiantes de la Especialización de la Industria Cárnica, en mayo de 2010 una conferencia por invitación para público en la que estuvo presente el ministro de Ganadería Ing. Agr. Tabaré Aguerre, integrantes de la Universidad de la República, de la Comisión de Ganadería del Senado y delegados de gremiales de productores y de industriales.

En noviembre 2010, El tema Sustentabilidad ambiental, fue abordado nuevamente por el Profesor Frank Mitloehner, de la Universidad de California Davis, de Estados Unidos, en su calidad de consultor contratado por el Instituto Nacional de Carnes; ésta vez en el Congreso Del Campo al Plato.

VIII. Área de Trazabilidad Integral.

Las características geográficas y culturales del país hacen posible establecer sistemas de contralor y seguridad en todo el territorio nacional. La trazabilidad- que se inicia en el campo cuando nace un animal, continúa en la etapa industrial, y termina en la identificación del corte de carne que llega al comprador final- es una herramienta imprescindible para garantizar transparencia.

La integración de los sistemas de trazabilidad de ganado y carne - esta última auditada por el British Standard Institute (BSI)- coloca a Uruguay como el país que tiene un Sistema de Información Electrónico más completo, moderno y actualizado del mundo.

El Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica SEIIC-cajas negras, obtuvo el año pasado el reconocimiento internacional, al ganar el 4to. Premio entre los mejores proyectos del mundo en el año 2009 (PMI Government SIG).

Distinciones obtenidos por el Sistema en el 2010:

a. Premio NOVA. ANII



El Instituto Nacional de Carnes obtuvo el premio NOVA de ANII a la Innovación en la calificación de Proyecto de Interés Público por el Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica SEIIC-cajas negras.

Los premios fueron otorgados a los proyectos más destacados en la industria y la actividad pública basados en su novedad, impacto social, desarrollo sustentable e incidencia social.

Se recibieron 54 postulaciones en los 8 rubros que se habilitaron para el premio, cifra que superó las expectativas de la primera convocatoria, debido a que fue la primera edición de un premio de estas características.

Los postulantes fueron evaluados por un Comité de Asesores integrado por expertos de las instituciones organizadoras

b. BSI

El BSI (British Standards Institute) otorgó al Instituto la certificación en la norma ISO/IEC 27001:2005 para la gestión de la seguridad de la información en lo que hace al sitio central del Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica (SEIIC),Cajas Negras.

La citada certificación da fe de que dentro del alcance considerado, se cumplen a satisfacción todas las recomendaciones aplicables contenidas en la norma en cuestión, lo que demuestra una adecuada alineación con las buenas prácticas en la materia.

Asimismo el BSI llevó a cabo una auditoría de la operativa del SEIIC en los establecimientos de faena de bovinos. Se obtuvo la Declaración de Verificación del cumplimiento de la Normativa de Operación y Funcionamiento del SEIIC (Resolución 09/062 de INAC).

c. Información para productores.

INAC envía todos los martes a los productores que registraron su celular, el promedio del rendimiento a nivel nacional de las categorías novillos, vacas y vaquillonas de la semana anterior.

Para acceder a esta información, el productor debe registrar su celular en forma gratuita a la línea 0800 INAC - 0800 4622.

Si el productor cuenta ya con la clave para ingresar al SEIIC-cajas negras, y ha registrado su celular, también recibe la notificación de que una tropa suya enviada a faena ha sido publicada en la Web.

El Instituto Nacional de Carnes envía el PIN que permite ingresar al sistema al domicilio del productor, si éste aún no lo ha solicitado.

d. Cifras de SEIIC-Cajas negras.

Desde mayo de 2007, cuando se comenzaron a publicar las primeras tropas en la web del Sistema de Información de la Industria Cárnica SEIIC-cajas negras, han pasado por el mismo más de 7 millones de animales.

Esta información es relevante y permite que INAC publique actualmente sin necesidad de esperar las declaraciones juradas, datos importantes para el negocio cárnico como: rendimiento en clasificación (puesto 4 , ex segunda balanza), dressing (puesto 3), resumen de cabezas faenadas, información diaria para el productor y ofrece los insumos para las estadísticas.

El productor agropecuario puede acceder de esta manera a un comparativo del historial del rendimiento de su ganado enviado a faena con el historial de rendimiento promedio nacional.

e. Instalación de sistemas de lecturas de caravanas

Se está llevando a cabo la instalación y ensayo de lectores de caravanas tanto automáticos como manuales, utilizando tecnologías de diferentes proveedores nacionales y extranjeros.

f. Balanza individual de ganado

Se realizó el diseño y estudio de factibilidad para la instalación de una balanza individual de ganado. El objetivo es mantener el ritmo de faena de las plantas de alta capacidad, a la vez de obtener a través del SEIIC el peso vivo de cada uno de los animales que ingresan a faena.

g. Mejoras y adecuaciones en plantas de faena sobre el SEIIC

En virtud de la dinámica de la industria frigorífica y las inversiones que se han llevado a cabo en desarrollo y ampliación de los sectores de producción, el SEIIC debió responder a estos requerimientos, efectuando los ajustes pertinentes al sistema instalado.

h. Actualización del SEIIC y del servicio de mantenimiento.

Se establecieron las bases para el upgrade del sistema. Se diseñó la arquitectura de base con relación a Hardware y Software y se efectuó el análisis de costos. Finalmente se elaboró y firmó el nuevo Contrato del SEIIC con su proveedor hasta 2017.

4. POLÍTICA COMERCIAL

Se realizó el seguimiento del comportamiento de las grandes corporaciones internacionales de la carne (especialmente las brasileñas) en los mercados internacionales: compras y adquisiciones, fusiones, desarrollo de canales comerciales.

ACCESO A MERCADOS

a. Sistema de Registro y Gestión de Exportaciones.

Se continuó con el nuevo sistema para el registro y contralor de las exportaciones de productos cárnicos desde Uruguay. El mismo brinda una mayor consistencia en todo el proceso y luego de los ajustes normales de todo proceso nuevo, está funcionando perfectamente desde finales del 2009. Este sistema nuevo (SRGE) corrige las limitaciones que tenía el sistema anterior (SREE) y coloca a Uruguay en uno de los puestos más avanzados en Latinoamérica cuanto a calidad de información del proceso de exportación.

b. Optimización de cupos

- Seguimiento y control de la utilización de cupos otorgados.
- Conciliación permanente con UE, USA y Embajada en Bruselas.
- Distribución de cupos ovino 2010 y cupo USA 2010
- Reglamentación cupo Colombia 2010 y distribución

5. DESARROLLO DEL SECTOR CÁRNICO

Desarrollo en el seno de la plataforma "Uruguay Agroalimentario al Mundo" de un proyecto de aplicación de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC's) para el sector cárnico. Este año se llevó a cabo un ciclo de WEBCONFERENCIAS en que participaron tres técnicos de INAC.

a. Proyecto de validación del sistema automático de tipificación.

Participación conjunta con la División de Tecnología del MGAP en el proyecto que, a pedido de una empresa del sector, persigue la validación de un sistema automático de tipificación instalado a nivel de playa de faena.

b. Identificación y priorización de temas de investigación.

Se trabaja conjuntamente con distintas instituciones vinculadas a la temática, particularmente la Universidad de la República y el INIA.

6. SERVICIOS AL SECTOR CÁRNICO

a. Estudio de proyectos, aprobación de plantas industriales y diagnósticos del sector cárnico.

Es de destacar el seguimiento de obras de un establecimiento de faena totalmente nuevo, Breeders and Packers Uruguay, de gran porte, ubicado en el departamento de Durazno. En el transcurso del año la planta fue habilitada para realizar faenas y desosado de bovinos a nivel nacional. Asimismo se llevaron a cabo remodelaciones y ampliaciones en Frigoyí. Se aprobaron proyectos de nuevas plantas de faena.

Se llevaron a cabo tareas de asesoramiento a las Intendencias Municipales de Artigas y Rivera, relacionadas con ampliaciones y planes de mejoras de las respectivas plantas de faena incluyendo la instalación de un sector de desosado. En el caso particular de la Intendencia Municipal de Rivera, se trabajó para la posible recuperación del Matadero Municipal, que fuera clausurado por el MGAP. En el mismo rubro se realizó un informe del estado de situación del establecimiento de faena de la Intendencia Municipal de Salto.

Asimismo se llevaron a cabo tareas de asesoramiento para emprendimientos de carácter privado tendientes a la rehabilitación de matadero Mendoza y una planta de faena en Rivera.

Se evaluó la potencialidad de adaptar instalaciones de faena de equinos para la faena de vacunos, de tal manera de poder procesar ambas especie

Se llevaron a cabo evaluaciones de las condiciones de funcionamiento de plantas de faena y sus potencialidades para exportación a distintos mercados. Se destacan los estudios sobre los establecimientos de faena de Clademar, así como de IPSA para su reapertura

Se efectuaron determinaciones de las capacidades de producción de los establecimientos industriales para las distintas especies, comprendiendo los ciclos I, II y III y los procesos de integración.

Se realizó el diseño y elaboración de memorias constructivas y de procesos de plantas de faena de pequeño porte. Los mismos se encuentran en la web de INAC.

Con respecto a Personal ocupado se llevó a cabo el relevamiento de los establecimientos industriales. Se cuenta con información sobre el personal ocupado, detallada por categoría (supervisores, oficiales, peones, administrativos y otros) y régimen laboral (mensual, jornal o destajo).

Se determinaron índices específicos para la evaluación de los bienes de activo fijo de la industria frigorífica, con referencia a índices nacionales, como también de Reino Unido, Estados Unidos, Argentina y Brasil.

El análisis de mermas durante el proceso de enfriado de reses bovinas y mejora de la eficiencia energética y del retorno económico, se llevó a cabo aplicando una metodología diseñada en la UIA. Se realizó en un establecimiento de faena un estudio y seguimiento de los resultados durante el proceso de enfriado.

b. Habilitación de locales comerciales.

- Habilitaciones de nuevos locales comerciales en el departamento de Montevideo (carnicerías y avícolas).
- Autorizaciones a nivel nacional para elaboración de productos frescos, cocción, fraccionamiento de chacinados y venta de productos no cárnicos en locales comerciales.
- Renovación de las habilitaciones del departamento de Montevideo, que cumplen su ciclo de 5 años, mediante relevamientos de los locales comerciales, a los efectos de verificar el estado de las instalaciones y equipamiento
- Actualización de la información correspondiente al Registro Nacional de Carnicerías: cambios de titularidad, cesiones de cuotas, cambios de directorio, autorizaciones específicas, renovaciones.

c. Habilitación de vehículos de transporte

- Habilitación del parque vehicular destinado al transporte de la carne y sus productos.
- Renovación de las habilitaciones que cumplen su ciclo de 2 años.

7. COMUNICACIÓN

a. Campaña educativa para escolares



Durante 2010 se continuó con el acuerdo con el Programa Educampo (asociación civil sin fines de lucro) para generar talleres educativos con escolares sobre temas referidos a la carne.

Se continuó con el ciclo educativo en revista El Escolar Agropecuario, de El País.

Con el objetivo de reforzar con los niños estos conceptos en el año 2010 se publicaron las siguientes temáticas:

- Al otro lado del planeta. Restaurante en China
- Mil kg de carne para el mundial de Sudáfrica
- En setiembre Prado.
- Experiencia de trazabilidad.
- Cuidando a los consumidores.

b. Relacionamiento con los medios de comunicación.

Comunicados de prensa destinados a periodistas agropecuarios y de prensa general con temáticas referentes a resultados de misiones en el exterior, ferias internacionales, proyectos de promoción específicos, avances en materia de cooperación, investigación y tecnología en el sector, sistemas de información y servicios brindados por el Instituto.

Convocatorias a conferencias de prensa y envío de boletín de noticias a suscriptores del sector cárnico.

Actualización de noticias con audio, texto y fotografías en la Web de INAC destinadas a los periodistas.

Ampliando los canales de comunicación, comenzó a enviarse en 2010 el boletín de noticias de la web a suscriptores del sector cárnico.

8. FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL.

a. Mejora en el tratamiento de la Información

Se profundizó en el 2010 la política comenzada en años anteriores. La política general fue la de dotar a todas las operaciones comerciales de la máxima transparencia informativa. Se simplificó y modernizó la recepción de información (cada día más voluminosa) y se priorizó la divulgación en su máxima extensión posible utilizando la página web como herramienta fundamental (aunque no exclusiva).

b. SEIIC. Sistema Electrónico de Información de la Industria Cárnica- Cajas Negras.

Se continuó sobre el camino de la implementación de mecanismos internos para mejorar el aprovechamiento de los datos de faena recogidos por el sistema, lo que permitió el continuar exonerando a las plantas del envío regular de ciertos datos en forma física o electrónica.

Se dio término a la auditoría de funcionamiento del sistema en todas y cada una de las plantas, para los cual se contrató a la firma BSI (British Standards Institute).

A estos efectos se tomó como base el protocolo originalmente desarrollado por INAC, al cual se le efectuaron ajustes conjuntamente con el auditor externo, previo a las salidas a las plantas. Se auditó la totalidad de las plantas siendo absolutamente satisfactorio el resultado, con prácticamente un 100% de cumplimiento en todas ellas.

Se continuó el proceso de aprovechamiento del SEIIC para la exoneración del envío de información por parte de las plantas. En concreto, se sustituyó el envío del Boleto de Compra Venta de Hacienda por el envío automático con el SEIIC. Esto posibilitará mejorar la calidad de las informaciones sobre compras de hacienda (más frecuencia, mayor desagregación, mayor actualidad).

Se comenzó a publicar el precio de equivalente pre-dressing con datos del SEIIC. Esta era una reivindicación del sector ganadero de mucho tiempo atrás.

En la página web se integró la información particular que brinda el SEIIC sobre los datos de cada tropa del productor, al denominado Sitio del Productor que recoge la información estadística agregada sobre el Mercado. De este modo en un solo punto informático se accede a toda la información relevante. Adicionalmente con una sola clave el productor también accede al SIRA y monitorea los datos de trazabilidad. Esto también es único en el mundo.

Se dio comienzo a la experiencia piloto de lectura de caravanas, con el objetivo de integrar la trazabilidad en campo del ganado con la trazabilidad industrial de la carne.

c. SRGE. Sistema de Registro y Gestión de Exportaciones.

Se continuó trabajando sobre el sistema, optimizando su funcionamiento y agregándole funcionalidades.

d. Plataforma informática.

Se llevaron a cabo algunas innovaciones y mejoras en la infraestructura informática, tales como la sustitución global de las impresoras, la instalación de una UPS para el soporte general de todos los puestos de trabajo del edificio principal; también se realizaron ampliaciones en la infraestructura de virtualización central, así como se implementaron procedimientos de monitoreo y control de los sitios y servicios web institucionales.

9. POLITICA DE RECURSOS HUMANOS

Se continuó trabajando en el mantenimiento y consolidación de las distintas prácticas implantadas en la Administración anterior relativas a los diferentes procesos de gestión de los recursos humanos.

En lo que concierne a la administración de la nómina además de las tareas propias del Sector, se brindó información y se colaboró con las modificaciones relativas a cambios en la normativa.

De acuerdo con la política seguida en años anteriores, se continuaron realizando procesos selectivos a fin de conseguir personal altamente cualificado, cuyos niveles de competencias técnicas y conductuales se adecuaron a los perfiles de los puestos convocados.

Se creó la Unidad de Estudios Especiales. Fueron incorporados a la Unidad profesionales provenientes de áreas diversas tales como Economía, Ingeniería en Alimentos y Estudios Internacionales.

Así mismo se incorporaron a la Unidad de Ingeniería y Arquitectura profesionales Arquitectos para brindar apoyo a referida Unidad y a la Dirección de Mercados Externos en lo que concierne al diseño y elaboración de recaudos gráficos para la realización de llamado a precios para construir Stands en el exterior, así como aspectos que hacen a la resolución arquitectónica del stand en coordinación con empresas constructoras.

Se impartió capacitación dirigida a distintos funcionarios a fin de continuar profesionalizando y brindando actualización en algunos puestos de trabajo así como se apoyo la participación en distintos Congresos, Seminarios y ponencias.

Se continuaron impartiendo cursos de idioma inglés para continuar perfeccionándose.

Durante este año en lo que a capacitación refiere se capacitó en temas inherentes a la Usabilidad y Redacción Web dado que es una de las herramientas de comunicación privilegiadas por el Instituto y en la cual tenemos intención de continuar profundizando.

Este año se graduaron ocho funcionarios de sus estudios de Especialización en la Industria Cárnica.

Se estableció un régimen de renuncia voluntaria incentivada para los funcionarios del Instituto que hayan configurado causal jubilatoria.

10. OBJETIVOS Y METAS PARA EL EJERCICIO 2011 (Breve Reseña)

-Apertura de nuevos mercados: se continuará trabajando especialmente en Corea y Japón para la apertura de estos mercados para la carne fresca Uruguaya. En materia de mantenimiento de mercados se profundizará en el acceso a EEUU.

-Promoción de la carne en el exterior: Se seleccionó estratégicamente actividades de promoción en ferias internacionales:

- Prodexpo Moscú- 1º cuatrimestre
- Sial China, Shanghai- 2º cuatrimestre
- Anuga, Köln- 3º cuatrimestre.

- En materia de Restaurantes se mantendrá en Algarve, Portugal, al menos un restaurante funcionando. En México se espera certificar al menos dos restaurantes más, sumándose a los actuales. Asimismo se estará trabajando para la concreción de otro Restaurante durante la Exposición Corea Yeosu 2012.

-En el marco de la "Iniciativa sobre Medio Ambiente, Energía y Sector Cárnico", se seguirá trabajando con el consultor contratado por INAC Profesor Frank Mitloehner, con el fin de avanzar en las acciones para la defensa de la comercialización de carne.

-Se continuará trabajando en la metodología de predicción de faena, consumo y exportaciones a los efectos de hacer las predicciones para el año 2010-2011. Integración de este análisis físico en un análisis de negocio integral, documentado en el Documento Integral de Análisis (interno) del INAC.

-En materia de Trazabilidad se seguirá trabajando en la integración de la trazabilidad del campo-industrial a través del SEIIC y con el grupo interinstitucional integrado por el SEIIC (INAC)-SIRA (MGAP)

- En el mercado interno, se continuará con los relevamientos de consumo, precios y volúmenes en toda la República sumando los datos de todos los departamentos del interior del país a los de Montevideo, cuyo monitoreo se realiza sistemáticamente desde 2005.

-Mitigar el impacto económico-comercial de los eventos de sanidad animal e inocuidad de los alimentos en los sectores cárnicos, atendiendo lo que en INAC hemos definido como Aspectos Biocomerciales.

-En materia de conocimiento, durante 2011 comenzará a estudiar en el Posgrado Especialización en Industria Cárnica la segunda generación de universitarios de grado. Asimismo continuará realizándose el Programa de Capacitación de Operarios en el Sector Cárnico.

-Se llevará a cabo el 2º Seminario de actualización técnica en Calidad de Carnes con el fin de difundir entre productores, industriales, comercializadores y técnicos en general, una puesta a punto en los temas de actualidad más relevantes en calidad de carnes.

-En relación a la temática Bienestar Animal, se espera para 2011 contar con el Programa de Bienestar Animal operativo y difundido, satisfacer la demanda de certificaciones y continuar la difusión a partir del análisis de los sectores demandantes.

-Se avanzará en la implementación de un Programa de Carne Uruguaya Certificada, que a partir de la adecuación del Programa Carne Natural del Uruguay, y de la obtención de un estímulo económico para el producto certificado, permita la adhesión masiva de productores.

-Se ofrecerán tres cursos completos del Programa Modular de Capacitación para Operarios del Sector Cárnico (PCOC), dos en el interior y uno en Montevideo.