

Universidad Autónoma Agraria "Antonio Narro"

Programa Analítico

Fecha de elaboración: Mayo del 2001

Nombre del Docente: Ing. M.C. Humberto Quijano Guerrero

Nombre de la materia: Embutidos

Clave : PRA-485

Departamento que la imparte: Producción Animal

Numero de horas teoría: 3

Numero de horas practica: 2

Numero de créditos: 8

Carrera en la que se imparte: Ingeniero en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA)

Requisito:

(opt)

Objetivo General

Esta materia tiene el objetivo general el de hacer que el estudiante se compenetre, con las diferentes formas de industrializar las diferentes carnes de los animales domésticos, principalmente las carnes de res, cerdo y pollo, en forma separados o en diferentes combinaciones, así como el empleo de carne de otras especies, como son las de conejo, avestruz, pato, pavo, etc.

Objetivos específicos:

- 1.- Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos que le permitan planear una producción, conservación y mercadeo de los diferentes productos cárnicos.
- 2.- Desarrollar habilidades en la manufactura de embutidos y carnes curadas.
- 3.- Entrenar al educando para que tenga la habilidad de diseñar métodos para dar Un valor agregado las producciones de carne.
- 4.- Desarrollar métodos para elaborar nuevos productos derivados de la carne

Antecedentes curriculares:

Procesamiento y conservación de alimentos I y II

TEMARIO

CAPITULO I.- Origen de los Embutidos y Carnes Curadas

CAPITULO II.- Materias Primas para los Embutidos y Carnes Curadas.

Capitulo III.- Sacrificio Humanitario de los Animales para Abasto

- 1.- bovino
- 2.- porcino
- 3.- ovicaprino
- 4.- aves

CAPITULO IV.- Industrialización de la Carne

- 1.- Clasificación de la carne de cerdo, despiece y deshuese de los Cortes mayores.
- 2.- Clasificación de la carne de res, despiece y deshuese de los Cortes mayores.

CAPITULO V.- Productos Cárnicos Curados

A.- Fundamento del Proceso del Curado

- 1.- Queso de puerco
- 2.- Jamones (Cocidos, serranos y horneados)
 - 2.1.- Bioquímica del proceso del ahumado
- 3.- tocinos (Ahumados y no ahumados)
- 4.- chuletas (Ahumadas y no ahumadas)

CAPITULO VI.- Embutidos. Procesos y equipos básicos para su producción.

1.- Generalidades

- a. Corte y Molienda de la carne
- b. Triturado y/o emulsificación
- c. Mezcla de ingredientes
- d. Maceración y/o Maduración
- e. Embutido y atado
- f. Tratamiento Térmico de los embutidos.

2.- Tecnologías para diferentes tipos de embutidos

- a.- Embutidos crudos
- b.- Embutidos escaldados
- c.- Embutidos cocidos

3.- Fundas naturales

4.- Fundas artificiales

5.- Índice de aglutinación

6.- Índice de color

7.- Formación de Productos emulsificados

CAPITULO VII.- Carnes Ahumadas

- 1.- Componentes y clasificación del humo
- 2.- Ahumadores
- 3.- Procedimiento de ahumado
 - a.- Frío
 - b.- Caliente

CAPITULO VIII.- Productos Cárnicos Enlatados

- 1.- Desarrollo del Enlatado
- 2.- Fundamento teórico para la conservación de la carne en lata a altas temperaturas
- 3.- Envases para carne enlatada
- 4.- Proceso de enlatado
- 5.- Tecnología especial para la carne enlatada

CAPITULO IX.- Subproductos

- 1.- grasas
- 2.- sangre
- 3.- piel
- 4.- vísceras.
- 5.- chicharrón
 - a.- durito
 - b.- chicharrón
 - c.- prensado.

PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

- 1.- Exposición Oral del Maestro y del Educando
- 2.- Lecturas Dirigidas
- 3.- Debates
- 4.- Laboratorio
- 5.- Tareas dirigidas
- 6.- Trabajos
- 7.- Consultas bibliográficas
- 8.- Enseñanza por televisión
- 9.- Investigación
10. Método de investigación
11. Método creativo.

EVALUACION

Exámenes escritos	50 %
Consulta bibliográficas	25%
Asistencia al lab/taller	20%
Particip. en clase y comp. grupal	5%

BIBLIOGRAFIA

- ** Adonell F., J. 1970. Producción de Carne . ED. SINTESA. Barcelona, España.
- ** Forrest, J.C. et. al. Fundamentos de Ciencia de la Carne. Ed. Acribia. Zaragoza, España.
- ** Kutas, R. 1984. Great Sausage Recipes and Meat Curing. Ed. The Sausage Maker, Inc. New York, USA.
- ** Lawrie, R.A. Ciencia de la Carne. Ed. C.E.C.S.A.. México, DF
- ** Manev , G. 1983. La Carne y su Elaboracion. Tomo I y II, ED. Cientifico-Tecnica. La Habana, Cuba.
- ** Libby, J.A. Higiene de la Carne. Ed. C.E.C.S.A.. México. DF
- ** Paltrinieri, G. y Marco R. Meyer. Elaboracion de Productos Carnicos. De. SEP-Trillas, D.F. México.
- ** Paltrinieri, G. y Marco R. Meyer. Obtención de Carne. Ed. SEP-Trillas. D.F. Mex
- ** Price, J:F. y Schweigert, P.S. Ciencia de la carne y Productos Cárnicos
- ** Quijano G., C.H. 1990. Manual de Laboratorio de Industrias Pecuarias.

Programa Elaborado por: M.C. HUMBERTO QUIJANO G.