

Carrera o programa: INGENIERIA DE ALIMENTOS

Gestión: 2024

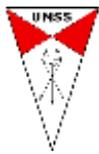
Programa Analítico INDUSTRIAS CARNICAS

1. Datos generales

Unidad de formación:	INDUSTRIAS CARNICAS	Código SISS: 2004208
Carácter: Obligatoria/Electiva	Obligatoria	
Nivel (Semestre/año):	Noveno Semestre	
Dependencia: Carrera/Programa/Departamento	Departamento de Química	
Carga horaria total semestre/año	120 horas/semestre	Créditos académicos: 6
Pre-requisitos:	NUTRICION (2004203)	

2. Contenidos mínimos

Unidad Didáctica 1: TEJIDO MUSCULAR	1.1 Estructura del tejido muscular 1.2 Tejido conjuntivo 1.3 El colágeno, la elastina 1.4 Fibras musculares, la miosina
Unidad Didáctica 2: COMPONENTES NUTRICIONALES DE LA CARNE	2.1 Agua 2.2 Proteínas 2.3 Grasas 2.4 Carbohidratos 2.5 Otros componentes
Unidad Didáctica 3: SACRIFICIO DEL ANIMAL	3.1 Etapas del sacrificio de cerdos 3.2 Preparación del animal, inmovilización e insensibilización 3.3 Desangrado, escaldado, extracción 3.4 Lavado y refrigerado de las vísceras y la canal 3.5 Etapas del sacrificio de aves: matanza, desplumado, evisceración y lavado
Unidad Didáctica 4: CAMBIOS POST MORTEN DEL MÚSCULO	4.1 Cambios químicos (rigidez cadavérica) 4.2 Cambios físicos 4.3 Maduración de la carne (desaparición de la rigidez) 4.4 Procesos post mortales no deseados



Unidad Didáctica 5: DESPIECE DEL ANIMAL	5.1 Obtención de las dos canales 5.2 Despiece del tercio delantero 5.3 Despiece del tercio trasero 5.4 Despiece del tercio central
Unidad Didáctica 6: ADITIVOS ALIMENTARIOS EN CÁRNICOS	6.1 Sal 6.2 Nitritos y nitratos 6.3 Fosfatos y polifosfatos, ácido ascórbico y ascorbato de Na 6.4 Azúcares, ligantes, almidones, colorantes 6.5 Especias, legumbres y otros productos usados
Unidad Didáctica 7: EMBUTIDOS CRUDOS	7.1 Materias primas 7.2 Calidad de la materia prima 7.3 Proceso de elaboración 7.4 Factores de conservación 7.5 Principales productos elaborados
Unidad Didáctica 8: PRODUCTOS TRATADOS POR CALOR	8.1 Embutidos cocidos y escaldados, 8.2 Técnicas de preparación de embutidos escaldados 8.3 Principales productos elaborados
Unidad Didáctica 9: EMBUTIDOS CRUDOS CURADOS	9.1 Embutidos de bajo ph, embutidos de ph moderado o elevado 9.2 Ingredientes y aditivos de los embutidos crudos curados 9.3 Factores de conservación 9.4 Salazones cárnicas 9.5 Principales productos elaborados
Unidad Didáctica 10: JAMÓN CRUDO CURADO	10.1 Clasificación y selección del jamón 10.2 Elaboración del jamón madurado 10.3 Ahumado y almacenado 10.4 Control del producto acabado 10.5 Principales productos elaborados

3. Referencia bibliográfica general de la unidad de formación:

1. Paltrinieri G. (1985): Taller de Carne. Manuales para educación agropecuaria. Industrias Rurales N° 27. Editorial Trillas. México.
2. Paltrinieri G. y Meyer M. (1985): Elaboración de productos cárnicos. Industrias Rurales N° 29. Editorial Trillas. México.
3. Paltrinieri G. (1985): Obtención de Carne. Industrias Rurales N° 28. Editorial Trillas. México.