



Facultad de Veterinaria
Universidad de la República
Uruguay



EDUCACIÓN PERMANENTE
Universidad de la República



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

EDUCACIÓN PERMANENTE

90/26

Formación práctica en elaboraciones cárnicas diferenciadas

Responsable: Mag.Dr. Williams Hereu

MODALIDAD: Híbrido

DESTINATARIOS: Operarios de comercios que elaboren productos cárnicos y público en general.

FECHA: del 8 al 25 de abril

HORARIO: ver en el cronograma.

CARGA HORARIA: 22 horas

MATRÍCULA: \$12000

CIERRE DE INSCRIPCIONES: 30 de marzo

Cupos limitados, la realización del curso está sujeta a un mínimo de 18 inscriptos

BECAS: 3 cupos

INSCRIPCIÓN

Para inscribirse al curso ingrese aquí: www.fvet.edu.uy/eduper.cursos

Instructivo:

- Seleccione del listado el curso al cual desea inscribirse, complete todos los campos requeridos.
- En el ítem matrícula seleccionara según corresponda:
- Matrícula total: corresponde al pago por costo a profesionales, egresados o a los cursos que no tienen matrícula diferenciada.
- Al finalizar debe subir el comprobante de pago (foto o pdf), en el caso de no contar con él, comunicarse a ep.fvet.inscripciones@gmail.com

- **Números de cuenta**

- Depósito en BROU Caja de Ahorro en pesos: N° 001834650-00001
Nombre: Fundación Marco Podestá

Si se deposita por Abitab, pueden solicitar el N° de cuenta anterior del
BROU: 177-1130550

CONSULTAS

Educación Permanente: eduper.fvet@gmail.com

PROGRAMA:

El curso se estructura en formato híbrido, con instancias teóricas presenciales o virtuales sincrónicas a elección del cursante. Talleres grupales y prácticas presenciales. Los principales contenidos son:

1. Normativa aplicada y gestión de riesgo en elaboraciones cárnicas
2. Calidad de materias primas, conservación y vida útil realista.
3. Etiquetado, envases y comunicación responsable al consumidor.
4. Condiciones edilicias, equipamiento y mantenimiento funcional.
5. Marketing aplicado y exhibición de productos cárnicos.
6. Taller:
 - Costeo básico y viabilidad comercial de elaboraciones.
 - Errores frecuentes en la fijación de precios en elaboraciones artesanales.
 - Mantenimiento preventivo de herramientas, equipos y superficies de contacto.
 - Técnicas básicas de afilado y su impacto en seguridad, rendimiento y calidad del producto.
7. Práctico:
 - Realización de elaboraciones cárnicas diferenciadas. técnica y criterio.
 - Fundamentos tecnológicos de elaboraciones de bajo costo y alto valor agregado.

Elaborados:

- Cordero: paleta arrollada y pan de carne.
- Conejo: conejo relleno.
- Cerdo: solomillo relleno envasado al vacío, bondiola a la manta, medallones y todas sus variantes.
- Vacuno: elaboraciones a base de bife de vacío; bife angosto relleno.
- Ave: jamoncito relleno al vacío, chupetas de pollo.
- Chorizo artesanal: diferentes presentaciones y variedades.

Todas las elaboraciones se realizarán en el formato cocina espejo.

CRONOGRAMA:

Inicio: 8 abril 18:30 horas. Modalidad híbrida, a elección del cursante.

Teóricos: 8, 9, 10, 15 y 16 de 18:30 a 20:00 horas.

Taller presencial: 18 de abril, de 9 a 13 horas en Fvet.

Práctico de elaboraciones: 24 y 25 de abril, de 9 a 14 horas en Fvet.