



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS
Código: CTE0273
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2020 a Agosto-2020
Profesor: PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA
Correo electrónico: mpenag@uazuay.edu.ec

Nivel: 6

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
6				6

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

La asignatura se inicia con el conocimiento de la composición química de la carne, los cambios y procesos bioquímicos que se dan en el músculo cárnico, los métodos de conservación las carnes, productos cárnicos y embutidos, y los aditivos, especias y condimentos usados en la industria, así como también el correcto diseño y distribución de las plantas de procesamiento de carnes y derivados cárnicos y su control sanitario.

Los conocimientos teórico-prácticos adquiridos en la materia de tecnología de cárnicos son importantes para el correcto desempeño y formación profesional de los futuros ingenieros, pues constituye una de las principales ramas de especialización de la Ingeniería Alimentaria, la cual brindará las herramientas necesarias para la investigación y desarrollo de diferentes productos cárnicos y embutidos, a través del correcto empleo de técnicas de procesamiento, equipos, materias primas cárnicas y aditivos alimentarios.

Los conocimientos adquiridos en tecnología de cárnicos constituye una de las bases para la posterior aplicación de proyectos de investigación y desarrollo que se llevan a cabo en las diferentes materias.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

01.01.	Composición química de la carne
01.02.	Beneficio de los animales de abasto
01.03.	Proceso de conversión del músculo en carne
01.04.	Calidad industrial de la carne
01.05.	Clasificación y cortes de carne
02.01.	Grasa y agua
02.02.	Aditivos
02.03.	Especias
02.04.	Condimentos
03.01.	Envolturas naturales

03.02.	Envolturas artificiales
03.03.	Empaques
04.01.	Métodos físicos
04.02.	Métodos químicos
04.03.	Métodos biológicos
05.01.	Etapas a controlar en la industria cárnica
05.02.	Productos crudos
05.03.	Productos escaldados
05.04.	Productos cocidos
05.05.	Carnes curadas
06.01.	Diseño de una industria cárnica
06.02.	Equipo utilizado en la industria cárnica
06.03.	Higiene en la industria cárnica

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Evidencias

ad. Desarrollar las tecnologías adecuadas de procesamiento y conservación de los alimentos y aplicarlas en la generación de pequeñas industrias.

-• Conocer y aplicar los métodos de conservación de carnes y derivados cárnicos.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-Proyectos

af. Elegir la maquinaria idónea y los envases adecuados en base a la capacidad de producción y tipo de producto.

-• Conocer las maquinarias y equipos utilizados en la industria cárnica.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-Proyectos

-• Determinar el envase y embalaje adecuado dependiendo del producto a elaborar.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-Proyectos

am. Desarrollar técnicas adecuadas de procesamiento y control de alimentos de origen animal y vegetal.

-• Conocer las etapas a controlar en la industria cárnica.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-Proyectos

-• Conocer los factores que afectan la calidad de la carne industrial.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-Proyectos

ap. Conocer el uso correcto de aditivos naturales y sintéticos de acuerdo a la normativa y aplicando la ética profesional.

-• Conocer los pros y contras del uso de aditivos en la elaboración de productos cárnicos y embutidos.

-Evaluación escrita
-Informes
-Investigaciones
-Proyectos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Investigaciones	Trabajos de investigación	La carne, Materias primas usadas en la industria cárnica	APORTE	3	Semana: 3 (15-ABR-20 al 20-ABR-20)
Evaluación escrita	Prueba escrita	La carne, Materias primas usadas en la industria cárnica	APORTE	5	Semana: 4 (22-ABR-20 al 27-ABR-20)
Informes	Informe de prácticas de laboratorio	La carne, Materias primas usadas en la industria cárnica	APORTE	2	Semana: 5 (29-ABR-20 al 04-MAY-20)
Investigaciones	Trabajos de investigación	Empaques para la industria cárnica, Métodos de conservación de la carne	APORTE	3	Semana: 9 (27-MAY-20 al 29-MAY-20)
Evaluación escrita	Prueba escrita	Empaques para la industria cárnica, Métodos de conservación de la carne	APORTE	5	Semana: 11 (11-JUN-20 al 15-JUN-20)
Informes	Informes de prácticas de laboratorio.	Empaques para la industria cárnica, Métodos de conservación de la carne	APORTE	2	Semana: 11 (11-JUN-20 al 15-JUN-20)
Investigaciones	Trabajos de investigación.	Establecimientos elaboradores de productos cárnicos, Procesos tecnológicos de elaboración	APORTE	3	Semana: 12 (17-JUN-20 al 22-JUN-20)
Informes	Informes de prácticas de laboratorio.	Establecimientos elaboradores de productos cárnicos, Procesos tecnológicos de elaboración	APORTE	2	Semana: 13 (24-JUN-20 al 29-JUN-20)
Evaluación escrita	Prueba escrita	Establecimientos elaboradores de productos cárnicos, Procesos tecnológicos de elaboración	APORTE	5	Semana: 15 (08-JUL-20 al 13-JUL-20)
Evaluación escrita	Examen escrito	Empaques para la industria cárnica, Establecimientos elaboradores de productos cárnicos, La carne, Materias primas usadas en la industria cárnica, Métodos de conservación de la carne, Procesos tecnológicos de elaboración	EXAMEN	10	Semana: 17-18 (21-07-2020 al 03-08-2020)
Proyectos	Proyecto final	Empaques para la industria cárnica, Establecimientos elaboradores de productos cárnicos, La carne, Materias primas usadas en la industria cárnica, Métodos de conservación de la carne, Procesos tecnológicos de elaboración	EXAMEN	10	Semana: 17-18 (21-07-2020 al 03-08-2020)
Evaluación escrita	Examen escrito	Empaques para la industria cárnica, Establecimientos elaboradores de productos cárnicos, La carne, Materias primas usadas en la industria cárnica, Métodos de conservación de la carne, Procesos tecnológicos de elaboración	SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

Criterios de evaluación

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Moreno García Benito	Díaz de Santos	Higiene e Inspección de Carnes	2003	
Warris, P.D.	Acribia	Ciencia de la carne	2003	

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Feiner, Gerhard	Acribia Zaragoza	Manual de productos cárnicos. Ciencia práctica y tecnología	2006	978-84-200-1167-7

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **04/03/2020**

Estado: **Aprobado**