



*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.*