



Guía de trabajo autónomo

CTP LA SUIZA GUIA #1

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, correo electrónico(Jairo.mora.rodriguez@mep.go.cr), 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:

Del 01 del mes marzo al 12 del mes marzo de 2021

16 MARZO O DIA ENTREGA DE ALIMENTOS

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 encontráis en los anexos En este trabajo debe debes leer información subrayar los conceptos que no conoces y buscar su significado. Vas crear un audio sobre la importancia social, un comentario, un árbol de ideas, una producción gráfica, un afiche y varias preguntas.</i> |

Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

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

I. CONEXION

- Menciona la importancia social y económica de la Industria cárnica. Mediante creación de audio

II. CONSTRUCCION

- Explica la importancia social y económica de la Industria cárnica mediante creación de comentario

III. CONEXIÓN

- Define la composición físico - química de la carne y su valor nutritivo mediante árbol de idea

IV. CLARIFICACION

- Describe la composición físico - química de la carne y su valor nutritivo. Mediante producción grafica

V. CONSTRUCCION

- Explica la composición físico - química de la carne y su valor nutritivo mediante afiche

VI. CONEXIÓN

- Nombra las formas de obtención de la carne para el consumo directo y para su industrialización. Mediante preguntas exploratorias

| Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada | Ambiente de Aprendizaje | Evidencias |
|---|---|---|
| <p>I. Conexión (<u>creación de audio</u>) Debes leer la información del anexo #1 y crear un comentario (actividad II) del cual creas un audio.</p> <p>II. Construcción/Aplicación (<u>comentario</u>) De la actividad anterior escribes el comentario de la importancia social, económica y nutricional de la carne</p> <p>III. CONEXIÓN (<u>ARBOL DE IDEAS</u>) En esta actividad dibujas un árbol, en el colocas ideas o palabras relacionadas con la composición de la carne</p> <p>IV. Clarificación (<u>producción grafica</u>) En esta actividad elabora de la composición física –química de la carne un desplegable (BROCHURE)</p> <p>V. Construcción (<u>afiche</u>) En esta actividad elabora de la composición física – química de la carne un afiche</p> <p>VI. Conexión (<u>preguntas exploratorias</u>) En el anexo #2 encuentras un texto sobre aspectos de mataderos y obtención de la carne, debes leerlo y responder en forma clara</p> | <p>Centro educativo</p> <p>Hogar</p> <p>Hogar</p> <p>Centro educativo</p> <p>Centro educativo</p> | <p>Tipo: Conocimiento</p> <p>Desempeño</p> <p>Desempeño</p> <p>Desempeño</p> <p>Desempeño</p> <p>Conocimiento</p> <hr/> |

ANEXO #1 PRODUCCION AGROINDUSTRIAL UNIDAD INDUSTRIALIZACION DE LA CARNE 11°

Importancia de la actividad cárnica

Antecedentes:

4

a- Principales etapas de la actividad ganadera. El ganado bovino de carne fue introducido a C.R a mediados del siglo XVI por los conquistadores españoles, distinguiéndose de ese entonces hasta la fecha y grandes etapas:

- I. Primera: siglos XVI y XVII con ganadería incipiente y de subsistencia.
- II. Segunda: 1720 a 1850, caracterizado por trasiego de ganado en pie hacia Nicaragua.
- III. Tercera: fines del periodo presente, se orienta al intercambio pecuario, los precios locales tienden a ser superiores que, en Nicaragua, provocando dependencia de semovientes de ese país que duro 100 años.
- IV. Cuarta. Inicia a partir de 1950, C.R se incorpora al mercado internacional de carne expandiéndose notablemente la ganadería.

b- Zonas productoras.

Unos de los principales cambios que tuvo la ganadería entre fines del siglo pasado y mediados del presente fue su distribución geográfica. En 1892, la región central (valle central y pacifico central) tenía el 55% del hato nacional, mientras el pacifico norte el 44 %.

En 1950, la primera habría disminuido al 35% en tanta que la segunda incremento al 47% se modifica la estructura de hato, la región central se especializa en la zona lechera, y las zonas bajas se orientan a la ganadería de carne en sistemas extensivos.

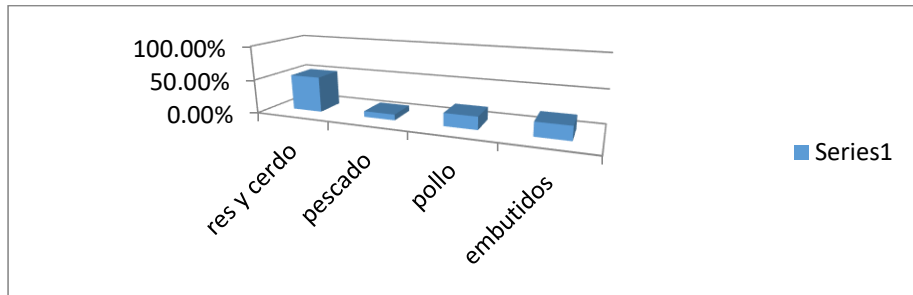
c- Cambios tecnológicos. El mejoramiento del hato bovino se experimentó a partir de 1885, con la adquisición de sementales de raza europea, los sementales importantes en su mayoría eran jersey y Holstein, más adelante se introducen en las zonas del atlántico razas Angus, red polled y cebú paralelamente se introducen semillas guineo y kikuyo.

Importancia económica de la actividad:

En los últimos 25 años la producción de ganado y procesamiento de la carne ha tenido una participación en el producto interno bruto (PIB), que así entre 3.2 y 4.8%. el periodo de mayor importancia para la ganadería presenta problemas de precio las fluctuaciones son afectadas por apariciones de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) . La ganadería genera, además, empleo en las fases de comercialización, procesamiento o industrialización, como materia prima.

Abastece la materia prima o actividad tales como: suero, gelatinas, jabón. En C.R de 100kg de carne que se consumen 20,3kg son embutidos, el consumo per capital anual es de 11,03. Los embutidos que más se consumen en su respectivo orden son mortadela, salchichón, salchichas, pate, chorizo, tocineta.

Perfil de consumo de carnes en tiquicia



Importancia social:

La industria de la carne es importante para la construcción de la seguridad alimentaria de nuestro país al ser una de las fuentes más importantes de alimentación. La cría de bovinos, porcinos y aves nos proporciona alimentos que se consumen en grandes cantidades y nos da la oportunidad de gozar de una alimentación rica y saludable.

Además de aportar alimento a nuestras mesas, la industria merece un reconocimiento también por su contribución al fortalecimiento de la economía,

Los números indican que entre 2016 y 2019 el consumo ha venido al alza, pasando de 40,6 millones a 43 millones de kilogramos entre la población costarricense. Esto también se refleja en un aumento del consumo per cápita.

La industria de la carne, empleos en el sector cárnico, posicionando a esta actividad como un sector estratégico en la generación y mantenimiento de empleos

La industria de la carne está formada por un conjunto de actividades de gran productividad en nuestro país, es importante reconocer y valorar a todos aquellos que la ejercen. Así como conocer sus procesos y resultados, de los cuales todos nos vemos beneficiados.

Composición de la carne

El Codex Alimentarius define la carne como “todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin”. La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos.

Composición nutricional de las carnes y otras fuentes de alimento por 100 g**

| Product | Agua | Prot.* | Grasas | Cenizas | kJ* |
|-------------------------|------|--------|--------|---------|------|
| Carne de vacuno (magra) | 75.0 | 22.3 | 1.8 | 1.2 | 485 |
| Canal de vacuno | 54.7 | 16.5 | 28.0 | 0.8 | 1351 |
| Carne de cerdo (magra) | 75.1 | 22.8 | 1.2 | 1.0 | 469 |

| | | | | | |
|--------------------------|------|------|------|-----|------|
| Canal de cerdo | 41.1 | 11.2 | 47.0 | 0.6 | 1975 |
| Carne de ternera (magra) | 76.4 | 21.3 | 0.8 | 1.2 | 410 |
| Carne de pollo | 75.0 | 22.8 | 0.9 | 1.2 | 439 |
| Patatas (cocidas) | 78.0 | 1.9 | 0.1 | | 301 |

** Meat processing technology for small- to medium-scale producers (FAO 2007).

* Proteínas

* Kilojoules

Desde el punto de vista nutricional, la importancia de la carne deriva de sus proteínas de alta calidad, que contienen todos los aminoácidos esenciales, así como de sus minerales y vitaminas de elevada biodisponibilidad. La carne es rica en vitamina B12 y hierro, los cuales no están fácilmente disponibles en las dietas vegetarianas

ANEXO #2 ASPECTOS DE los MATADEROS Y OBTENCION DE LACARNE

Transporte de los animales

Todo vehículo utilizado para el transporte de ganado destinado al sacrificio debe tener una ventilación adecuada, un piso antideslizante y un drenaje apropiado. Además, debe tener algún tipo de protección contra el sol y la lluvia, especialmente en el caso de los cerdos. Se puede recomendar el sistema de transporte de animales en grupos de dos en dos alternando cabeza con cola. De esta manera se disminuyen considerablemente las lesiones.

Recepción de animales Consiste en el paso de los animales del camión a los respectivos corrales para su alojamiento. Esta operación se efectúa por medio de una RAMPA DE DESEMBARCO con la ayuda de un TABANO ELECTRICO que se aplica sobre el cuerpo del animal para que este avance hasta el sitio donde se encuentra la báscula.

Reposo El animal debe permanecer al menos 12 horas y normalmente 24 en su respectivo corral con el fin de proporcionarle descanso DIGESTIVO Y CORPORAL. Esta práctica contribuye al mejoramiento de las características higiénicas, nutricionales y de aceptabilidad de las carnes. Durante este período se debe permitir únicamente el consumo de agua potable.

Inspección

La inspección ante-mortem verifica si está en condiciones de proporcionar una carne para el consumo humano y descartar enfermedades. Los animales que llegan al establecimiento deben venir acompañados de un documento en el que se describen su origen y condición sanitaria. El origen exacto permite asegurar la trazabilidad, que se ha convertido en una información imprescindible para los consumidores. Los animales sospechosos deben ser llevados a una manga o cajón para realizar su examen clínico y comprobar los parámetros fisiológicos.

Baño externo

Transcurrido el período de reposo, los animales pasan a una manga de conducción donde son duchados mediante chorros de agua fría. El uso de agua fría a presión permite limpiar las suciedades de la piel; posibilita que la sangre se concentre en los grandes vasos sanguíneos produciendo una sangría adecuada, lo cual favorece la conservación de la carne y su color será más atractivo.

Insensibilización

Mediante esta práctica se ocasiona la pérdida del conocimiento de los animales antes de ser desangrados. Se requiere entonces que el animal sea localizado en una CAJA DE INSENSIBILIZACION, la cual se comunica hacia el exterior de la SALA DE SACRIFICIO por medio de la RAMPA DE CONDUCCION AL SACRIFICIO. El cajón de insensibilización debe construirse con materiales resistentes a los golpes. Se recomienda preferiblemente el uso de láminas metálicas, ladrillo y concreto.