



Departamento de  
Producción Animal

## UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

Tel. 4-11-03-37, 4-11-03-38 y 4-11-03-39, Fax. 4-11-02-16  
Buenavista, Saltillo, Coahuila, México C.P. 25315

### PROGRAMA ANALITICO

FECHA DE ELABORACION: FEBRERO DEL 2002  
FECHA DE ACTUALIZACION.

#### DATOS DE IDENTIFICACION

NOMBRE DEL DOCENTE:	ING. MC. HUMBERTO QUIJANO GUERRERO
NOMBRE DE LA MATERIA:	TALLER SOBRE CLASIFICACION DE CANALES
CLAVE :	PRA-434.
DEPARTAMENTO QUE LA IMPARTE:	PRODUCCION ANIMAL
NUMERO DE HORAS TEORIA	0
NUMERO DE HORAS PRACTICA:	2/3
NUMERO DE CREDITOS:	3
CARRERA(S) EN LA QUE SE IMPARTE:	INGENIERO AGRONOMO ZOOTECNISTA (IAZ) (opt)
PREREQUISITO:	INDUSTRIALIZACION DE PRODUCTOS PECUARIOS

#### OBJETIVO GENERAL

DENTRO LA GLOBALIZACION EN QUE SE ENCUENTRA NUESTRO PAIS, ES NECESARIO TENER LOS MISMOS ESTANDARES, EN LA PRODUCCION, CALIDAD Y MERCADEO DE LA CARNE. EN EL CASO DE MEXICO, NUESTRO MAYOR SOCIO COMERCIAL, SON LOS E.U.A., LO QUE NOS OBLIGA A ENTENDER SUS SISTEMAS DE COMERCIALIZACION DE LAS CARNES. MEXICO QUE ES UN PAIS PRODUCTOR DE CARNE ESTA OBLIGADO TAMBIEN A APLICAR LOS SISTEMAS DE CLASIFICACION Y CALIFICACION DE LAS CANALES QUE SE EMPLEA EN EL VECINO PAIS. LO ANTERIOR SE PUEDE LOGRAR CAPACITANDO A LOS JOVENES EN ESTA AREA TAN IMPORTANTE, COMO ES LA COMERCIALIZACION DE LA CARNE, BAJO EL ESQUEMA DE REQUISITOS, QUE PIDEN LOS PAISES INDUSTRIALIZADOS

ESTA MATERIA, TIENE COMO ANTECEDENTES CURRICULARES: BOVINOCULTURA DE CARNE (PRA- 441); PORCICULTURA (PRA- 457)

#### OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 1.- PREDECIR LAS CARACTERISTICAS DE BUEN SABOR ESPERADO
- 2.- PREDECIR EL RENDIMIENTO ESPERADO DE LAS CANALES, EN CORTES MAGROS

3.- LOGRAR QUE EL ESTUDIANTE TENGA LA CAPACIDAD Y ENTRENAMIENTO SUFICIENTES PARA INCORPORARSE A LOS SISTEMAS MODERNOS DE LA COMERCIALIZACION DE LOS ANIMALES PARA ABASTO.

4.- LOGRAR CON ESTOS CONOCIMIENTOS, DARLES UN VALOR AGREGADO A LAS CANALES DE LOS ANIMALES DE ENGORDA, A LA DE BOVINOS PRINCIPALMENTE.

5.- LOGRAR UN CONOCIMIENTO PLENO DE LOS CORTES MAYORES Y MENORES DE LA CANAL DE RES Y OTRAS CANALES

## TEMARIO

CAPITULO I INTRODUCCION A LA CLASIFICACION DE LAS CANALES DE LOS DIFERENTES ANIMALES DE ENGORDA, INCLUYENDO AVES.

CAPITULO II BOVINO.

- A) Clases de Canales de Res.
- B) Normas para la Clasificación de las Canales de Res
- C) Normas para la Clasificación de las Canales de Res en Base a Rendimiento.
- D) Diferencias entre Canales de Ternera, Becerro y Res.
- E) Clasificaciones de las Canales de Ternera y Res.

CAPITULO III OVINOS

- A) Diferencia entre Canales de Borrego, Carnero de un año y Carnero
- B) Normas para la Clasificación para Canales de Borrego, Carnero de un año Y Carneros de un Año, sobre la base de Rendimiento.
- C) Normas de Calificación para Canales de Borrego.
- D) Normas para la Calificación de Borregos de un Año.
- E) Normas para la Calificación de Canales de Carnero

CAPITULO IV PORCINOS

- A) Aplicación de las Normas de Clasificación de las Canales de Cerdo y Cerda.
- B) Especificaciones para las Normas de Clasificación en Canales de Cerdos Y Cerdas.

CAPITULO V AVES

- A) Pollos (Gallina de presa, parrillero, pollo para asar, capón, gallo joven, ave de caza, gallo)
- B) Pavos (pavo para asar, pava joven, pavo macho joven, pava añoja, pavo añojo, pavo viejo)
- C) Determinación de la Clase
- D) Normas de Calidad para Aves Vivas.
- E) Normas de Calidad para Canales Preparadas de Aves.
- F) Calificación de Aves para Cocinar.
- G) Clasificación de Partes de Aves.
- H) Empleo de Normas y Grados de Aves.

PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

- 1.- EXPOSICION ORAL DE PARTE DEL MAESTRO Y DE LOS ALUMNOS
- 2.- LECTURAS DIRIGIDAS
- 3.- LABORATORIOS
- 4.- DEBATES
- 5.- CONSULATAS BIBLIOGRAFICAS
- 6.- ENSEÑANZA POR VIDEO.
- 7.- INVESTIGACION
- 8.- METODO DE OBSERVACION
- 9.- METODO CREATIVO.

EVALUACION.

A.- EXAMENES ESCRITOS	40%
B.- CONSULTAS BIBLIOGRAFICAS	10%
C.- PARTICIPACION EN CLASES	20%
D.- ASISTENCIA A LABORATORIO	20%
E.- REPORTE DE LABORATORIO	10%

BIBLIOGRAFIA BASICA COMPLEMENTARIA

FORREST, S. C. 1990.

FUNDAMENTO DE CIENCIA DE LA CARNE. ED. ACRIBIA. ESPAÑA.

LAWRIE, R. A. 1985.

CIENCIA DE LA CARNE. (2ª. Ed.). ED. ACRIBIA ESPAÑA.

LIBBY, J. A. 1983.

HIGIENE DE LA CARNE. ED. C.E.C.S.A.. MEXICO.

PRANDL, V. O. Y OTROS. 1995.

TECNOLOGIA E HIGIENE DE LA CARNE. ED. ACRIBIA. ESP.

PRICE, J. F. Y SCHWEIGERT, B. S. 1985.

CIENCIA DE LA CARNE Y DE LOS PRODUCTOS CARNI  
COS (2ª. Ed.) . ED. ACRIBIA, ESPAÑA