

CURSO NORMATIVA DE EXPORTACION DE CARNES A LA UE

Inicio: 13 de octubre

Duración y Cronograma

- Carga horaria: 20 horas
- Fecha de inicio: 13 de octubre.
- Finalización: 12 de noviembre

Clases los lunes y miércoles de 18,30 a 20,30 hs

Metodología y Evaluación:

Los cursos se dictan de forma virtual, con clases sincrónicas directamente con los docentes. Con una participación activa entre el alumnado y los docentes a través de clases magistrales, estudios de casos y lecturas de informes y artículos relacionados con la materia.

Cada curso tiene una rigurosa evaluación al finalizar el mismo, que se realiza también de forma virtual, con un cuestionario tipo test, además de la evaluación continua que se realiza a los alumnos con las actividades durante el curso.

Certificación: Doble certificación, por la Universidad de La Laguna y por IBEP

Curso que permite acreditarse electrónicamente en la cartera digital de <https://europass.europa.eu/es> (registro de CV para el espacio europeo)

Precio y formas de pago

Costo del Curso: 13.000 pesos + matrícula de 1.500 pesos

Modalidades de pago:

Contado: Al inicio del curso, no se paga matrícula

Financiado: Matrícula inicial + dos cuotas de 6.500 cada una

PROGRAMA ACADÉMICO

Resultados del aprendizaje

1. Interpretar las normativas y requisitos técnicos aplicables a la producción y exportación de carnes en el Mercosur (ej.: normas MERCOSUR, OIE, UE, USDA, China), diferenciando exigencias por mercado de destino.
2. Gestionar procesos de certificación (ej.: habilitaciones sanitarias, SIF, protocolos de exportación), identificando documentación obligatoria y estándares de calidad para acceder a mercados internacionales.
3. Aplicar criterios de sostenibilidad en la cadena cárnica (huella de carbono, bienestar animal, uso de recursos), alineados con demandas globales (ODS, ESG) y exigencias de compradores internacionales.
4. Analizar tendencias del mercado cárnico global (ej.: proteínas alternativas, trazabilidad blockchain, etiquetado limpio), proponiendo estrategias de adaptación para mantener competitividad en el sector.

Programa

Módulo 1: Introducción al Comercio de Carne entre Uruguay y Europa

1. Situación actual del mercado de carnes en Europa.
2. Principales acuerdos comerciales entre Uruguay y la UE.
3. Demanda y tendencias del consumidor europeo.

Módulo 2: Normativa Sanitaria y Requisitos de Producción

1. Regulaciones de la Unión Europea para la importación de carne.
2. Requisitos sanitarios y fitosanitarios (Reglamentos UE 2017/625 y 853/2004).
3. Trazabilidad y bienestar animal: normativas aplicables.
4. Certificación sanitaria: rol del MGAP y del INAC.
5. Normativa de la UE, sobre Subproductos de Origen Animal No Aptos Consumo Humano

(SANDACH)

Módulo 3: Proceso de Certificación y Habilitación para Exportación

1. Requisitos para plantas frigoríficas exportadoras.
2. Inspecciones y auditorías europeas en Uruguay.
3. Certificados de origen y documentos requeridos.
4. Protocolo de control de residuos y contaminantes en carne.
5. Experiencias prácticas a nivel regional Mercosur

Módulo 4: Etiquetado, Embalaje y Transporte

1. Normas de etiquetado y denominaciones protegidas en la UE.
2. Categorías del vacuno y términos equivalentes.
3. Exigencias de embalaje y conservación para exportación.
4. Logística y transporte: requisitos de temperatura y seguridad.

Módulo 5: Barreras Comerciales y Solución de Problemas

1. Aranceles, cuotas de importación y certificaciones adicionales.
2. Principales motivos de rechazo de cargamentos y cómo evitarlos.
3. Gestión de reclamos y resolución de problemas con importadores.

Módulo 6: Tendencias y Sostenibilidad en la Exportación de Carne

1. Impacto ambiental y regulaciones europeas sobre sostenibilidad.

2. Certificaciones de producción y consumo responsables y consumo:
 1. Emisiones de Carbono Neutro
 2. ISO 22000 + Estándar FSSC 22000
 3. IFS y BRC
3. Oportunidades para la carne uruguaya en el mercado europeo

DOCENTES:

Elena M^a Rodríguez Rodríguez. Coordinadora (ULL)

Licenciada en Ciencias Químicas y Doctora en Química (ULL).

Profesora Titular del área de Nutrición y Bromatología de la ULL.

Christian Martín González

Graduado en Ingeniería Química (ULL)

Master en Seguridad y Calidad de los Alimentos (ULL)

Máster en Prevención de Riesgos Laborales (UIR)

Mónica Bertacchi Pepe

Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria (UDELAR)

PhD por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos (UPV)

Dra. Angela Leonor González Gentile

Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria (Universidad Nacional de La Plata)

Auditor Nacional de Industrias Alimentarias (Facultad de Ciencias Veterinarias – Universidad Nacional del Centro de la Pcia. de Bs.As .Argentina)