UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS
Código: CTE0273
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2018 a Julio-2018
Profesor: GONZALEZ APOLO LADY DIANA
Correo electrónico: lgonzalez@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

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 -Investigaciones -Proyectos -Prácticas de laboratorio -Visitas técnicas
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 -Investigaciones -Proyectos -Prácticas de laboratorio -Visitas técnicas
-• Determinar el envase y embalaje adecuado dependiendo del producto a elaborar.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Proyectos -Prácticas de laboratorio -Visitas técnicas
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 -Investigaciones -Proyectos -Prácticas de laboratorio -Visitas técnicas
-• Conocer los factores que afectan la calidad de la carne industrial.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Proyectos -Prácticas de laboratorio -Visitas técnicas
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 -Investigaciones -Proyectos -Prácticas de laboratorio -Visitas técnicas

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Prueba escrita	La carne	APORTE 1	5	Semana: 5 (09-ABR-18 al 14-ABR-18)
Prácticas de laboratorio	Prácticas de Laboratorio	La carne, Materias primas usadas en la industria cárnica	APORTE 1	5	Semana: 5 (09-ABR-18 al 14-ABR-18)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	Materias primas usadas en la industria cárnica	APORTE 2	3	Semana: 8 (01-MAY-18 al 05-MAY-18)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	Empaques para la industria cárnica	APORTE 2	2	Semana: 10 (14-MAY-18 al 19-MAY-18)
Prácticas de laboratorio	Prácticas de Laboratorio	Empaques para la industria cárnica, Métodos de conservación de la carne	APORTE 2	5	Semana: 10 (14-MAY-18 al 19-MAY-18)
Investigaciones	Investigaciones	Métodos de conservación de la carne	APORTE 3	2	Semana: 13 (04-JUN-18 al 09-JUN-18)
Visitas técnicas	Visita técnica industria cárnica	Métodos de conservación de la carne, Procesos tecnológicos de elaboración	APORTE 3	1	Semana: 14 (11-JUN-18 al 16-JUN-18)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	Métodos de conservación de la carne, Procesos tecnológicos de elaboración	APORTE 3	5	Semana: 15 (18-JUN-18 al 23-JUN-18)
Prácticas de laboratorio	Prácticas de Laboratorio	Métodos de conservación de la carne, Procesos tecnológicos de elaboración	APORTE 3	2	Semana: 15 (18-JUN-18 al 23-JUN-18)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	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 (01-07-2018 al 14-07-2018)
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 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Evaluación escrita	Evaluación escrita	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
Warris, P.D.	Acribia	Ciencia de la carne	2003	
Vázquez, R. Vanaclocha, A.	Mundi Prensa	Tecnología de Mataderos	2004	
Moreno García Benito	Díaz de Santos	Higiene e Inspección de Carnes	2003	

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo
Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 08/03/2018

Estado: Aprobado