

Tecnólogo cárnico: una nueva opción de capacitación

Dr. Eduardo Burgos
Coordinador de Tecnólogo cárnico

La carrera de Tecnólogo Cárnico constituye una nueva oferta educativa en el marco del Proyecto de Desarrollo de carreras tecnológicas terciarias asociadas a cadenas agroindustriales, implementada en el interior del país en la ciudad de Tacuarembó.

Es brindada conjuntamente por la Universidad de la República (UdelaR) y la Administración Nacional de Educación Pública (ANEP).



Foto: Plan Agropecuario

El plan de estudios del Tecnólogo Cárnico fue realizado en conjunto con las Facultades de Veterinaria, Agronomía, Ingeniería y Química.

La carrera tiene tres años de duración, distribuida en seis semestres y cuenta con una pasantía o proyecto final donde los estudiantes ponen en práctica lo adquirido en todo este tiempo. Es una carrera creada para las necesidades del mercado y llevada a cabo en el corazón agropecuario por excelencia del país, en el norte de Uruguay.

Se dicta íntegra y exclusivamente de forma presencial en Tacuarembó desde el año 2010 y el título que se otorga es el de "Tecnólogo Cárnico".

Las clases teóricas son dictadas en la Escuela Agraria de Tacuarembó y en el Centro Universitario de dicha ciudad, en horarios vespertinos;

esto hace que muchos estudiantes puedan trabajar ya que todas las clases se dictan por la tarde después de las 17 hs. La formación práctica se desarrolla en INIA Tacuarembó donde la carrera de Tecnólogo Cárnico cuenta con un Laboratorio de enseñanza, en predio cedido a tales efectos según convenio existente entre la Universidad de la República y el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria.

En la actualidad tenemos estudiantes de varias zonas del departamento y también de los departamentos de Rivera, Salto, Durazno, Cerro Largo y Río Negro.

Es una carrera pensada para trabajar no solo en la Industria Frigorífica sino en cualquier industria relacionada o no con el Agro, ya que cuenta con materias tan variadas como tra-



Foto: Plan Agropecuario

tamiento de efluentes, tratamiento de potabilización de agua, inserción laboral, logística, seguridad industrial, legislación laboral, etc. A su vez tiene materias más específicas propias de una carrera relacionada a la industria de los alimentos, como procesos agroindustriales, bienestar animal, trazabilidad, gestión de calidad, microbiología industrial, bioquímica, etc.

El perfil del egresado de esta carrera es un Tecnólogo capacitado para trabajar en la industria cárnica y en todas aquellas industrias relacionadas al agro y a los alimentos en general, en diferentes áreas de la producción, a nivel de campo, transporte, intermediarios y servicios, interactuando en todos los eslabones de la cadena cárnica y de producción de alimentos, desde el campo al plato del consumidor final.

Cuenta con una muy buena salida laboral, más de la mitad de los egresados ya están trabajando en la industria o sectores relacionados a la misma: 19 egresados a octubre de 2015: 10 ya trabajando en la industria

PALABRAS DE ESTUDIANTE:

“Desde el punto de vista del estudiante puedo decir que es una muy buena oportunidad de estudio ya que nos aporta una amplia gama de conocimientos en varios campos. Muy importante es resaltar el trato directo con los profesores ya que por clase somos unos 15 o 20 alumnos, es decir, nos conocemos todos, el material de estudio te lo brindan los profesores, además de contar con una biblioteca propia de la carrera”

Andrea Morales. Generación 2014.

cárnica o sectores afines a la carne, otros 4 siguen otras carreras luego de obtener su título.

Los principales lugares de inserción laboral son: Frigoríficos, Industrias Agrícolas, Laboratorios, Intendencia, Ministerios, Instituciones privadas, Empresas de transporte, Intermediadores, etc.

Nuestros docentes son altamente especializados conformando un gru-

po multidisciplinario; contamos con profesores específicos de materias, ingenieros agrónomos, veterinarios, ingenieros químicos, químicos, nutricionistas, ingenieros en alimentos, tecnólogos cárnicos, licenciados en comunicación y técnicos en seguridad industrial.

Para que el estudiante logre su graduación, deben haber cursado todas las materias de los tres años

**PALABRAS DE EGRESADO:
 “A pesar de ser una carrera relativamente nueva, los egresados salimos con conocimientos para poder insertarnos laboralmente en diversas áreas de la cadena cárnica, ya que cuenta con una amplia gama de materias que cubren esas áreas”**

Nelly Videla. Egresada 2015.

de duración de dicha carrera y haber logrado el mínimo de créditos y realizar una pasantía, la cual es considerada el trabajo final de los alumnos. Este año contamos con la grata noticia que el trabajo de un grupo de estudiantes que realizó su pasantía final en el tema Bienestar Animal, fue aceptado para exponer el mismo en el 3er. Encuentro Internacional de Bienestar Animal que se llevó a cabo en la ciudad de México en octubre próximo pasado.

Los lugares donde se que han llevado a cabo y/o se están realizando pasantías son: Frigorífico Tacuarembó, Frigorífico La Caballada (Salto), Frigorífico Colonia, Frigorífico Frigoyí (Durazno), INIA Tacuarembó, Madero Municipal de Artigas.

Este año se comenzaron las nego-

ciaciones para llevar el Tecnólogo a una Licenciatura de cuatro años de duración, así como también se comenzaron las tratativas con las Facultades antes mencionadas, para lograr que los Tecnólogos Cárnicos puedan revalidar algunas materias y seguir sus estudios en dichas instituciones.

Los lugares de inscripción son:

- Centro Universitario de Tacuarembó: Joaquín Suarez 215 - Tel. 4633 8435.

- Escuela Agraria de Tacuarembó: Sarandí S/N - Tel. 4632 6069.

Todos aquellos que deseen mayor información lo pueden hacer poniéndose en contacto a través de siguiente correo electrónico:

tecnolcar2010@gmail.com

o por el teléfono 099 37 33 37 ■