



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	CÁRNICOS Y DERIVADOS		
Clave:			
Ubicación	2do semestre, área cocina		
Horas y créditos:	Teóricas: 32	Prácticas: 48	Estudio Independiente: 32
	Total de horas: 112	Créditos: 7	
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	Domina las técnicas de procesamiento de alimentos de origen animal, para la realización de recetas en la práctica restaurantera, catering y diversos comedores con prácticas constantes.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	Conoce el equipo mayor, menor y utensilios representativos de laboratorio y taller de alimentos. Identifica los procesos y bases de preparación de las distintas áreas en una cocina. Conoce y comprende la taxonomía de los alimentos de origen animal.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Zona centro (Culiacán); Zona Sur (Mazatlán)		
Responsables de elaborar el programa:	IBQ. Elizabeth Ibarra Lizárraga eliibarra1117@gmail.com IBQ. Ubaldo Bernal López ubaldobernal89@gmail.com	Fecha: 11 enero 2019	
Responsables de actualizar el programa:	IBQ. Elizabeth Ibarra Lizárraga eliibarra1117@gmail.com IBQ. Ubaldo Bernal López ubaldobernal89@gmail.com LG. Estefania ValadezReyes fanyvaladez.11@gmail.com	Fecha: 11 enero 2019	
Responsables de actualizar el programa:	IBQ. Ubaldo Misael Bernal López LG. Hugo Manuel Guzmán Herrera	Fecha 3 de febrero de 2021	
2. PROPÓSITO			
Comprender los principios técnicos de la manipulación, conservación y transformación de los grupos proteínicos cárnicos; su composición, características, procesado, así como de la tecnología de elaboración; identificar y diferenciar los distintos tipos de carnes y sus respectivos cortes.			
3. SABERES			
Teóricos:	Conoce el proceso de obtención de carne Conoce y distingue los métodos de elaboración y las técnicas de conservación de las carnes y sus derivados.		
Prácticos:	Revisa y emplea métodos de elaboración y técnicas de conservación de acuerdo al producto requerido o deseado. Detecta los productos de buena calidad de las distintas especies animales.		
Actitudinales:	Cumple con normas, reglamentos y leyes establecidas para elaboración de productos cárnicos. Crea productos innovadores de calidad en base a sus conocimientos básicos. Implementa los lineamientos de seguridad e higiene dentro del laboratorio de cocina para la elaboración de productos.		
4. CONTENIDOS			

1. Carne
 - 1.1. Definición de carne
 - 1.2. Reglamentación
 - 1.2.1. NMX-FF-080-1992. Productos avícolas
 - 1.2.2. NMX-FF-081-2003. Productos porcinos
 - 1.2.3. NMX-FF-078-2002. Carne de bovino en canal
 - 1.2.4. NMX-FF-106-2006. Carne de ovino en canal
 - 1.3. Clasificación de la carne
 - 1.3.1. Según su color
 - 1.3.2. Según su origen
 - 1.3.3. Según su categoría comercial
 - 1.4. Características organolépticas y defectos de la carne
 - 1.4.1. Carne insalubre
 - 1.4.2. Carne en descomposición
 - 1.4.3. Carne DFD
 - 1.4.4. Carne PSE
2. La ciencia de la carne
 - 2.1. Estructura muscular
 - 2.1.1. Tipos de tejido
 - 2.2. Composición química
 - 2.3. Características sensoriales
 - 2.4. Características microbiológicas
3. Manufactura y obtención de la carne
 - 3.1.1. Especie bovina
 - 3.1.1.1. Razas de primera calidad (europeas)
 - 3.1.1.2. Razas de segunda calidad (sintéticas)
 - 3.1.1.3. Razas de tercera calidad (indopaquistanie)
 - 3.1.1.4. Razas según so orientación (cárnica, lechera y doble propósito)
 - 3.1.1.5. Cortes
 - 3.1.1.6. Ternera
 - 3.1.2. Especie porcina
 - 3.1.2.1. Especies explotadas en México.
 - 3.1.2.2. Cortes de porcinos
 - 3.1.2.3. Lechones
 - 3.1.3. Especie aviar
 - 3.1.3.1. Pollo
 - 3.1.3.2. Pato
 - 3.1.4. Especie ovina
 - 3.1.4.1. Razas explotadas en México
 - 3.1.4.2. Cordero
 - 3.1.5. Especie caprina
 - 3.1.5.1. Razas explotadas en México
 - 3.1.5.2. Cabruto
 - 3.2. Tipos de rastros
 - 3.2.1. Rastro municipal
 - 3.2.2. Rastro TIF
 - 3.3. Operaciones de un rastro
 - 3.3.1. Manejo antemortem
 - 3.3.1.1. Transporte

- 3.3.1.2. Recepción de animales
- 3.3.1.3. Inspección y evaluación ante-mortem
- 3.3.1.4. Reposo
- 3.3.1.5. Lavado del animal
- 3.3.1.6. Insensibilización
 - 3.3.1.6.1. Shock eléctrico
 - 3.3.1.6.2. Perno cautivo
 - 3.3.1.6.3. Asfixia por CO₂
 - 3.3.1.6.4. Otros
- 3.3.1.7. Izado y degollado
- 3.3.1.8. Desangrado (estimulación eléctrica)
- 3.3.2. Manejo posmortem
 - 3.3.2.1. Descuerado
 - 3.3.2.2. Eviscerado
 - 3.3.2.3. Corte y lavado de la canal
 - 3.3.2.4. Inspección post-mortem
 - 3.3.2.5. Refrigeración
 - 3.3.2.6. Etapa posmortem
 - 3.3.2.6.1. Rigidez cadavérica
 - 3.3.2.6.2. Acortamiento por frío
 - 3.3.2.6.3. Resolución de la rigidez cadavérica
 - 3.3.2.6.4. Añejamiento (maduración)

4. Procesos de conservación de la carne

- 4.1. Cadena de frío
 - 4.1.1. Refrigeración
 - 4.1.2. Congelado
 - 4.1.3. Ultracongelación
- 4.2. Otros métodos de conservación
 - 4.2.1. Secado
 - 4.2.2. Curado
 - 4.2.3. Ahumado
 - 4.2.4. Empacado
 - 4.2.4.1. Al vacío
 - 4.2.4.2. Enlatado

5. Productos cárnicos

- 5.1. Definición de producto cárnico
- 5.2. Reglamentación vigente
- 5.3. Clasificación de los productos cárnicos
- 5.4. Defectos de los productos cárnicos

13. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

Exposiciones

- Investigar artículos científicos
- Realizar actividad en clase
- Manual de prácticas
 - Calidad de la carne
 - Identificar los cortes del cerdo
 - Identificar los cortes del pollo
 - Curado de la carne

<p>-Ahumado de la carne -Elaboración de chorizo</p>	
<p>Actividades sugeridas para el estudiante: Visita industrial -Práctica de laboratorio Elabora carteles de ejemplos prácticos Diseña y realiza presentaciones en PPT. Elabora resumen de temas de artículos de investigación y divulgación. Elabora mapas conceptuales y cuadros comparativos de los diferentes tipos de productos carnicos, así como de sus características y propiedades. Utiliza plataforma, correo electrónico o nube de almacenamiento en línea para el intercambio de archivos y tareas. Se responsabiliza y selecciona el método de estudio que le permita comprender mejor el tema al final (estudio previo a la evaluación) Resuelve cuestionarios que se entrega antes de iniciar o al finalizar el tema.</p>	
<p>6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS</p>	
<p>6.1. Evidencias</p>	<p>Indicadores de calidad generales</p>
<p>Trabajo final Prácticas de laboratorio Evaluación parcial Portafolio de evidencias Asistencia</p>	<p>Rúbrica Lista de cotejo Lista de asistencia</p>
<p>6.3. Calificación y acreditación: Calificación Parcial Evaluación teórica 40% Prácticas de laboratorio 30% Tareas 20% Asistencia 10% Calificación Final Examen Parcial 50% Portafolio de evidencias 30% Trabajo final 20%</p>	
<p>7. FUENTES DE INFORMACIÓN</p>	
<p>Básica: Mendoza, E. 2010. Bromatología composición y propiedades de los alimentos. De León, J. (Ed,) mcgrauw-hill interamericana editores s.a. de c.v. Food and Agriculture Organization (FAO), www.fao.org Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGARPA), www.sagarpa.gob.mx</p>	
<p>complementaria:</p>	
<p>6. PERFIL DEL PROFESOR:</p>	
<p>Mínimo nivel licenciatura en el área Gastronómica, Bioquímica, Biotecnología. Experiencia docente de al menos dos años. Conocimientos en procesamiento y química de los alimentos. Dominio del idioma inglés para lectura y comprensión de textos. Compromiso con la formación integral de los alumnos fomentando la vivencia de los valores en el aula.</p>	