

Capítulo	Tema	Salón		Clases	Docente	Vía	fecha
		Mdeo	Pdú				
Introducción: Antecedentes de la industrialización y el consumo de carnes	Introducción, generalidades. Historia de la industrialización de la carne Desafíos de la profesión en la industria de los alimentos	6	201	1	CP	presen	12-May
Bases sobre las que funciona la industrialización y el comercio de carnes	Comercialización de la carne. Mercado. Consumo	6	201	1	INAC	presen	14-May
Ciencia de la Carne I	Concepto de carne. Carnes de diferentes especies. Otros productos denominados carne.	8	201	1	TE	presen	16-May
	Composición química y su determinación	6	201	1	TE	presen	19-May
	Calidad Nutricional. Nutrientes relevantes y su relación con la salud	5	201	1	JI	presen	21-May
Ciencia de la Carne II	Estructura y desarrollo de los principales tejidos que componen la carne	6	201	1	JI	presen	23-May
	Evolución post-mortem de los tejidos que integran la carne: Transformación de músculo en carne	6	201	1	JI	presen	26-May
	Calidad organoléptica y tecnológica de la carne	6	201	1	JI	presen	28-May
Obtención de la Carne	Factores intrínsecos y extrínsecos que afectan la calidad de la carne	112	201	1	JI	presen	30-May
	Trazabilidad. Embarque y transporte. Trazabilidad industrial y comparada con otros países.	8	201	1	HE y CP	presen	2-Jun
	Inspección Ante-Mortem (IAM) +Animales sospechosos, animales condenados y otros conceptos	6	201	1	J.G.	zoom	4-Jun
	Proceso Tecnológico de la Faena + Cuarteo y desosado	6	201	1	T.E.	presen	6-Jun
	Inspección Post-Mortem (IPM) + Reinspección	8	201	1	J.G.	zoom	9-Jun
	Contaminación de la Carne	6	201	1	FG Mgap	presen	11-Jun
	Menudencias, Subproductos y Derivados	6	201	1	C.L.	presen	13-Jun
Problemas sanitarios relevantes	Residuos biológicos - PNRB	6	201	1	DM Mgap	presen	16-Jun
	Calidad Comercial de la Carne - Clasificación y Tipificación de las carcasas Cortes cárnicos bovinos y de	6	201	1	T.E.	presen	18-Jun
	Parasitarios: Cisticercosis, Hidatidosis, Fascioliasis, otros	6	201	1	J.G.	zoom	20-Jun
	Bacterianos: Tuberculosis, Actinomicosis, Actinobacilosis, Linfadenitis caseosa, otros	6	201	1	J.G.	zoom	23-Jun
Industrialización de la Carne	Virales y priónicos: Fiebre Aftosa, Encefalopatía Espongiforme Bovina. Otros problemas que impiden la aptitud para el consumo de la carne	6	201	1	J.G.	zoom	25-Jun
	GMP, SSOP y HACCP	6	201	1	CP	presen	27-Jun
	Conservación de la carne	6	201	1	CP/ TE	presen	30-Jun
	Ciclo III. Productos cárnicos / Chacinados	6	201	1	CP/ TE	presen	

27

Evaluación 02/07. Hora 16:00 **5** **201**

Trabajos grupales: Monografía + presentación grupal

		Descripción	Evaluación
Monografía de tema	12 temas planteados por los docentes	Trabajo monográfico en grupo, que luego se presenta.	Se evalúa trabajo y presentación. Corresponde al 30% de la nota total.
	Cada grupo elige un tema. Todos los temas deben ser elegidos		
	Máximo de 10 páginas. Máximo de estudiantes por grupo.		

Evaluación 1	Prueba escrita con preguntas de múltiple opción (en circunstancias excepcionales, se podrán tomar pruebas	2 h
Evaluación 2	Trabajos escritos de tipo monográfico	10 h
Evaluación 3	Presentación (oral o poster) de temas propuestos	8 h