

		UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-3324	PRELACIONES 209-2224 ANÁLISIS DE ALIMENTOS	CRÉDITOS 4	SEMESTRE VI
HORAS SEMANALES 7	TOTAL HORAS SEMESTRE 112	VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005	
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 4	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS			
Técnicas y equipos de conservación de alimentos, composición química de los alimentos, estructura y composición de los tejidos animales, cambios bioquímicos en alimentos.			
OBJETIVO GENERAL			
Evaluar los diferentes métodos de conservación empleados en la carne y productos cárnicos, y describir las técnicas de procesamiento haciendo uso adecuado de las materias primas, aditivos e ingredientes.			
SINOPSIS DEL CONTENIDO			
I. COMPOSICIÓN EN MACRONUTRIENTES DEL ORGANISMO ANIMAL Y SU IMPORTANCIA EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.			
II. ESTRUCTURA, COMPOSICIÓN Y BIOQUÍMICA DEL MÚSCULO.			
III. PROCESOS DE SACRIFICIO Y COMERCIALIZACIÓN DE ESPECIES PRODUCTORAS DE CARNE.			
IV. PROCESADO DE LA CARNE Y TIPOS DE PRODUCTOS CARNICOS.			
V. SANIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.			
VI. PRESERVACIÓN DE LA CARNE Y SUS PRODUCTOS.			
VII. CONTROL DE CALIDAD DE LA CARNE Y SUS PRODUCTOS.			
VIII. TECNOLOGÍA APLICADA A LAS AVES.			
IX. MANEJO DE DESECHOS DE LA INDUSTRIA CÁRNICA.			
BIBLIOGRAFÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • Aberle, E.D.; Forrest, J.C.; Gerrard, D.E. y Mills, E.W. 2001. Principles of Meat Science. 4ta. ed. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubuque, Iowa, USA. • Girard, J.P. 1991. Tecnología de la Carne y de los Productos Cárnicos. Edit. Acribia, Zaragoza. • Lawrie, R. 1998. Ciencia de la Carne. Acribia. Zaragoza, España. • Pearson, A.M. y Gillet, T.A. 1999. Processed Meats. 3ra. Ed. Edit. Aspen Publishers, Inc. Maryland, USA. • Varnam, A.H. y Sutherland, J.P. 1998. Carne y Productos Cárnicos: Tecnología, Química y Microbiología. Edit. Acribia. Zaragoza, España. 			

ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS**PRÁCTICAS DE LABORATORIO:**

1. DETERMINACIÓN DE HUMEDAD, PH Y ACIDEZ EN CARNES FRESCAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS.
2. EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA Y DE EMULSIFICACIÓN EN CARNE FRESCA DE TRES ESPECIES
3. DESARROLLO DE COLOR DEL CURADO
4. CURADO Y AHUMADO DE CARNES
5. ELABORACIÓN DE JAMÓN COCIDO
6. ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS DE PASTA FINA: SALCHICHA Y BOLOGNA.
7. ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS DE PASTA GRUESA: MORTADELA.
8. ELABORACIÓN DE MOUSSE DE POLLO.

BIBLIOGRAFÍA:

- Aberle, E.D.; Forrest, J.C.; Gerrard, D.E. y Mills, E.W. 2001. Principles of Meat Science. 4ta. ed. Kendall/Hunt Publishing Co. Dubuque, Iowa, USA.
- Girard, J.P. 1991. Tecnología de la Carne y de los Productos Cárnicos. Edit. Acribia, Zaragoza.
- Guerrero, L. J. y Arteaga, M. R. 1990. Tecnología de la Carne. Elaboración y Preservación de Productos Cárnicos. Trillas. México.
- Pearson, A.M. y Gillet, T.A. 1999. Processed Meats. 3ra. Ed. Edit. Aspen Publishers, Inc. Maryland, USA.
- Price, J. y Schweigert, B. 1994. Ciencia de la Carne y de Productos Cárnicos. Acribia, Zaragoza.
- Varnam, A.H. y Sutherland, J.P. 1998. Carne y Productos Cárnicos: Tecnología, Química y Microbiología. Edit. Acribia. Zaragoza, España.