



## PROGRAMA DETALLADO

### *CURSO INTERNACIONAL DE ALTA ESPECIALIZACIÓN*

# ***Trazabilidad y diferenciación de calidad de procesos y productos agroalimentarios en el MERCOSUR***

## ***Cadena Cárnica Bovina***

***Montevideo, 4-13 de julio 2005***

### **Auspicio:**

Universidad de la República, (Uruguay) , Universidad Nacional del Litoral, (Argentina), Universidad Federal de Río Grande do Sul, (Brasil), Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (Uruguay) e Instituto Nacional de Carnes (Uruguay), Institut National de la Recherche Agronomique, INRA, France; Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA, Argentina.

### **Patrocinantes:**

Asociación de Universidades Grupo Montevideo, AUGM. Embajada de Francia en Uruguay – PREMIER (Programme Regional pour les pays du Mercosur et le Chili). Programa Cooperativo para el Desarrollo Tecnológico Agroalimentario y Agroindustrial del Cono Sur – PROCISUR- e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura –IICA-, Uruguay.

### **Coordinación:**

Facultad de Veterinaria, UdelaR, Uruguay.

## Presentación

El presente Curso se inscribe dentro de un Programa de formación sobre cadenas agroalimentarias y calificación de alimentos y territorios en el MERCOSUR ampliado. Cuenta con el auspicio y el financiamiento del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) a través del Programa Cooperativo para el Desarrollo Tecnológico Agroalimentario y Agroindustrial del Cono Sur (PROCISUR), del Programa Regional para los países del MERCOSUR (PREMER) del Gobierno de Francia y la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM).

Coparticipan en el desarrollo del Curso, especialistas del INRA de Francia , de las Plataformas Tecnológicas Regionales del PROCISUR y de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo, a través de la Universidad Federal de Río Grande do Sul, Brasil, la Universidad Nacional del Litoral, Argentina, y la Universidad de la República, Uruguay, quien ejerce la coordinación ejecutiva a través de la Facultad de Veterinaria.

Está dirigido a profesionales de la cadena cárnica, políticos, funcionarios de elevado rango y académicos de alto nivel con capacidad para debatir, proyectar y promover acciones orientadas a la valorización de productos agroalimentarios y de desarrollo territorial. El seminario se propone desarrollar capacidades en la concepción e implementación de estrategias de incremento de la competitividad sustentadas en la valorización de recursos locales y en el mejoramiento de la calidad de productos y procesos de las cadenas alimentarias prioritarias del Mercosur, con énfasis en la cadena cárnica bovina. Simultáneamente, es de interés la generación de hipótesis sobre la utilización de recursos y conocimientos de ámbito local para el desarrollo territorial y la integración regional en áreas con prácticas de producción agropecuaria y alimentaria de similar naturaleza.

Las crecientes exigencias internacionales en cuanto a aseguramiento de la calidad y trazabilidad de los alimentos, abren un marco institucional y técnico propicio para idear programas y emplear técnicas de diferenciación de la producción bovina, utilizando herramientas como las indicaciones geográficas. Las características genéticas de los animales, el manejo de los mismos, la práctica frecuente del pastoreo directo y los procesos particulares en la preparación de los productos marcan una calidad distintiva de la carne producida en las regiones pampeanas y en áreas vecinas, que el mercado, en ausencia de dispositivos adecuados, no reconoce.

En una importante área geográfica del MERCOSUR, y territorios aledaños, se desarrollan sistemas de producción de carne bovina basados en el pastoreo directo de pasturas naturales y cultivadas. Los productos cárnicos obtenidos en estos sistemas de producción presentan particularidades nutricionales, sanitarias y organolépticas propias que los conforman como alimentos diferenciados. Al que se agregan las particularidades de la organización de la cadena de producción, históricamente asociados a la obtención de alimentos saludables, inocuos y libre de contaminantes objetados -o prohibidos- por importantes nichos de mercado. Esta realidad conforma una plataforma para establecer y promover estrategias de valorización de la carne bovina producida en la región del MERCOSUR ampliado.

Por otra parte, los consumidores europeos demandan cada vez más información y mayores garantías sobre la alimentación de los animales de abasto. El sector animal y los

organismos de control necesitan disponer de herramientas analíticas para garantizar de manera objetiva el respeto de los compromisos adquiridos en materia de alimentación publicados en las Normas de Calidad de los productos amparados bajo certificaciones de calidad.

Las herramientas analíticas para trazar la alimentación de los animales actualmente en estudio, utilizan compuestos de los vegetales que son transformados en diversos grados por el metabolismo animal y que se encuentran en los productos animales en concentraciones específicas. Los primeros resultados muestran el interés de la utilización de trazadores complementarios y de medidas tanto en los productos como en los tejidos y fluídos del animal. Es necesario continuar las investigaciones con el fin de caracterizar las fuentes de variación y validaciones de carácter experimental. Al respecto, las investigaciones en curso en la “Unité de Recherche sur les Herbivores (URH) del INRA Clermont Ferrand”, tienen tres líneas principales :

1°) Desarrollo metodológico y validación de las herramientas de trazabilidad sobre los productos lecheros y la carne (bovinos y ovinos).

2°) Estudio de fenómenos fisiológicos: leyes de repuesta entre niveles de ingestión de trazadores y concentración (presencia) de éstos en los productos finales y tejidos. Asimismo, se realizan estudios sobre la latencia de aparición y la persistencia de trazadores cuando tiene lugar un cambio de alimentación de los animales.

3°) Diversos programas de investigación/desarrollo en asociación con los distintos sectores de la producción y comercialización.

El presente Curso persigue generar reflexión y debate sobre los conceptos referidos, a fin de potenciar capacidades y competencias con aptitudes para diseñar y desarrollar estrategias y programas que consoliden el valor diferencial de los productos agroalimentarios obtenidos en la región del MERCOSUR ampliado.

Se pretende a través de la alta formación de recursos humanos, generar un efecto multiplicador que contribuya al desafío de:

- fortalecer capacidades regionales (actores sociales, especialmente organizaciones rurales, agentes económicos y operadores, etc.), para organizar y garantizar el valor de las cadenas de producción de alimentos naturales, tolerantes con el medio ambiente y con bajo riesgo de presentar peligros alimentarios.
- Debatir la forma de demostrar y armonizar el valor adicionado por las técnicas y conocimientos de ámbito local. Competencia necesaria para obtener un sostenido crecimiento económico y desarrollo territorial en regiones con similares prácticas culturales para la producción de agroalimentos.

Finalmente, la coparticipación de los especialistas franceses del PREMIER e INRA, de los docentes e investigadores de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo y los expertos del PROCISUR, garantizan altos niveles de aporte, intercambio, debate y puesta a punto de la temática abordada.

## Objetivos

Los objetivos del Curso se orientan a conformar una plataforma de debate y reflexión colectiva, entre profesionales y académicos, tendientes a:

-Contribuir al planteamiento de nuevos desafíos en el desarrollo e implementación de procesos de diferenciación y competitividad de productos alimenticios, con énfasis en la cadena cárnica bovina.

-Analizar las estrategias para la valorización de territorios y el desarrollo regional, con énfasis en el uso de productos diferenciados asociados a los recursos naturales, condiciones geográficas y rasgos culturales.

-Avanzar en la generación de paradigmas y estrategias sobre garantías de calidad de procesos en los agroalimentos, atendiendo las particularidades en la articulación regional y estandarización de los sistemas de calidad en la carne bovina.

-Propiciar análisis prospectivos de los ámbitos institucionales y de las dinámicas organizativas, tendientes a la calificación de los alimentos y de los territorios sustentados en una perspectiva patrimonial.

-Asentar nuevos paradigmas sobre construcción de la competitividad en relación con la incorporación de valores territoriales, de procesos de control y certificación, de señalamiento de los productos y de atención a las expectativas de los consumidores

Incorporando así al debate regional en el Mercosur ampliado, las experiencias y alta especialización de expertos franceses en programas de diferenciación de alimentos locales apuntando al fortalecimiento del intercambio normativo, técnico y científico entre la Unión Europea y el MERCOSUR en tecnologías de procesos utilizados en la cadena cárnica bovina. Aportando a la vez, contenidos de alta especialización y vigencia a los programas de docencia, investigación y extensión en las áreas del desarrollo rural y la calificación de alimentos.

## AGENDA DETALLADA DEL CURSO

### **APERTURA**

#### **LUNES 4 de julio**

*Hotel Kolping-Uruguay.*

8:00 Acreditaciones

8:45 **Presentación de profesores y cursillistas.**

9:30 Objetivos, metodología y expectativas del Curso.  
**Daniel Garín, Carlos Schiavo**

### **MÓDULO I**

**UNIDAD TEMÁTICA: La problemática de la diferenciación de los agroalimentos;  
Actores y Territorios.**

**Profesores: *Julio Barcellos, Francois Casabianca, Gabriela Grigioni, Thierry Linck,  
Carlos Schiavo***

10:00 La diferenciación como construcción social: desafíos técnicos, organizativos e institucionales  
***Francois Casablanca, Thierry Linck***

10:45 Café

11:00 ¿Que se diferencia: alimentos o procesos productivos complejos?  
***Francois Casablanca, Thierry Linck***

11:45 Tipicidad e innovación: la construcción y el manejo de la calidad sensorial  
***Gabriela Grigioni***

12:30 Debate

13:00 Almuerzo

14:30 Los desafíos de la certificación y de la trazabilidad.  
***Francois Casablanca, Thierry Linck***

15:15 Análisis comparativo de experiencias europeas de calificación; dispositivos y marcos institucionales.  
***Francois Casablanca, Thierry Linck***

16: 00 Debate

16: 30 Café

17: 00 Partida al Edificio Mercosur

**18:00 INAUGURACION OFICIAL: Edificio MERCOSUR.**

**Presentación: Ings. Agrs. Daniel Garín, Carlos Schiavo.**

**MENSAJES :**

**Sr. Rector de la Universidad de la República, Ing. Rafael Guarga.**

**Sr. Decano de Facultad de Veterinaria, UdelaR, Dr. Roberto Kremer.**

**Sr. Representante de Cooperación, Embajada de Francia, Sra. Graciela Vigo.**

**Sr. Secretario Ejecutivo de PROCISUR, Dr. Emilio Ruz.**

**Sr. Representante de la Oficina del IICA en Uruguay, Dr. Manuel Otero.**

19:00 Brindis de Bienvenida

20:45 Partida al Hotel Kolping.

**MARTES 5**

*Hotel Kolping - Uruguay.*

8:30 La calificación basada en las Indicaciones Geográficas.

***Francois Casablanca, Thierry Linck***

9:15 Protección y desarrollo de recursos territoriales incorporados en el proceso de elaboración de los alimentos. Límites y ambigüedades del mercado, visiones distorsionadas,

***Francois Casablanca, Thierry Linck***

10:00 Los efectos de la globalización en los sistemas agroalimentarios y en los territorios

***Thierry Linck, Carlos Schiavo***

10:45 Café

11:00 Seguridad alimentaria y sistemas alimentarios locales;

***Francois Casablanca, Thierry Linck.***

11:45 Calificación de los alimentos y valorización de los Territorios. Exigencias de organización y apropiación colectiva.

***Francois Casablanca, Thierry Linck***

12:30 Debate

13:00 Almuerzo

14:30 La calidad como elemento de desarrollo territorial.

Valor de la calidad como mercancía y como patrimonio.

***Francois Casablanca, Thierry Linck***

15:15 La diferenciación de procesos y productos en la Unión Europea.  
**Francois Casablanca, Thierry Linck**

16:15 Debate

16:45 Café

17:00 La diferenciación de procesos y productos en el MERCOSUR.  
**Julio Barcellos**

18:00 Debate

## **MIERCOLES 6**

*Hotel Kolping-Uruguay*

**UNIDAD TEMATICA: Instrumentos para garantizar la inocuidad de los alimentos.**

**Profesores:** *Jean Michel Besle, Daniel Garín, Eduardo Lazaneo, Sophie Prache, Marcelo Rosmini, June A. Thomas, Edgardo Vitale.*

8:30 Mercado internacional para productos agroalimentarios.  
Requerimientos internacionales en calidad e inocuidad de procesos y productos.  
**June Thomas**

9:15 Alimentación del ganado en ambientes naturales y sin uso de aditivos.  
**Daniel Garín**

10:00 Las funciones animales que conducen a la obtención de los productos; macro y micronutrientes en ambientes naturales.  
**Jean Michel Besle**

10:45 Café

11:00 Trazabilidad y certificación para la calidad; definición, contexto y objetivos.  
Los carotenoides.  
**Sophie Prache**

11:45 Debate.

13:00 Almuerzo

14:30 Herramientas recomendadas para el control de procesos en la cadena de la carne.  
Enfoque del "campo a la mesa".  
**June Thomas**

15:15 Marco normativo sanitario de la cadena cárnica bovina; el caso uruguayo.  
**Eduardo Lazaneo**

16:00 Sistemas de Calidad en la Industria de la Carne; herramientas para asegurar la inocuidad (aplicación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control: BPF, POES y HACCP); algunas experiencias con los consumidores.

**Marcelo Rosmini**

16:45 Café

17:00 Indicaciones geográficas o denominación de origen.  
Trazadores en carne y leche : AGPI, aromáticos, polifenoles

**Jean Michel Besle**

17:45 Latencia y persistencia de trazadores; asociaciones de trazadores.

**Sophie Prache**

18:45 Debate

## **JUEVES 7**

*Hotel Kolping-Uruguay*

8:30 Análisis de riesgo. Evaluación de aditivos alimentarios, residuos de medicamentos y plaguicidas. Peligros microbiológicos y de procesos.

**Eduardo Lazaneo**

9:15 Alimentación, trazabilidad y calidad de productos.

**Jean Michel Besle , Sophie Prache**

10:15 Trazabilidad y sanidad de los bovinos en la cadena productiva.

**Eduardo Lazaneo**

11:00 Café

11:15 Trazabilidad y certificación para la calidad; desde “el territorio hasta los alimentos cárnicos” .

**Daniel Garín**

12:00 Alternativas de manejo para una producción de calidad: “Bienestar animal, impacto ambiental y sostenibilidad de los sistemas de producción”

**June Thomas**

12:45 Debate

13:15 Almuerzo

14:30 Requerimientos para el desarrollo de programas de aseguramiento de la calidad en los establecimientos ganaderos de los países del MERCOSUR.

**June Thomas**

## **UNIDAD TEMATICA : El Mercado Internacional y el consumidor.**

**Profesores:** *Julio Barcellos,, Francois Casabianca, Thierry Linck, Norma Pense!*

15 :15 **Panel** : Oferta de calidad; experiencias Europeas y en el Mercosur  
*Julio Barcellos, Francois Casablanca, Thierry Linck,*

*Moderación: Daniel Garín*

16:15 Preguntas y debate

16:45 Café

17:00 Dispositivos de coordinación y competitividad:  
**Julio Barcellos**

17:45 **Panel:** Reglamentación, escalas de mercado, barreras al comercio y barreras para-arancelarias  
*Julio Barcellos , Francois Casablanca, Thierry Linck, Norma Pense!*

*Moderación: Carlos Schiavo*

18:45 Preguntas y debate

19:15 Explicación de Jornada de Campo; objetivos y detalles de la salida.  
*Daniel Garín, Carlos Schiavo*

## **VIERNES 8**

### **JORNADA DE CAMPO**

*Salida del Hotel Kolping-Uruguay*

5:30 Salida Grupo I a Tacuarembó (**Referente Carlos Schiavo**)  
Salida Grupo II a Cerro Largo (**Referente Daniel Garín**).

10:00 Jornada en Frigorífico Tacuarembó ; depto. de Tacuarembó. (Grupo I).

Jornada con el Programa PULL , depto. de Cerro Largo (Grupo II).

12:30 Almuerzo

14:00 Continuación de la Jornada

15:30 Recorrida de un Predio ganadero

16:30 Regreso a Montevideo

21:00 Llegada a Montevideo

## **SABADO 9**

*Sala Pedro Figari; UTU, Edificio Central ; San Salvador 1674 entre Magallanes y Minas..*

9:00 Intercambio sobre las Jornadas de Campo; impresiones de un delegado de cada Grupo; análisis y debate.  
**Moderadores: Daniel Garín, Carlos Schiavo**

## **MÓDULO II**

**UNIDAD TEMATICA: Actores sociales, ámbitos institucionales y cadenas cárnicas en UNION EUROPEA Y MERCOSUR.**

**Profesores: Julio Barcellos, Francois Casablanca, Eduardo Lazaneo, Thierry Linck, Norma Pensei, Carlos Schiavo**

10:00 Capital social, participación e institucionalidad para una trazabilidad sustentable en las cadenas cárnicas. Trazabilidad como construcción social.  
**Carlos Schiavo**

10:40 Café

10:55 Los ámbitos de decisión en las cadenas cárnicas.  
**Julio Barcellos, Francois Casabianca**

11:35 Avances en los acuerdos regionales para cadenas agroalimentarias. Estrategias de armonización intra y extra MERCOSUR.  
**Julio Barcellos, Norma Pensei**

12:30 Debate

13:00 Brindis

**UNIDAD TEMATICA: Estrategias de diferenciación, desarrollo territorial e integración regional en la cadena cárnica bovina.**

**Profesores: Julio O. J. Barcellos, Francois Casablanca, Thierry Linck.**

14:30 El *agribusiness* en el MERCOSUR ; agentes operativos, tecnología de insumos y procesos. Sistemas de producción y calidad de producto.  
**Julio Barcellos**

15:15 Estudio de cadenas; análisis de filière; flujograma de la cadena de la carne bovina; estructura, agentes, actores, Alianzas de “lógicas de mercado”, carnes “con marca”, marketing.  
**Julio Barcellos**

16:00 El valor agregado de la producción y del producto; cambios en la percepción de valor por el consumidor; valoración de los sistemas locales de producción, experiencias locales  
**Julio Barcellos, Thierry Linck.**

16:45 Café

17:00 La calificación o certificación como estrategia clave de desarrollo territorial.  
**Thierry Link, Francois Casabianca**

18:00 Debate.

18:45 Explicación e intercambio sobre elaboración de Monografía.  
**Julio Barcellos, Daniel Marín, Carlos Schiavo**

## **DOMINGO 10**

*Hotel Kolping-Uruguay*

**COMIENZO DE ELABORACIÓN DE MONOGRAFÍAS SOBRE CADENAS CARNICAS BOVINAS EN PAISES DEL MERCOSUR (6 Grupos, uno por cada país del Mercosur Ampliado).**

**Coordinadores: Julio Barcellos y Daniel Garín**

Los estudiantes tomarán en cuenta:

- ❖ Normas de Presentación de la Monografía (anexo 1).
- ❖ Modelo de Estructura de la Monografía; ejemplo: Cadena Cárnica Bovina en Uruguay; Trazabilidad, diferenciación y certificación de productos (anexo 2).
- ❖ Documento: Bianco, M. y Chiappe M.; “Estado actual de los Sistemas de Trazabilidad para bovinos de carne en los países del Cono Sur”; PROCISUR-IICA, 2004.

---

11:30 Salida a Juanicó, depto. de Canelones (a confirmar).

12:30 Recorrida Bodega Juanicó, degustación de vinos y almuerzo típico (asado y parrillada).

15:00 Regreso a Montevideo  
Tarde libre.

---

## LUNES 11

*Hotel Kolping – Uruguay*

- 8:30 Cursillistas continúan trabajando grupalmente en la Monografía; (todo el día).  
Apoyos docentes.
- 11:00 Café
- 11:15 Reunión de Profesores.
- 13:00 Almuerzo
- 14:30 Estudiantes continúan trabajando grupalmente en la Monografía.  
Apoyos docentes.

## MARTES 12

*Hotel Kolping – Uruguay*

- 8:00 Entrega de las Monografías; Impresas (2 ejemplares) y en CD  
a la Mesa de Secretaría.
- 9:00 Presentación de Monografía; caso Argentina.  
**Moderador: Norma Pensel**
- 9:40. Debate
- 10:00 Presentación de Monografía; caso Bolivia.  
**Moderador: Thierry Linck**
- 10:40 Debate
- 11:00 Café
- 11:15 Presentación de Monografía; caso Brasil  
**Moderador: Julio Barcellos**
- 12:00 Debate
- 13:00 Almuerzo
- 14:30 Presentación de Monografía; caso Chile  
**Moderadores: June Thomas, Francois Casabianca**
- 15:10 Debate
- 15:30 Presentación de Monografía; caso Paraguay  
**Moderadores: Gabriela Grigioni, Eduardo Lazaneo.**

- 16:10 Debate
- 16:30 Café
- 16:45 Presentación de Monografía; caso Uruguay.  
**Moderadores: Daniel Garín, Carlos Schiavo**
- 17:30 Debate
- 17:50 Conclusiones;  
“Fortalezas y debilidades, similitudes y diferencias en los sistemas de identificación, trazabilidad y diferenciación en los países del MERCOSUR ampliado”.  
**Moderadores: Julio Barcellos, , Daniel Garín, Norma PenseL.**

## **MIÉRCOLES 13**

*Hotel Kolping – Uruguay*

- 8:30 Taller: “Propuestas para la armonización regional en los sistemas de trazabilidad cárnica y vías de cooperación Francia - MERCOSUR”
- Trabajo en 2 Grupos con apoyos docentes:
- Grupo 1.-Propuestas para avanzar hacia un sistema regional de trazabilidad.  
Moderadores **Julio Barcellos, Daniel Garín, Norma PenseL.**
- Grupo 2.-Propuestas para fortalecer la cooperación Francia - MERCOSUR en sistemas de trazabilidad, diferenciación y calificación de productos.  
Moderadores **Francois Casabianca, Thierry Linck, Carlos Schiavo**
- 10:00 Inicio exposiciones; 30 minutos cada grupo;
- Grupo 1; Propuestas para la armonización regional en trazabilidad bovina y calificación.
- Grupo 2; Propuestas para fortalecer la cooperación Francia - MERCOSUR en programas de trazabilidad bovina y calificación.
- 11:00 Café
- 11:15 Debate y conclusiones.
- 12:15 Evaluación del Curso; propuestas a futuro.
- 13:00 Almuerzo
- 14:00 Partida al Edificio Mercosur.

**MIÉRCOLES 13 de Julio, Hora 15:00;**  
**Edificio MERCOSUR; Salón de los Plenarios.**

**PANEL; “Trazabilidad de la Cadena Cárnica en Francia y países del Mercosur”.**

**Panelistas:**

15:00 **Norma Pensel, INTA, Argentina.**  
15:40 **Julio Barcellos, UFRGS, Brasil;**  
16:20 **Francois Casabianca, INRA, Francia;**  
17:00 **Daniel Garín, UdelaR, Uruguay,**

**Moderadores: Thierry Linck, June Thomas.**

17:40 **Café**

17:55 **Preguntas del Plenario y respuestas de Panelistas.**

## **COMENTARIOS**

18:15 **Sr. Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, Sr. José Mujica.**  
18:30 **Sr. Presidente del Instituto Nacional de Carnes, (INAC), Dr. Luis Fratti.**  
18:45 **Sr. Representante de Productores Rurales en la Junta del INAC.**  
19:00 **Sr. Representante de los Sectores Industriales; Dr. Alberto González.**

**Moderadores: Daniel Garín, Carlos Schiavo**

19: 15 **Preguntas del Plenario y respuestas de Comentaristas.**

## **CIERRE:**

19:40 **Sr. Secretario Académico de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo, Ing. Julio Theiler.**  
**Sr. Representante de Cooperación, Embajada de Francia, Sra. Graciela Vigo.**  
**Sr. Decano de Facultad de Veterinaria, Dr. Roberto Kremer**

**Moderadores: Daniel Garín, Carlos Schiavo**

20:00 **Entrega de Diplomas // Brindis Final // Espectáculo Artístico: Orquesta Filármonica Universidad del Trabajo del Uruguay.**

## Anexo 1

### **NORMAS DE PRESENTACIÓN DE LA MONOGRAFÍA**

#### **ESCRITA:**

Hoja: A4

Idioma: español, francés o portugués.

Fuente: Arial 12

Espacio: 1,5

Título: Centralizado conforme modelo

Autores: conforme modelo

Dirección: conforme modelo

Extensión: Máximo 20 hojas doble faz; sin contabilizar cuadros, gráficas, etc. que se podrán anexar al final de la Monografía.

Formato de entrega: impreso (2 ejemplares) y en CD

Fecha de entrega: Martes 12 de julio del 2005 a las 8:00 A.M. en las Mesas de la Secretaría del Curso.

#### **PRESENTACIÓN ORAL:**

Tiempo: 30 min para cada monografía.

Equipo de cada monografía: los participantes de cada país formarán un grupo responsable de preparar y presentar una monografía de su propio país. Para la presentación, el grupo elegirá un expositor. Pero todos los integrantes de cada Grupo deberán estar preparados para contestar las preguntas de los participantes.

Recursos audiovisuales: PowerPoint.

---

## Anexo 2

# MODELO DE ESTRUCTURA DE MONOGRAFÍA

CADENA CARNICA BOVINA EN URUGUAY  
Trazabilidad , diferenciación y certificación de productos.

Barcellos, J<sup>1</sup>., Sune, Y<sup>2</sup>, Chistofari, L<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Prof., Med.Vet., PhD, Centro de Agronegócios – Universidad Federal do Rio Grande do Sul – Av. Bento Gonçalves, 7712 – Porto Alegre-RS – BRAZIL. E-mail: [julio.barcellos@ufrgs.br](mailto:julio.barcellos@ufrgs.br)

<sup>2</sup>Eng. Agron., Dep. de Zootecnia – UFSM, .....

---

### Resumen

#### 1.Introducción

#### 2.Situación de la cadena cárnica bovina en Uruguay

Datos estadísticos

Organigrama y rol de los agentes de la cadena

Destino de los productos: mercados

Concepto de seguridad alimentaria en el país

#### 3. El proceso de certificación y trazabilidad

Bases y normas legales

Cronograma de implantación en el país

Sistema de identificación animal

Operacionalización del proceso de identificación y certificación

Rol de los agentes de la cadena en la implantación del proceso de trazabilidad

Bases económicas: costos y beneficios del sistema

Impacto de la trazabilidad en la comercialización de haciendas y carnes

#### 4.Diferenciación de productos

Denominación de origen o geográfica para diferenciación de productos: normas y procedimientos.

Casos de diferenciación de productos

Valor agregado en los productos certificados

Relaciones dentro de la cadena productiva con los productos certificados

Alianzas mercadológicas hacia productos certificados

#### 5. Dimensión y evaluación del mercado local, regional e internacional para productos diferenciados

#### 6. Consideraciones finales

#### 7. Bibliografía

#### 8. Anexos (documentos, ejemplos, etc...).

## **DOCENTES:**

**Julio Barcellos;** PhD. en Sistemas de Producción en Bovinos de carne; Investigador y Docente del Centro de Estudios e Investigaciones en Agronegocios CEPAN de la Universidad Federal de Río Grande do Sul; Brasil. julio.barcellos@ufrgs.br

**Jean Michel Besle;** Ingeniero, Especialista y docente en nutrición de rumiantes; Investigador del INRA Clermont Ferrand, Francia. [besle@clermont.inra.fr](mailto:besle@clermont.inra.fr)

**François Casablanca;** Ing. Agr. Zootecnista. Especialista en socioeconomía de la calificación de los alimentos y los territorios. Investigador sistemas de ganadería y procesos de certificación bajo denominación de origen. Presidente del INRA Corcega. [fca@corce.inra.fr](mailto:fca@corce.inra.fr)

**Daniel Garín;** Ing. Agr. PhD. Experto en trazabilidad; Docente e investigador de Facultad de Veterinaria, Departamento de Nutrición Animal; Universidad de la República, Uruguay. [dgarin@fagro.edu.uy](mailto:dgarin@fagro.edu.uy)

**Gabriela Grigioni;** PhD., Física, Investigadora del Area de Análisis Físicos y sensoriales del INTA, Argentina; [ggrigioni@cnia.inta.gov.ar](mailto:ggrigioni@cnia.inta.gov.ar)

**Thierry Linck** PhD y Doctorado de Estado en Economía. Ha realizado investigaciones en América Latina sobre políticas agropecuarias, desarrollo territorial y calificación patrimonial. Director de Investigación INRA, Córcega, Francia, desde el año 2003; [linck@corce.inra.fr](mailto:linck@corce.inra.fr).

**Eduardo Lazaneo;** Dr. en Veterinaria; Investigador y docente del Departamento de Salud Pública, Facultad de Veterinaria, Universidad de la República, Uruguay. [elazaneo@adinet.com.uy](mailto:elazaneo@adinet.com.uy)

**Norma Pensel;** MSc. Bioquímica, Directora Instituto Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación de Agroindustria, INTA, Argentina. [npensel@cnia.inta.gov.ar](mailto:npensel@cnia.inta.gov.ar)

**Sophie Prache:** Investigador en bovinos de carne; INRA Clermont Ferrand; Francia; [sophie.prache@clermont.inra.fr](mailto:sophie.prache@clermont.inra.fr)

**Marcelo Rosmini;** Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Profesor de la Universidad Nacional del Litoral, Consultor Internacional en el Programa FO-AR (Fondo Argentino Cooperación Horizontal); Asesor sobre Sistemas de Seguridad Alimentaria; Argentina ; [mrosmini@unl.edu.ar](mailto:mrosmini@unl.edu.ar)

**Carlos Schiavo;** Ing. Agr. MSc. en Desarrollo Rural; Docente e investigador de Facultad de Veterinaria, Departamento de Ciencias Sociales, Area de Sociología, Universidad de la República, Uruguay. Integrante del Comité Académico de Desarrollo Regional de la Asociación de Universidades del Grupo Montevideo; [schiavos@adinet.com.uy](mailto:schiavos@adinet.com.uy)

**June Allison Thomas;** Ing. Agr. MSc. Ingeniería en calidad. Departamento de Producción Animal; Facultad de Ciencias Agrarias de Esperanza; Universidad Nacional del Litoral, Argentina; [jthomas@fca.unl.edu.ar](mailto:jthomas@fca.unl.edu.ar)

## ***INFORMACION e INSCRIPCIONES***

### **Secretaría de Organización:**

**AUGM;** Guayabo 1729 /502 , C.P. 11200; Montevideo, Uruguay; teléf. (598 2) 4005411; Fax: (598 2) 4005401;  
e-mail: [trazas@montevideo.com.uy](mailto:trazas@montevideo.com.uy)

Atención: Lic. Silvia Sánchez.

### **Costos de Inscripción**

Hasta el 24 de junio de 2005: U\$ 120.00

Ultimo plazo de inscripción (30/06): U\$ 150.00.

### **Lugar de Realización del Curso:**

**Edificio Mercosur;** Luis Piera 1992, Teléf. (598 2) 4101676. Montevideo

**Hotel Escuela Kolping-Uruguay;** Bulevar Artigas 2714.

Tel: 4860060 / 4806414, Fax: 4816866, Montevideo.