



“PROCESOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

Profesor Héctor Castañón Basaldúa

hectorcb@exalumno.unam.mx

hectorcb59@gmail.com

Mediante estos correos nos pondremos de acuerdo para realizar sus actividades entrega de lecturas y trabajos, en el momento que se comuniquen les enviaría, una liga de zoom, para tener sesión académica con los sustentantes.

Responde las siguientes preguntas, de acuerdo con las indicaciones que se te proporcionan:

Unidad 1.

1.- ¿Qué es la carne?

2.- ¿De acuerdo con la nutrición humana por que consumimos carne?

3.- Clasifica la carne de acuerdo con:

- a) Color
- b) Porcentaje de grasa contenida
- c) Calidad de la carne

4.- Menciona cual es la estructura que tiene el músculo.

¿Qué estructuras anatómicas lo constituyen?

Explica cómo se lleva a cabo la contracción del músculo.

Explica cómo se realiza la relajación muscular.

5.- Señala el nombre y porcentaje de los componentes bioquímicos del músculo:

Agua
Lípidos
Carbohidratos
Aminoácidos
Proteínas
Vitaminas

6.- ¿Que componentes de la carne contribuyen a darle el sabor característico?



“PROCESOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

Unidad 2.

1.- ¿Cuáles son los factores que inciden en la calidad de la carne?

- a) Antes de la matanza o sacrificio.
- b) Durante la matanza o sacrificio.
- c) Posterior a la matanza o sacrificio.

2.- Define los métodos de conservación de la carne

- a) Físicos
- b) Químicos

3.- Cuales son las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.

Unidad 3.

1.- ¿Qué factores debemos tomar en cuenta para procesar la carne fresca?

2.- ¿Cuáles son las formas y métodos de clasificación de la carne en México?

3.- ¿Cuáles son las Normas Oficiales Mexicanas, responsables de la calidad y manejo sanitario de la carne?

4.- ¿De acuerdo con las normas de higiene y sanidad de la carne como se realiza la selección de esta?

5.- Describe las características para pesar, despiezar, limpiar, trocear, la carne previa al procesamiento industrial.

6.- Describe mediante un esquema, los tipos de corte en México de la carne de cerdo, ave, res, borrego y cabra.

7.- Cuales son los cortes que utilizas para elaborar:

- Chorizo
- Jamón
- Chuleta
- Tocino
- Arrachera (marinado)

8.- ¿Qué tipo de pruebas debes realizar para saber las condiciones de la carne en el Laboratorio?

9.- Explica a detalle lo que son los embutidos y señala ejemplos.



“PROCESOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

10.- Explica detalladamente cuales son los embutidos:

- a) Crudos
- b) Escaldados
- c) Cocidos

11.- Desarrolla el diagrama de bloques para producir:

- a) Chorizo
- b) Jamón
- c) Chuleta
- d) Arrachera, (Marinado)

12.- En la producción de embutidos ¿cuáles son los aspectos técnicos que debemos realizar para elaborarlos?

13.- Indica cuales son las Normas Oficiales Mexicanas, y Normas Mexicanas, que rigen el manejo de los derivados cárnicos.

14.- ¿Qué función tiene el utilizar en gestión de la calidad los puntos críticos de control (PCC)?

15.- ¿A qué se refiere el uso de Instintivo H por parte de la Secretaría de Turismo?

1.- El estudiante desarrollará, durante la asesoría los diferentes temas, que incluye el programa y guía señalados en esta presentación, de los temas de cada unidad realizará Mapa Mental o Conceptual.

2.- Las prácticas se desarrollarán conforme los reportes establecidos por la academia y entregará reportes de estas con los elementos señalados a continuación: (estas tendrán que realizarse de acuerdo con la contingencia observando videos específicos del producto)



“ACADEMÍA DE TÉCNICO EN ALIMENTOS”

“PROCESOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS”

GUÍA DE ESTUDIO – ETS - 2020/2

Lista de cotejo del reporte de las Prácticas

Indicador	Cumple	No cumple	Ponderación
1. Título			1/10
2. Fecha/nombre			1/10
3. Introducción			1/10
4. Diagrama/bloques			1/10
5. Desarrollo/Actividad			1/10
6. Resultados			1/10
7. Análisis/Resultados			1/10
8. Conclusiones			1/10
9. Bibliografía			1/10
10. Ilustraciones			1/10
Total			10/10

Lista de cotejo del Mapa mental o conceptual

Indicador	Cumple	No cumple	Ponderación
1. Título			1/10
2. Tema			1/10
3. Subtemas			1/10
4. Informa/detalle			1/10
5. Informa/incompleto			1/10
6. Desarrollo tema			1/10
7. Conclusiones			1/10
8. Temas de lectura			1/10
9. Bibliografía			1/10
10. Ilustraciones			1/10
Total			10/10