



*Temario para el concurso por un G°3, 20 horas semanales con perfil en Higiene e Inspección de la Carne, incluyendo la coordinación de los Practicantados vinculados con el Orientado Alimentario.*

1. *Trazabilidad comparada desde la perspectiva sanitaria en la Industria Cárnica*
2. *Inspección Veterinaria Oficial (IVO). Rol de la IVO en la industrialización y la comercialización de carnes y productos cárnicos en el mercado local y para la exportación.*
3. *Principales causas de decomisos en la faena de bovinos*
4. *Practicantado en el Área Alimentaria. Objetivos. Gestión. Exploración de nuevas posibles ofertas. Evaluación de los practicantados.*
5. *Procedimientos para lograr la habilitación de nuevos mercados de exportación.*
6. *Programa de reducción de patógenos en carne fresca y productos cárnicos.*
7. *Estrategias para el mantenimiento del Status sanitario del país ante la OIE*
8. *Requisitos a cumplir para la exportación de carnes y productos cárnicos a diferentes mercados*
9. *Programa Nacional de Residuos Biológicos (PNRB)*
10. *Faena de aves. Mercados habilitados y sistema de habilitación para el mercado interno y para la exportación.*