

Laboratorio de agronegocios área pecuaria

IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario:

Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias

Departamento:

Departamento de Desarrollo Rural Sustentable

Academia:**Nombre de la unidad aprendizaje:**

Laboratorio de agronegocios área pecuaria

Clave de la materia:	Horas de Teoría:	Horas de practica:	Total de Horas:	Valor en créditos:
	0	4	4	6

Tipo de Curso:	Nivel en que se ubica:	Carrera:	Prerrequisitos:
Taller	Licenciatura	Licenciatura en Agronegocios	

Área de formación

Área de Formación Especializante Selectiva

Elaborado por:

Carlos Aguirre Torres

Fecha de elaboración:

Octubre 2005

Fecha de ultima actualización:**PRESENTACIÓN**

El alumno adquiera un completo conocimiento acerca de los diversos aspectos involucrados en la elaboración de productos cárnicos y lácteos. Así como de los procesos físicos, químicos y microbiológicos involucrados en su manufactura y cómo determinan la calidad de los mismos.

UNIDAD DE COMPETENCIA

Formar en el estudiante las habilidades y competencias prácticas que le permitan aplicar eficientemente los procesos de conservación y transformación de carne de cerdo y leche de vaca de forma sustentable, capaz de propender al crecimiento y

desarrollo productivo y alimentario de México.
Desarrollando en ellos valores éticos que se manifiesten en el interés por la investigación e innovación tecnológica, con responsabilidad social, espíritu empresarial y compromisos con la conservación del medio ambiente.

SABERES

Saberes Prácticos	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Factores de calidad de la carne para ser procesada de acuerdo al producto a elaborar. 2.- Proceso de Curación. <ol style="list-style-type: none"> a.- Jamón cocido b.- Salchicha Viena. 3.- Proceso de ahumado. <ol style="list-style-type: none"> a.- Lomo embutido 4.- Factores de calidad de la leche de vaca para ser procesada de acuerdo al producto. 5.- Pasteurización 6.- Queso Panela 7.- Crema
Saberes Teóricos	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Procesos fisicoquímicos de la curación y ahumado de carnes. 2.- Procesos fisicoquímicos de la pasteurización , precipitación de la caseína y separación de la grasa butírica.
Saberes Formativos	<ol style="list-style-type: none"> 1.-Conceptuar los procesos agroindustriales, biológicos y químicos relacionados con la carne de cerdo y leche de vaca durante su industrialización, con capacidad de interpretar los fenómenos tecnológicos y bioproductivos. 2.-Ser congruentes con los principios de bioseguridad agroindustrial, que garanticen el envase y conservación de productos pecuarios. 3.-Participar en la generación de proyectos microempresariales que permitan comercializar la producción.

CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

- 1.- Factores de calidad de la carne para ser procesada de acuerdo al producto a elaborar.
- 2.- Procesos fisicoquímicos de la curación y ahumado de carnes.
- 3.- Proceso de Curación.
 - a.- Jamón cocido
 - b.- Salchicha Viena.
- 4.- Proceso de ahumado.
 - a.- Lomo embutido
- 5.- Factores de calidad de la leche de vaca para ser procesada de acuerdo al producto.
- 6.- Procesos fisicoquímicos de la pasteurización , precipitación de la caseína y separación de la grasa butírica
- 7.- Pasteurización
- 7.- Queso Panela
- 8.- Crema

ACCIONES

- 1.- Elaboración y venta de jamón cocido.
- 2.- Elaboración y venta de salchicha viena.
- 3.- Elaboración y venta de lomo embutido ahumado.
- 4.- Elaboración y venta de queso panela.
- 5.- Elaboración y venta de crema.

ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN

7. Evidencias de aprendizaje	8. Criterios de desempeño	9. Campo de aplicación
1.- Elaboración y venta de jamón cocido, salchicha viena y lomo embutido ahumado. 2.- Elaboración y venta de queso panela y crema.	1.- Elaboración de jamón cocido, salchicha viena, lomo embutido ahumado, queso panela y crema. 2.- Venta o realización económica de los productos elaborados.	1.- Pequeños productores de cerdos y vaca de leche. 2.- Industrias cárnicas y lecheras.

CALIFICACIÓN

Calificación por atributos de calidad de cada producto	40%
Calificación del orden y limpieza personal y del entorno	40%
Puntualidad	20%

ACREDITACIÓN

--

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Secretaría de Educación Pública. Manuales para la Educación Agropecuaria.
Área: Industrias Rurales
Editorial Trillas, México
ISBN 968-24-1103-3
Guerra G. y Aguilar A. Manual Práctico para la Administración de Agronegocios.
Editorial UTEHA, Primera edición 1994. México
Sociedad Mexicana de Administración Agropecuaria, AC. Revista Mexicana de Agronegocios ISSN-1405-9282

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

--