



Guía de trabajo autónomo

CTP LA SUIZA GUIA #6

Nombre del docente: JAIRO MORA

Taller Exploratorio/Tecnología/Especialidad Técnica: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Subárea: PRODUCCION AGROINDUSTRIAL PECUARIA

Unidad de estudio: INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE

Nivel: UNDECIMO

Canal de comunicación: WhatsApp, material impreso, TEAMS .teléfono 89809168

Horario de atención: A distancia 7 a 4 30 pm

Centro educativo: 7 a 4 30 pm

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Período establecido para el desarrollo de la guía:

FECHA DEVOLUCION:

Nombre del Estudiante: _____ Sección: _____

Nombre del Padre o encargado: _____ Firma: _____

II Parte. Planificación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:

Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc. Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas

	Contar con buena ventilación.
Indicaciones generales:	<i>La información que requieres para el trabajo la encontrarás en los anexos En este trabajo debes leer información subrayar los conceptos que no conoces y buscar su significado. Debes de responder preguntas exploratorias, completa esquema e identifica cortes.</i>

Actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

CONEXIÓN

- Menciona técnicas adecuadas para: localizar, reconocer y obtener cortes de carne para el consumo directo o para la industrialización

CLARIFICACION

- Describe Las técnicas adecuadas para: localizar, reconocer y obtener cortes de carne para el consumo directo o para la

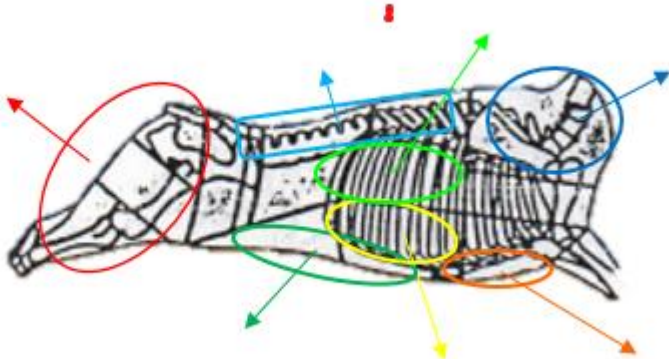
CONSTR Centro educativo ()

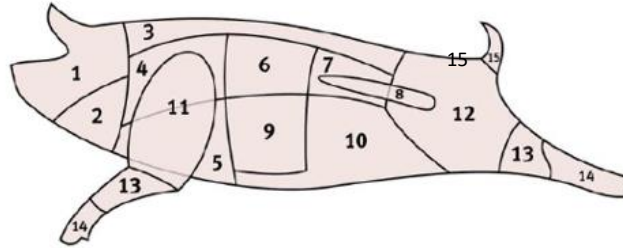
Hogar () UCCION

- ✓ Utiliza técnicas adecuadas para: localizar, reconocer y obtener cortes de carne

•

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada		Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
I.	<p>Actividad (<u>preguntas exploratorias</u>)</p> <p>En esta actividad debes responder en forma clara y concisa las preguntas que se le presentan, considere los anexos</p> <p>a) ¿Cuáles son los cortes primarios?</p> <p>b) ¿Que es el jamón?</p> <p>c) ¿Dónde se ubica el solomillo?</p>	<p>Centro educativo ()</p> <p>Hogar ()</p>	<p>Tipo:</p> <p>___ Desempeño</p>

<p>II. Colaboración (<u>esquema de identificación</u>)</p> <p>1. Utilizando la información del anexo, identifico en las siguientes imágenes los cortes mayores o principales de la canal de la res.</p> <p>Estructura ósea de la canal de la res</p> 	<p>Centro educativo ()</p> <p>Hogar ()</p>	<p>Desempeño</p>
<p>III. Construcción (identificación)</p> <p>En esta actividad a note en el cuadro el nombre de cada uno de los cortes del cerdo en el siguiente cuadro según el número que lo señala</p> <p>Cortes de la canal del cerdo</p>	<p>Centro educativo ()</p> <p>Hogar ()</p>	<p>Producto</p>



1-	9-
2-	10-
3-	11-
4-	12-
5-	13-
6-	14-
7-	15-
8-	

ANEXO #1 PRODUCCION GUIA #6

CORTES DE CARNE

Clasificación de los cortes de carne:

Las canales deben clasificarse tomando en cuenta su calidad (terminado o gordura, edad, color, textura, marmoleo) en grupos que se denominan:

Supremo: conformación: gordo; tipo: puede ser novillo, ternera y vaquilla; madurez: tierno; marmoleo: abundante o moderadamente abundante y de rendimiento grado 1

Selecto: puede ser de conformación gorda o regular; puede ser ternera, novillo, vaquilla o toruno; de madurez: tierna; marmoleo: abundante y moderadamente abundante y de rendimiento: de los grados 1 y 2.

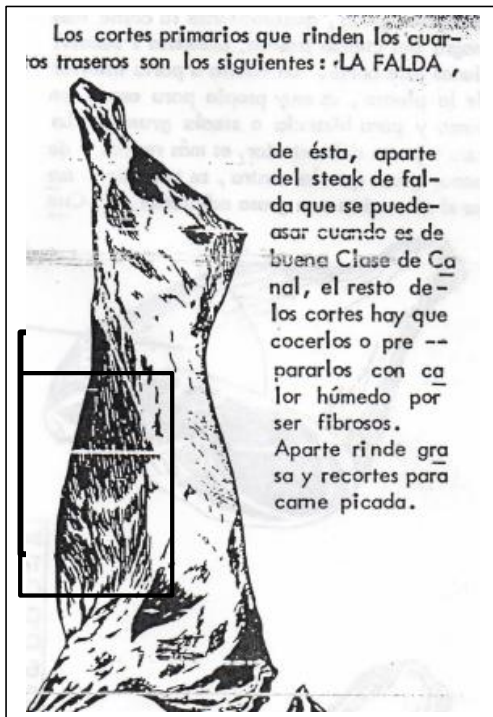
Comercial: puede ser de conformación gorda o regular; de tipo: puede ser de todos (bueyes, toros, torunos, novillos, vacas, vaquillas o terneras); de madurez: intermedia y madura; marmoleo: moderado, modesto y ligero y de rendimiento: del grado 3.

Deshuese: de conformación regular y flaca; de tipo de cualquiera: bueyes, toros, vacas; de madurez: completa e intermedia; marmoleo: ligero, huellas y carente; y de rendimiento grado 4.

Industrial: de conformación: flaca; tipo de cualquiera: buey, toro, vaca; de madurez completa; marmoleo: carente; de rendimiento grado 4

Proceso de obtención de la carne de res

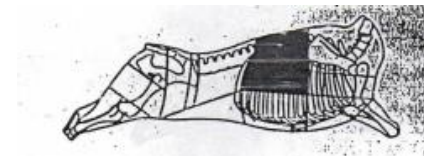




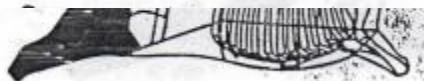
cortes

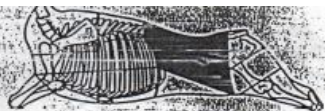
Costillar de lomo

Los cortes primarios del cuarto delantero son: El costillar de lomo, (No. 7 del manual), del que salen las piezas más suaves porque los músculos que lo forman se usan menos que el resto para el movimiento.



LA PIERNA o pata, de ella salen cortes con poca grasa, generalmente la carne más magra del cuarto trasero; presenta 7 subdivisiones este corte. La contra o parte interior de la pierna, es muy propia para asado en horno y para bistechs o steaks gruesos. La cara o parte del exterior, es más reseca y de menos grasa que la contra, se aprovecha mejor si se cocina con grasa adicional. El Cue

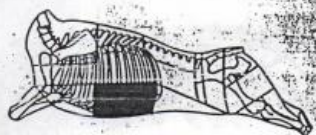




EL LOMO

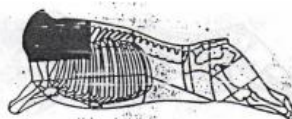
En el lomo de la canal se encuentran entre otros, 2 músculos importantes para la identificación de los cortes: uno es el longísimus dorsi, se encuentra implantado por un lado en el pescuezo de la res, corre a lo largo del espinazo hasta casi llegar a la cadera, este músculo es el que se denomina lomo, forma el ojo de la costilla, la parte exterior del Tibón, es parte del sirlón, en resumen es el músculo más largo de la res, el otro músculo que en Anatomía se le llama "psoas" corre

por el lado interno del espinazo paralelo al anterior e implantado cerca de la 1ª. vértebra lumbar para formar parte de los cortes, - Tibón y Sirlones, este músculo es el "filete." De los cortes primarios de la canal tanto el sirlón como el lomo (Nos. 5 y 6 de este manual) son los más apreciados por su carne suave y presentación atractiva, en los capítulos mencionados se discutirán diferentes métodos de aprovechamiento.



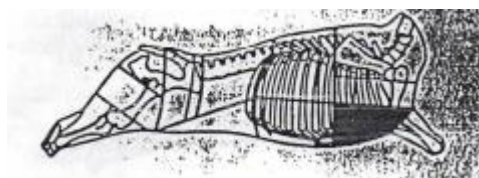
COSTILLAR TRASERO

El costillar de flanco o costillas traseras bajas (No. 10 del manual) - este corte rinde con excepción de los músculos del lado interior (del diafragma) llamados en el mercado "arracheras" y que son carne suave para asar. El resto requiere cocimiento con calor húmedo, se combina con cortes del pescuezo de carne más magra para preparar carne molida. El nombre arracheras es discutido acerca de su legitimidad para designar las partes del diafragma anteriormente.



El Pescuezo y Espaldilla (No. 8) cuyo aprovechamiento integral requiere de mayor destreza y discernimiento, del cortador o tabajero, ya que se tienen que separar 3 subdivisiones en este corte, la espaldilla, el pescuezo y el brazuelo; sus cortes en general rinden piezas con mucho tejido conectivo y salvo algunos que se discutirán en el capítulo correspondiente, se necesitarán cocinar con calor húmedo, fuego lento. Algunos se usarán para molidas. Los Chambaretes de mano o delanteros que se discutirán en el capítulo A (Fig. de la página 26).

El pecho
(No. 9) este corte, que tiene en general
mucho sabor, requiere cocimientos a base-
de calor húmedo y fuego lento.



Proceso de obtención de la carne de cerdo

CORTES PRINCIPALES DEL CERDO

Rabo: Vértebras finales y cola del animal. Pieza muy sabrosa y melosa, es poco apreciada y se destina principalmente a guisos y, en menor medida, a la brasa.

Jamón: Se trata de la parte superior de la pierna trasera del cerdo, sin el pie. Esta pieza entera suele destinarse a la elaboración del jamón curado. La babilla, cadera, tapa, contra redondo, codillos, forman parte de esta pieza. Las piezas que no se destinan a la elaboración del jamón curado se preparan, generalmente, asados y al horno.

Solomillo: Situado entre el jamón y el lomo. Es una pieza magra y pequeña que se sitúa a la altura de las costillas lumbares. Proporciona una carne jugosa, tierna y limpia. Generalmente se comercializa entera. El solomillo se consume fresco, asado al horno entero o fileteado a la plancha.

Lomo: Recorre la parte superior central del cuerpo del animal y se obtiene separándolo de las costillas. Es una carne mu magra y sabrosa. Se utiliza asada al horno como pieza entera o rellena y fileteada en la parrilla o a la plancha.

Chuletero: Corresponde a la parte del solomillo y el lomo de las vértebras lumbares unidas al hueso. Proporciona una carne muy buena, tierna y limpia de tendones y nervios. Se suelen asar, aunque también se fríen y van bien a la parrilla, braseadas...

Panceta: Situada en la parte inferior del centro del animal. La panceta es la falda en el vacuno. Se utiliza en fresco para la elaboración de potajes y se suele consumir frita o a la brasa. También constituye la materia prima del bacón.

Palefilla: Son las extremidades superiores de la parte delantera del animal. Es una carne muy jugosa. Se considera de peor calidad que la maza trasera, pero su carne es tierna y jugosa. Se suele preparar cocida, asada o a la plancha, en ragú y pinchos morunos.

Papada: La papada es el resultado de una capa grasa subcutánea que cuelga bajo la barbilla del cerdo. Es una pieza con un alto contenido de grasa. Se elabora en tiras a la brasa, troceada para migas y en la elaboración de cocidos.

Cabeza: Producto obtenido de la separación efectuada en la base de la articulación occipito-atloide. Consta de las siguientes partes: **huesos, careta, lengua, carrilladas** (galtas) y **sesos**. Comprende una carne muy gelatinosa y sabrosa (morro, oreja y mofletes). Se puede asar, freír y cocer.

Costillar: Veinticuatro arcos óseos, doce de cada lado, que se extienden desde una vértebra y concurren a formar las paredes del tórax. Son huesos cartilaginosos muy sabrosos. Se cocinan enteras (a la brasa), al horno, y cortadas (guisos y en salsa).

Manos: Son los pies de las patas delanteras. Muy gelatinosos y con un alto porcentaje de huesos. Excelentes a la brasa o guisados, pero sea cual sea su elaboración es imprescindible cocerlos previamente.

Aguja: Carne magra que se obtiene de la parte baja del cuello. Se caracteriza por ser una carne muy tierna y con grasa. Carne muy indicada para rebozar, guisar o para carne picada.

Codillo: Se comercializa con hueso y contiene una carne magra muy gelatinosa.

Pecho: La pared abdominal da una carne bastante gorda; es excelente salada y adecuada para dar sustancia a platos de judías, lentejas y col. Se utiliza para patés y se puede usar para asados o bien cortarla en trozos para freír o hacer a la parrilla.

Magro de cuello: Es una pieza del **cerdo** de carne **magra** que se consigue de la parte inferior del **cuello** del animal, las lonchas de esta pieza tienen bastante grasa. Se trata de una carne muy indicada para rebozar, guisar o para carne picada.

"Autoevalúo mi nivel de desempeño"			
Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.			
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador			
Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Aplicar técnicas adecuadas para: localizar, reconocer y obtener cortes de carne para el consumo directo o para la industrialización	Reconoce los cortes de carne para el consumo directo o para la industrialización	Identifica los cortes de carne para el consumo directo o para la industrialización	✓ Utiliza técnicas adecuadas para: localizar, reconocer y obtener cortes de carne

			
--	---	---	---