

**GOBIERNO CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE OAXACA
INSTITUTO ESTATAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA DE OAXACA
COORDINACIÓN GENERAL DE PLANEACIÓN EDUCATIVA
COORDINACIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR Y SUPERIOR**

PROGRAMA DE ESTUDIOS

NOMBRE DE LA ASIGNATURA

Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos

CICLO	CLAVE DE LA ASIGNATURA	TOTAL DE HORAS
Séptimo Semestre	6073	68

OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA

Conocer la composición, estructura y propiedades del tejido muscular así como la tecnología existente para la conservación de la carne y elaboración de productos derivados.

TEMAS Y SUBTEMAS

1. Composición y valor nutricional de la carne

Definición de carne y sus fuentes
Historia en la evolución del aprovechamiento y conservación de los productos cárnicos
Composición química de la carne
Agrupación de los componentes de la carne
Valor nutricional de los componentes de la carne
Problemática sanitaria actual en el aprovechamiento de la carne
Estadísticas de producción, consumo, exportación, importación y valor monetario de la carne

2. Bioquímica del músculo

Sistema nervioso central
Funciones
Naturaleza de los impulsos nerviosos
Organización ultraestructural del músculo esquelético
Componentes proteinicos de las células musculares y sus características
Actina
Miosina
Complejos Actomiosina
Proceso contracción-relajación
Fuentes de energía para la contracción muscular

3. Sacrificio de animales

Partes del cuerpo del animal que proporciona porciones comestibles de carne
Operaciones realizadas en el proceso de matanza de animales
Matanza tradicional
Matanza en rastros municipales
Matanza en rastros tipo TIF
Condiciones sanitarias del lugar de sacrificio de animales
Características del equipo empleado en el lugar de sacrificio de animales

4. Tecnología para la conservación de carnes y subproductos

Índices de calidad de la carne
Naturaleza de la carne y fundamentos de los procesos de conservación



Procesos de conservación de la carne y subproductos

- 4.3.1. Refrigeración
- 4.3.2. Congelación
- 4.3.3. Tratamientos térmicos
 - 4.3.3.1 Deshidratación
- 4.3.4. Irradiación
- 4.3.5. Adición de conservadores
- 4.3.6. Otros

5. Tecnología para la elaboración de productos cárnicos

Tipos y características de los productos a base de carne
Análisis de la formulación de productos cárnicos
Características de los procesos para la elaboración de productos cárnicos
Índices de calidad

6. Características de la planta de procesamiento de carnes

Áreas características de la planta de procesamiento de productos cárnicos
Distribución de las áreas de trabajo en la planta de cárnicos
Suministros indispensables de la planta
Descripción y características del equipo para el procesamiento de productos cárnicos

7. Tecnología para la elaboración y conservación de productos cárnicos no convencionales

Tipos y características de los productos cárnicos no convencionales
Análisis de la formulación de productos cárnicos no convencionales
Características de los procesos para la elaboración de productos cárnicos no convencionales
Métodos de conservación de productos cárnicos no convencionales

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Exposición del profesor, películas, videos, prácticas, visitas a plantas de cárnicos, prácticas de elaboración de carnes.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

3 Exámenes parciales	60%
1 Examen final ordinario	25%
Laboratorio y tareas	15%

BIBLIOGRAFÍA (TIPO, TÍTULO, AUTOR, EDITORIAL, AÑO Y N° DE EDICIÓN)

Libros Básicos:

Tecnología de la carne y de los productos cárnicos. Girard, J.P. 1995.
Tecnología de la Carne y de los Productos Cárnicos, España: Acribia, 1991.
Tecnología de los Alientos, Cambero Rodríguez María Isabel, Fernández Álvarez Leonides, España: Editorial Síntesis, 1998. 2 V.
Industria de la Carne. Visier, A.A. Ed. Aedos. Barcelona

Libros de Consulta:

Edible Meat By-products. Pearson, A.M. Advances in Meat Research
Processed Meat. Pearson, A.M. Ed. Van Nostrand Reinhold
The Science of meat and meat products. James, F. Bernard, S.S. 1987. 1st. Edition
Bovintecnia Lechera y Cárnica, Torrent Mollevi, Mateo. España: Editorial Aedos, 1980. 2 V.
Tecnología de Carnes: Elaboración y Preservación de Productos Cárnicos, Guerrero Legarreta, Isabel. Arteaga Martínez Mario Ricardo. México: Trillas, 1990.

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE

Ingeniero en Alimentos con Maestría en Tecnología de Alimentos y Doctorado en Tecnología de Alimentos especialidad en Cárnicos.

