



EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría
de Educación



CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO

ALIMENTOS

Preparación y Conservación de Cárnicos



ÍNDICE

DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	5
DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE QUINTO SEMESTRE	6
LA NUEVA ESCUELA MEXICANA: PRINCIPIOS Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS.....	7
LAS 4A PARA LA 4T, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018	8
DATOS GENERALES QUINTO SEMESTRE	9
IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS	10
IMPACTO DEL CAMPO DISCIPLINAR Y SUS UNIDADES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS	11
COMPETENCIAS DE LA CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO “ALIMENTOS” DE QUINTO SEMESTRE.....	12
UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR I (UAC I) “IMPORTANCIA DEL CONSUMO DE LA CARNE”	14
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	16
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR I	21
CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC I).....	24
UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR II (UAC II) “CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LA CARNE”	25
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	27
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR II	30
CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC II).....	33
UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR III (UAC III) “TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS”	34
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	36
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR III	37
CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC III)	40



BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.....	41
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.....	42



DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MELITÓN LOZANO PÉREZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO

ALEJANDRA DOMÍNGUEZ NARVÁEZ
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
DIRECTORA DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA
DIRECTOR DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ
DIRECTOR DE CENTROS ESCOLARES

FLAVIO BENIGNO SÁNCHEZ GARCÍA
DIRECTOR DE ESCUELAS PARTICULARES



DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE QUINTO SEMESTRE

Coordinadores de Diseño Curricular

ROMÁN SERRANO CLEMENTE.
MARCO ARTURO MELÉNDEZ CÓRDOBA.
ALFREDO MORALES BÁEZ.

Diseñadores de la capacitación de Alimentos

RICARDO ALBERTO GÓMEZ RUIZ.
DIANA INÉS MARÍN SANTILLÁN.

Revisión metodológica

MARÍA BERNARDETTE ISLAS JARA
ALFREDO MORALES BÁEZ.

Coordinador de revisión de estilo

ALFREDO MORALES BÁEZ.

Revisión de estilo

MARÍA BERNARDETTE ISLAS JARA.
ALFREDO MORALES BÁEZ.

Coordinación del Componente

ALFREDO MORALES BÁEZ.

LA NUEVA ESCUELA MEXICANA: PRINCIPIOS Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

A partir de La Nueva Escuela Mexicana (NEM), sus principios y orientaciones pedagógicas, el Plan y los Programas de Estudio retoman desde su planteamiento cada uno de los principios en que se fundamenta, al desarrollarlos de forma transversal. Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado, la propuesta de situaciones y actividades de aprendizaje que se adecúan a los diferentes contextos de cada región del Estado; lo anterior ayuda al estudiantado en el desarrollo de competencias genéricas, disciplinares, profesionales, habilidades socioemocionales y proyecto de vida, para lograr el perfil de egreso del Nivel Medio Superior.

Principios de la Nueva Escuela Mexicana

Fomento de la identidad con México. La NEM fomenta el amor a la Patria, el aprecio por su cultura, el conocimiento de su historia y el compromiso con los valores plasmados en la Constitución Política.

Responsabilidad ciudadana. Implica la aceptación de derechos y deberes, personales y comunes.

La honestidad. Es el comportamiento fundamental para el cumplimiento de la responsabilidad social, permite que la sociedad se desarrolle con base en la confianza y en el sustento de la verdad de todas las acciones para lograr una sana relación entre los ciudadanos.

Participación en la transformación de la sociedad. En la NEM la superación de uno mismo es base de la transformación de la sociedad.

Respeto de la dignidad humana. Contribuye al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades.

Promoción de la interculturalidad. La NEM fomenta la comprensión y el aprecio por la diversidad cultural y lingüística, así como el diálogo y el intercambio intercultural sobre una base de equidad y respeto mutuo.

Promoción de la cultura de la paz. La NEM forma a los educandos en una cultura de paz que favorece el diálogo constructivo, la solidaridad y la búsqueda de acuerdos que permiten la solución no violenta de conflictos y la convivencia en un marco de respeto a las diferencias.

Respeto por la naturaleza y cuidado del medio ambiente. Una sólida conciencia ambiental que favorece la protección y conservación del entorno, la prevención del cambio climático y el desarrollo sostenible.

LAS 4A PARA LA 4T, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

Para garantizar el derecho a la educación y el desarrollo de los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana se llevan a efecto en el Estado de Puebla las cuatro condiciones necesarias para el servicio educativo: “Las cuatro A para la 4T”.

Identificando las buenas prácticas

El Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las “buenas prácticas” educativas, construidas a partir de la perspectiva de Katarina Tomasevski, (2001) y su propuesta de las 4A como indicadores del derecho a la educación.

ASEQUIBILIDAD	ACCESIBILIDAD	ADAPTABILIDAD	ACEPTABILIDAD
<p>Garantizar una educación para todos, gratuita y de calidad, donde la cobertura sea posible para cualquier persona involucrada en el proceso educativo; entendiendo a este último como la suma, no solo infraestructura escolar, sino de planes y programas de estudio, materiales didácticos alternativos, herramientas como las TAC'S o cualquier elemento retomado del contexto que permitan abordar y/o reforzar un conocimiento, sin depender de un libro de texto.</p>	<p>Los contenidos de los planes y programas de estudio se enfocan en promover una educación inclusiva, sin distinción de género, etnia, idioma, diversidad funcional, condición social o económica</p>	<p>Las situaciones de aprendizaje que se presentan en los programas de estudio, deben ser consideradas como una guía y no como la única vía de enseñanza, es menester que el docente diseñe las propias a partir de su contexto inmediato, atendiendo a las necesidades de cada estudiante y dando prioridad a aquellos más vulnerables.</p>	<p>Lograr una Educación que sea compatible con los intereses y cualidades de las y los estudiantes, donde sean considerados en la construcción del ambiente escolar, participando libremente en los procesos formativos, desarrollando al mismo tiempo sus Habilidades Socioemocionales.</p>



DATOS GENERALES QUINTO SEMESTRE

Componente de formación: **Capacitación para el trabajo.**

Sectores productivos prioritarios del CONOCER: **Producción de Alimentos.**

Campo de formación profesional: **Alimentos.**

Capacitación para el trabajo: **Alimentos.**

Disciplinas: **Preparación y Conservación de Cárnicos**

Semestre: **Quinto.**

Clave: **BGECPTALI5.**

Duración: **3 hrs. sem- / mes 54 horas**

Créditos: **3**

Horas teóricas: **0**

Horas prácticas: **54**

Total de horas: **54**

Opción educativa:	Presencial
Mínimo de mediación docente	80%
Modalidad	Escolarizada

IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS

El programa de Alimentos: Preparación y conservación de cárnicos, plantea actividades que permiten al alumno desarrollar competencias que implican el planteamiento y la consecución de metas, la formación de hábitos que repercutan en la identificación y selección de alimentos contribuyendo a mejorar su alimentación y en consecuencia le eviten riesgos de salud; así como fomentar la habilidad para interpretar y emitir información para uso personal y el de su contexto cotidiano. Además, le ofrece la oportunidad de proponer soluciones con base en procedimientos establecidos, sustentando apropiadamente sus aportaciones, considerando las de otros, contribuyendo a la colaboración para conseguir objetivos comunes, con pleno respeto de valores y diferencias culturales. Asimismo, el programa estimula la posibilidad de aprender y producir por iniciativa propia sin afectar el equilibrio ecológico de su entorno.

El contenido de la Unidad de Aprendizaje Curricular (UAC) presenta material para el desarrollo de estrategias de aprendizaje tales como: demostración de procedimientos, exposición de temas, elaboración de esquemas y resúmenes, planteamiento y resolución de preguntas orales y escritas, trabajo colaborativo y resolución de problemas; con estas estrategias se pretende que el estudiante concrete aprendizajes esperados y significativos con capacidad de investigación, organización, comunicación, pensamiento crítico, reflexivo y valorativo, así como la construcción del conocimiento, el aprendizaje autónomo, la autoevaluación y la coevaluación.

El propósito fundamental de la asignatura es formar alumnos con un perfil técnico, crítico, social y humanista, con tres posibles alternativas: emplearse en una industria de alimentos, continuar una preparación superior en el área de alimentos y/o emprender su propio negocio.

UAC I “IMPORTANCIA DEL CONSUMO DE LA CARNE”. Establece conceptos básicos para el manejo y consumo de distintos tipos de carne.

UAC II “CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LA CARNE”. Plantea acciones que permitan entender y aplicar los procedimientos adecuados para la conservación y uso de la carne.

UAC III “TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS”. Diseña prácticas para la elaboración de los principales derivados cárnicos y el uso dentro de su dieta cotidiana.

IMPACTO DEL CAMPO DISCIPLINAR Y SUS UNIDADES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

Propósito del campo disciplinar

Al finalizar el programa de Alimentos, Preparación y Conservación de Cárnicos, del 5° semestre, el alumno, integrará los métodos de procesamiento para el tratamiento, transformación y conservación de cárnicos, mediante el empleo de técnicas que cumplan con los parámetros de calidad y seguridad requeridos para su consumo conforme a las Normas del sector alimentario y acordes a las características organolépticas de su contexto.

Ámbitos

Lenguaje y comunicación.

Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en lengua indígena en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.

Habilidades socioemocionales y proyecto de vida.

Es autoconsciente y determinado, cultiva relaciones interpersonales sanas, maneja sus emociones, tiene capacidad de afrontar la adversidad y actuar con efectividad y reconoce la necesidad de solicitar apoyo. Fija metas y busca aprovechar al máximo sus opciones y recursos. Toma decisiones que le generan bienestar presente, oportunidades y sabe lidiar con riesgos futuros.

Colaboración y trabajo en equipo.

Trabaja en equipo de manera constructiva, participativa y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.



COMPETENCIAS DE LA CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO “ALIMENTOS” DE QUINTO SEMESTRE

Genéricas

CG1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.

A4. Analiza críticamente los factores que influyen en su toma de decisiones.

CG3. Elige y practica estilos de vida saludables.

A2. Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.

CG5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.

A2. Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.

CG6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.

A1. Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.

CG8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.

A1. Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.

A3. Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.

Profesionales

CPALI-03 Realiza las operaciones preliminares, de acuerdo con las normas establecidas para procesar alimentos.

CPALI-06 Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos.

CPALI-09 Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para su consumo. Determina los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.

CPALI-12 Aplica los métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos.



Habilidades Socioemocionales

Toma responsable de decisiones.

Dimensiones del Proyecto de Vida

Educación.



UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR I (UAC I) “IMPORTANCIA DEL CONSUMO DE LA CARNE”

Ámbitos

Lenguaje y comunicación. Se expresa con claridad en español de forma oral y escrita. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Obtiene e interpreta Información y argumenta con eficacia. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

Habilidades socioemocionales y proyecto de vida. Es autoconsciente y determinado, cultiva relaciones interpersonales sanas, se autorregula, tiene capacidad de afrontar la adversidad y actuar con efectividad y reconoce la necesidad de solicitar apoyo. Tiene la capacidad de construir un proyecto de vida con metas personales. Fija metas y busca aprovechar al máximo sus opciones y recursos. Toma decisiones que le generan bienestar presente y oportunidades y sabe lidiar con riesgos.

Colaboración y trabajo en equipo. Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Habilidades digitales. Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Propósito de la UAC I

Al finalizar la UAC I, el alumno valorará el impacto en la sociedad, que tienen los procesos de agroindustrialización en la producción de cárnicos tradicionales y no tradicionales, a través del conocimiento y análisis de éstos para aplicarlos de manera consciente en la elaboración de productos accesibles en su contexto.

Producto sugerido

Texto argumentativo acerca del impacto del consumo de los diversos tipos de carne en la evolución humana y sus efectos en la nutrición.

Competencias Genéricas:

CG1 A4
CG3 A2
CG5 A2
CG6 A1
CG8 A1, A3

Competencias Profesionales básicas:

CPALI-02
CPALI-06
CPALI-09
CPALI-12



Habilidades Socioemocionales:
Toma responsable de decisiones.

Dimensiones de Proyecto de Vida:
Educación

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO SUGERIDO
ALI-201 Definición e historia del consumo de la carne.	Identifica el origen del consumo de la carne para el ser humano y su repercusión en la evolución.	Texto argumentativo sobre el impacto del consumo de los diversos tipos de carne en la evolución humana y sus efectos en la nutrición.
ALI-202 Tipos comerciales de carne.	Analiza las diferencias nutricionales que existen en diversos tipos de carne como: pollo, conejo, pescado, res, cerdo, cordero y su repercusión nutricional dentro de su dieta cotidiana.	
ALI-203 Valor nutricional y composición de la carne		
ALI-204 Características de los animales productores de carne.	Clasifica las características, tipos de matanza y cortes comerciales de diversos animales productores de carne.	
ALI-205 Tipos de matanza de los animales productores de carne.	Argumenta los efectos de la ingesta de carne con enfermedad y las patologías que originan en el ser humano.	
ALI-206 Cortes comerciales de carne.		
ALI-207 Enfermedades y patologías por ingesta de carne.		



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES AL DOCENTE
<p>ALI-201</p> <p>1. Compile de fuentes confiables, la historia del consumo de la carne y su repercusión en la evolución, organizado en equipo.</p> <p>Exponga en plenaria su investigación.</p> <p>Clasifique la información y la organice en una línea del tiempo, individualmente, sobre el consumo de carne en nuestro país. CG5, A2, CPALI-03, HSE MOTIVACIÓN DE LOGRO, COMPRENSIÓN</p>	<p>1. El docente indica realizar una investigación, en equipo, para compilar información y explicar la historia del consumo de la carne; puede sugerir al alumno que se apoyen utilizando las siguientes fuentes:</p> <p>Redacción BBC Mundo (2016). Cómo el Consumo de Carne cambió a los primeros humanos https://www.bbc.com/consumo_herramientas_ciencia_amv</p> <p>Consejo Mexicano de la Carne (2018). Historia del Consumo de la Carne https://comecarne.org/historia-de-la-carne/</p> <p>Villa, A. (2011) Introducción a la historia de la carne http://dspace.esPOCH.edu.ec/27T089.pdf</p> <p>Zepeda M. (2016). El Consumo de la carne (y la prohibición) en la antigüedad https://www.animalgourmet.com/la-antigüedad-primera-parte/</p> <p>Línea del Tiempo. Origen y evolución de la gastronomía https://www.timetoast.com/origen-y-evolucion-del-turismo</p>
<p>ALI-202</p> <p>2. Indague cuáles son los tipos comerciales de carne que se comercializan en su localidad y compare con los que se venden a nivel mundial.</p> <p>Concentre la información en un organizador gráfico, para compartir en plenaria. CG6, A1, CPALI-03, AUTOPERCEPCIÓN, APLICACIÓN</p>	<p>2. Se sugiere organizar equipos, de tal forma que demuestren su creatividad e innovación mediante la elaboración de un organizador gráfico, en el que se presenten las similitudes y diferencias entre los tipos de carne, considerando estructura, origen, peso, sabor y nutrientes.</p> <p>Queda a criterio del docente el tipo de organizador gráfico que realizarán los alumnos: Mapa mental, mapa cognitivo,</p>



cuadro sinóptico, infografía, mapa semántico, organizador visual, líneas del tiempo, cuadro comparativo, etc.

Puede sugerir la consulta de las siguientes ligas:

Educared Recuperado (26/02/2020) Carne

<https://www.ecured.cu/Carne>

Burden, J. (2020) Lista completa de carnes

<http://jamesburden.co.uk/productos-carnicos/?lang=es>

El Universal (2017) 5 corte de carne más famosos

<https://www.eluniversal.com.mx/carne-mas-famosos>

Creative Signatures (2020) Las piezas de la carne de vacuno

<http://www.creativesigna.com/blog/las-piezas-carne/>

Recurso educativo. La carne

<https://es.educaplay.com/recursos5061356-carnicos.html>

ALI-203

3. Establezca las diferencias nutricionales que existen entre los tipos de carne como: pollo, conejo, pescado, res, cerdo, cordero y su repercusión dentro de su dieta cotidiana.

Diseñe un blog y comparta sus respuestas con sus demás compañeros.

	Agua	Proteínas	Grasas	Colesterol	Calorías
Pescado					
Pollo					
Pavo					
Ternera					

3. Se formulan preguntas con la finalidad de identificar el valor nutricional y composición de la carne, mediante una investigación.

Se sugiere que el docente comparta algunas ligas de información confiable, para que las consulte el alumno, posteriormente se realizará un cuestionario para observar el aprendizaje significativo que deberá compartir en un blog.

Ruiz, E. (2015) El valor nutricional de la carne

<https://www.granocompleto.es/valor-nutricional-de-la-carne>

Infoagro System (Recuperado 27/02/2020) Propiedades Nutricionales

https://www.infocarne.com/propiedades_nutricionales.htm

Tovar, J. (2019). Propiedades Nutricionales de la Carne



Cordero					
Cerdo					
Conejo					

Reconoce el tipo de carne que se ingiere con mayor o menor frecuencia en el grupo y establece el por qué de su preferencia.

Responde de manera individual las siguientes preguntas:

- a) ¿Qué tipo de nutrientes tienen los diversos tipos de carne?
- b) ¿Qué beneficios aporta la ingesta de carne al ser humano?
- c) ¿Qué repercusiones tendría en la alimentación si no se consume carne con regularidad?
- d) ¿Qué efectos tiene el consumo de carne en el medio ambiente?
- e) ¿Cuál es la huella de carbono que origina la ingesta de carne?

CG6, A1, CPALI-03, AUTOPERCEPCIÓN, APLICACIÓN

ALI-204

4. Indague en fuentes confiables, características de los animales productores de carne (cerdo, res, cordero, pescado, pollo u otro diferente que se consume en su región), considerando su estructura, su origen, sabor y nutrientes, presenta la misma en una infografía y comparte en el grupo.

CG8, A3, CPALI-03, GENERACIÓN DE OPCIONES, METACOGNICIÓN.

<https://www.efesalud.com/propiedades-nutricionales-carne/>

Recurso educativo. Valor nutricional

https://es.educaplay.com/4686505-test_1.html

4. Se sugiere organizar equipos, de tal forma que demuestren su creatividad e innovación mediante un organizador gráfico, las características de los animales productores de carne, puede sugerir la consulta de las siguientes ligas electrónicas:

Contexto Ganadero (2020) 15 Características que identifican a los bovinos de carne

<https://www.contextoganadero.com/bovinos-de-carne>

Infoagro (Recuperado 27/02/2020) Propiedades nutricionales



	<p>de la carne https://www.infocarne.com/productos_derivadas.htm</p> <p>Licata, M., Macek, M. (27/02/2020). Aporte nutricional de los distintos tipos de carne https://www.zonadiet.com/tablas/carnes.htm</p>
<p>ALI-205</p> <p>5. Defina los tipos de matanzas para los animales productores de carne que existen en la actualidad en nuestro país y argumente la necesidad de cumplir con las condiciones para la crianza, alimentación y matanza de los mismo. Elabore diagramas de flujo para los diversos procesos. CG6, A1, CPALI-03, GENERACIÓN DE OPCIONES, METACOGNICIÓN.</p>	<p>5. Es importante que el docente conduzca al alumno a la reflexión sobre los diversos tipos de matanza que existen y la comprensión de los procesos. El diagrama de flujo puede sugerir que se elabore manual o digitalmente según su contexto. Manejo presacrificio y métodos de aturdimiento y de matanza http://www.fao.org/3/y5454s/y5454s08.pdf</p> <p>FAO (Recuperado 27/02/2020) Estructura y funcionamiento de mataderos medianos del país http://www.fao.org/3/T0566S/T0566S01.htm</p> <p>Info alimentación (2019) Aspectos Nutricionales de la Carne de Vacuno https://www.infoalimentacion.com/carne_vacuno.asp</p>
<p>ALI-206</p> <p>6. Indague, en equipo, los diferentes tipos de cortes comerciales que existen y elabore modelos tridimensionales que los representen. CG3, A2, CPALI-09, COMPORTAMIENTO PROSOCIAL, ANÁLISIS</p>	<p>El docente puede sugerir la elaboración de maquetas con materiales reciclables y la consulta de las siguientes ligas electrónicas: Territorio Gastronómico (2016) La Carne sus categorías y sus cortes http://territoriogastronomico.com//la-carne-y-sus-cortes</p> <p>Gastronomía Internacional (Recuperado 28/02/2020) Cortes Primarios de Res.</p>



	<p>https://gastronomicainternacional.com/primarios-de-res/</p> <p>Hernández, J. (2011) Identificación de carnes https://es.slideshare.net/ChefPool1/identificacion-de-carnes</p> <p>Recursos educativos: https://es.educaplay.com/terminos-de-coccion.html https://es.educaplay.com/cortes-de-carne-de-res.html https://es.educaplay.com/cortes-carnicos.html</p>
<p>ALI-207</p> <p>7. Argumente los efectos de la ingesta de carne con enfermedad y las patologías que originan en el ser humano, utilícelo para complementar la redacción de su texto argumentativo. CG6, A1, CPALI-06, RECONOCIMIENTO DE EMOCIONES, UTILIZACIÓN.</p>	<p>7. El docente debe orientar al alumno para que esta investigación pueda complementar su texto argumentativo.</p> <p>Loria, J. (2017) 10 Problemas de Salud asociado a la Carnes https://mercyforanimals.lat/problemas-de-consumo</p> <p>Ficha Técnica No. 4 Triquinosis (Recuperado 28/02/2020) Enfermedades transmitidas por los Alimentos http://www.anmat.gov.ar/Triquinosis.pdf</p> <p>Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (2011) Parásitos y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos https://www.fsis.usda.gov/Parasites_Food_Safety_SP</p> <p>García, R. (2016) Patologías Relacionadas con la Ingesta de Carne https://prezi.com/patologias-de-carne/</p> <p>Ainia (2016) Las 10 toxiinfecciones alimentarias más comunes https://www.ainia.es/10-toxiinfecciones-alimen/ https://www.timetoast.com/1a7a0a1579 https://www.timetoast.com/historia-parasitologia</p>



EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR I

SABER CONOCER	SABER HACER	SABER SER Y CONVIVIR
<p>Identifica el origen del consumo de la carne para el ser humano y su repercusión en la evolución.</p> <p>Analiza las diferencias nutricionales que existen en diversos tipos de carne como: pollo, conejo, pescado, res, cerdo, cordero y su repercusión nutricional dentro de su dieta cotidiana.</p> <p>Clasifica las características, tipos de matanza y cortes comerciales de diversos animales productores de carne.</p> <p>Argumenta los efectos de la ingesta de carne con enfermedad y las patologías que originan en el ser humano.</p>	<p>Contrasta como el consumo de la carne ha impactado al ser humano tanto en su alimentación como en su evolución dentro de la sociedad.</p> <p>Aplica en su alimentación criterios fundamentados para lograr un equilibrio óptimo entre salud y degustación agradable dentro de su contexto.</p> <p>Construye modelos tridimensionales sobre los diversos cortes comerciales de carne que consume frecuentemente.</p> <p>Examina las enfermedades que puede originar la ingesta de carne en mal estado y los efectos nocivos que produce en el ser humano.</p>	<p>Analiza el impacto que tiene la carne y las repercusiones que tiene el abuso de este a su salud.</p> <p>Argumenta sus criterios para relacionarlos con la necesidad de contar con una educación nutricional amplia que permita mantener un estilo de vida saludable.</p> <p>Desarrolla un comportamiento prosocial encaminado hacia el análisis de consecuencias, sobre la importancia de ampliar su educación nutricional.</p> <p>Analiza las consecuencias que actualmente puede tener una ingesta inmoderada de cárnicos y la huella de carbono que ésta genera.</p>

EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENÉRICAS			
ATRIBUTO	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO
CG1-A1: Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.	Elige fuentes de información no relevantes para un propósito específico y discrimina mínimamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.	Elige la mayoría de las fuentes de información relevantes para un propósito específico y discrimina medianamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.	Elige en su totalidad las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina críticamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.



CG3-A2 Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.	Toma decisiones sin considerar la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.	Toma decisiones valorando medianamente las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.	Toma decisiones asertivas y críticas a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.
CG5-A2 Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.	Ordena escasamente la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.	Ordena la mayoría de la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.	Ordena toda la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.
CG6-A1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.	No sigue las instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, no alcanza el objetivo.	Sigue instrucciones y procedimientos de manera relativa, comprendiendo algunos de los pasos contribuye al alcance de un objetivo.	Sigue instrucciones e innova los procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
CG8-A1 Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.	Propone maneras muy simples de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.	Propone maneras ingeniosas de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.	Propone maneras reflexivas de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.
CG8-A3 Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	No asume una actitud constructiva ni congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	Asume una actitud poco constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	Asume una actitud totalmente constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

ATRIBUTO	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO
CPALI-02 Determina los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.	Determina mínimamente elementos de los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.	Determina algunos elementos de los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.	Determina todos los elementos de los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.
CPALI-06 Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.	Preelabora algunos de los alimentos utilizando técnicas culinarias poco acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.	Preelabora frecuentemente alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.	Preelabora siempre alimentos utilizando correctamente las técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.
CPALI-09 Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.	Asegura rara vez las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.	Asegura normalmente las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.	Asegura correctamente las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.
CPALI-12 Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.



CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC I)

Campo Disciplinar

NO APLICA

Contenidos Específicos

NO APLICA



UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR II (UAC II) “CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LA CARNE”

Ámbitos

Lenguaje y comunicación. Se expresa con claridad en español de forma oral y escrita. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Obtiene e interpreta Información y argumenta con eficacia. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

Habilidades socioemocionales y proyecto de vida. Es autoconsciente y determinado, cultiva relaciones interpersonales sanas, se autorregula, tiene capacidad de afrontar la adversidad y actuar con efectividad y reconoce la necesidad de solicitar apoyo. Tiene la capacidad de construir un proyecto de vida con metas personales. Fija metas y busca aprovechar al máximo sus opciones y recursos. Toma decisiones que le generan bienestar presente y oportunidades y sabe lidiar con riesgos.

Colaboración y trabajo en equipo. Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Habilidades digitales. Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Propósito de la UAC II

Al finalizar la UAC II, el alumno reflexionará acerca de la importancia de la ingesta de cárnicos de calidad, en su alimentación; participando en un foro educativo donde expondrá lo aprendido ante la comunidad escolar.

Producto sugerido

Foro escolar en donde exponga la importancia, ventajas y desventajas de la ingesta de cárnicos de calidad en la alimentación cotidiana.

Competencias Genéricas:

CG1. A4
CG5. A2
CG6. A1
CG8. A1, A3

Competencias Profesionales Básicas:

CPALI-02
CPALI-06
CPALI-09
CPALI-12

Habilidades Socioemocionales:

Toma responsable de decisiones.

Dimensiones de Proyecto de Vida:

Educación.



DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO SUGERIDO
<p>ALI-208 Ventajas y desventajas del consumo de distintos tipos de cárnicos a nivel mundial, nacional y local</p> <p>ALI-209 Condiciones sanitarias en el manejo de la carne comercial.</p> <p>ALI-210 Empaques artificiales y naturales para productos cárnicos.</p> <p>ALI-211 Aditivos y conservadores para productos cárnicos</p>	<p>Catalogue las ventajas y desventajas del consumo de distintos tipos de cárnicos a nivel mundial, nacional y local y su repercusión en la alimentación.</p> <p>Analice cómo las diversas Normas Oficiales Sanitarias aplicadas a los distintos tipos de producción de carne comercial, repercute en su salud.</p> <p>Categorice las tecnologías más utilizadas en los productos cárnicos y sus repercusiones en el medio ambiente.</p> <p>Reflexione la importancia de la ingesta de contenido de aditivos y conservadores en los productos cárnicos.</p>	<p>Foro escolar en donde exponga la importancia, ventajas y desventajas de la ingesta de cárnicos de calidad en la alimentación cotidiana.</p>



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES AL DOCENTE
<p>ALI-208</p> <p>1. Indague en fuentes confiables, las ventajas y desventajas que ocasiona en nuestro consumo habitual, la ingesta de diversos cárnicos (incluyendo cárnicos exóticos o diferentes a su contexto) y cómo varían éstas a nivel mundial, nacional y local.</p> <p>Elabore, con la información obtenida, una infografía, comparando cómo se muestran en diversos países y Estados de la República Mexicana.</p> <p>Experimente el proceso de coevaluación, intercambiando con otros compañeros su trabajo, escuchando la retroalimentación, para mejorarlo.</p> <p>Considérelo como parte de la exposición en el Foro Educativo.</p> <p>CG8, A1, A3, CPALI-12, TOMA DE PERSPECTIVA, UTILIZACIÓN.</p>	<p>Se sugiere que el docente organice al grupo en diversos equipos, y que independiente de investigar las ventajas y desventajas de cárnicos de consumo común (pollo, res, cerdo, pescado) los oriente a investigar diversos tipos de carne a nivel mundial, por ejemplo: cocodrilo, camello, cebra, avestruz, víbora, ciervo, armadillo, caballo, etc.</p> <p>Puede consultar la siguiente liga: https://www.abc.es/atreves-carne-exoticas</p> <p>Compartir y comparar sus infografías (puede contar con el apoyo de las asignaturas de Habilidades digitales para realizarla) tiene como objetivo que el alumno observe información que no haya considerado, mejore su trabajo y sea parte del producto sugerido final, el Foro educativo.</p>
<p>ALI-209</p> <p>2. Diseñe Guías acerca de condiciones de bioseguridad en cárnicos comerciales, que describan la medida de seguridad e higiene que se tienen que llevar a cabo para cumplir con la calidad requerida en el expendio de carnes. comerciales como: res, cerdo, pollo, mariscos, etc. Exponga en plenaria la Guía correspondiente, considérela como un producto más para el Foro Educativo.</p> <p>CG6, A1, CPALI-12, Pensamiento Crítico, Comprensión.</p>	<p>Se sugiere que la investigación y elaboración de las guías - que deberán ser documentos sencillos, de fácil comprensión para todos- sean accesibles de forma impresa o digital, en donde quede claramente plasmado las condiciones mínimas para el expendio de cárnicos. Es recomendable que la actividad se realice en equipo, propiciando el trabajo colaborativo.</p> <p>El docente puede consultar las siguientes ligas, compartir con los alumnos y determinar qué parte puede ser útil en las mismas.</p> <p>https://www.academia.edu/ROCESAMIENTO_DE_CARNES https://es.scribd.com/Reglamento-Expendio-de-Carnes https://es.slideshare.net/expendio-de-carne-en-mercados http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php</p>



ALI-211

3. Muestre, en un reporte, la existencia, condiciones y funcionalidad de empaques artificiales y naturales para productos cárnicos.

Exponga ante la comunidad escolar mediante un periódico mural, considere esta información para su participación en el Foro educativo.

Se sugiere que el docente organice en binas al grupo y oriente a los alumnos a investigar en fuentes confiables los diversos empaques que existen actualmente para los cárnicos comerciales, y cómo repercute el uso de la tecnología de los polímeros en éstos.

Puede consultar las siguientes ligas:

<https://es.slideshare.net/VictorAlvarez1/tipos-de-empaque-y-medios-de-empaque>

https://issuu.com/alimentos_destinados_al_consumo

<https://www.ecoembes.com/envases-industria-carnica.pdf>

ALI-210

4. Construya, individualmente una tabla comparativa, similar a la que se muestra, donde determine los efectos que puede tener la ingesta de aditivos y conservadores en cárnicos comerciales, en la salud del ser humano.

TIPO DE CÁRNICO	ADITIVO	CONSERVADOR	EFFECTOS EN LA INGESTA HUMANA.

El docente puede consultar las siguientes ligas:

<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icsa/n4/e5.html>

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>

<https://www.veritas.es/los-aditivos-pueden-afectar-a-tu-salud/>

<http://www.fao.org/pdf/aditivos.pdf>

y orientar al alumnado en la reflexión de esta investigación, para hacer conciencia sobre los efectos nocivos en la salud el exceso de aditivos y conservadores cuando se consume carne en exceso.

Exponer la composición bioquímica de cada tipo de carne y su valor nutricional en el consumo humano, utilizando aditivos y conservadores.



Sánchez, A. (2017) Aditivos en productos cárnicos https://prezi.com/l-jq7yumjid_/aditivos-en-productos-carnicos/

El Portal del Chacinado (2020) Aditivos y conservantes químicos utilizados en el procesamiento de la carne para embutidos y chacinados <https://elportaldelchacinado.com/aditivos-y-conservantes-quimicos-utilizados-en-el-procesamiento-de-la-carne-para-embutidos-y-chacinados/>

Dirección de Educación Virtual (2015) Uso de los aditivos cárnicos <https://es.slideshare.net/UJMDVirtual/uso-de-aditivos-carnicos>

Barros, J. (2016) Estos son los conservadores y químicos en la carne que consumes <https://ecoosfera.com/2013/05/estos-son-los-conservadores-y-quimicos-en-la-carne-que-consumes/>

James G. Brennan. Manual del procesado de los alimentos. España, Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, ISBN: 978-84-200-1099-1. 2008. https://www.editorialacribia.com/libro/manual-del-procesado-de-los-alimentos_54110/

Guedez V. (2016) Gelificantes y Emulsionantes https://prezi.com/gn9hcu4vws_w/gelificantes-y-emulsionantes/

Masso, Recuperado (27/03/2020) Espesantes, Gelificantes, y Emulsionantes. <https://www.cmasso.com/sectores/especialidades-quimicas/alimentacion/alimentacion/302-espesantes-gelificantes-y-emulsionantes>



EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR II

SABER CONOCER	SABER HACER	SABER SER Y CONVIVIR
<p>Identifica el origen del consumo de la carne para el ser humano y su repercusión en la evolución.</p> <p>Analiza las diferencias nutricionales que existen en diversos tipos de carne como: pollo, conejo, pescado, res, cerdo, cordero y su repercusión nutricional dentro de su dieta cotidiana.</p> <p>Clasifica las características, tipos de matanza y cortes comerciales de diversos animales productores de carne.</p> <p>Argumenta los efectos de la ingesta de carne con enfermedad y las patologías que originan en el ser humano.</p>	<p>Contrasta como el consumo de la carne ha impactado al ser humano tanto en su alimentación como en su evolución dentro de la sociedad.</p> <p>Aplica en su alimentación criterios fundamentados para lograr un equilibrio óptimo entre salud y degustación agradable dentro de su contexto.</p> <p>Construye modelos tridimensionales sobre los diversos cortes comerciales de carne que consume frecuentemente.</p> <p>Examina las enfermedades que puede originar la ingesta de carne en mal estado y los efectos nocivos que produce en el ser humano.</p>	<p>Argumenta sus criterios para relacionarlos con la necesidad de contar con una educación nutricional amplia que permita mantener un estilo de vida saludable.</p> <p>Desarrolla un comportamiento prosocial encaminado hacia el análisis de consecuencias, sobre la importancia de ampliar su educación nutrimental.</p> <p>Analiza las consecuencias que actualmente puede tener una ingesta inmoderada de cárnicos y la huella de carbono que ésta genera.</p>

EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Atributo	Básico	Intermedio	Avanzado
CG1-A1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de	Elige fuentes de información no relevantes para un propósito específico y discrimina mínimamente	Elige la mayoría de las fuentes de información relevantes para un propósito específico y discrimina	Elige en su totalidad las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina



acuerdo a su relevancia y confiabilidad.	entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.	medianamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.	críticamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.
CG3-A2 Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.	Toma decisiones sin considerar la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.	Toma decisiones valorando medianamente las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.	Toma decisiones asertivas y críticas a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.
CG5-A1 Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.	No sigue las instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, no alcanza el objetivo.	Sigue instrucciones y procedimientos de manera relativa, comprendiendo algunos de los pasos contribuye al alcance de un objetivo.	Sigue instrucciones e innova los procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
CG5-A2 Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.	Ordena escasamente la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.	Ordena la mayoría de la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.	Ordena toda la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.
CG6-A1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.	No sigue las instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, no alcanza el objetivo.	Sigue instrucciones y procedimientos de manera relativa, comprendiendo algunos de los pasos contribuye al alcance de un objetivo.	Sigue instrucciones e innova los procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
CG8-A3 Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que	No tiene una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que	Mantiene una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que	Innova mediante una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que



cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.
--	--	--	--

COMPETENCIAS PROFESIONALES BÁSICAS

ATRIBUTO	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO
CPALI-02 Determina los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.	Determina mínimamente elementos de los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.	Determina algunos elementos de los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.	Determina todos los elementos de los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.
CPALI-06 Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.	Preelabora algunos de los alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.	Preelabora alimentos frecuentemente utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.	Preelabora alimentos utilizando correctamente las técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.
CPALI-09 Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.	Asegura rara vez las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.	Asegura normalmente las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.	Asegura correctamente las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.
CPALI-12: Aplica procesos, técnicas de producción y conservación de alimentos, con las normas vigentes de seguridad e higiene, calidad y cuidado del medio ambiente, en la transformación industrial de los mismos.	Emplea procesos y técnicas de producción y conservación de alimentos, con las normas vigentes de seguridad e higiene, calidad y cuidado del medio ambiente, en la transformación industrial de los mismos. EAD-605, EAD-606, EAD-607	Utiliza procesos y técnicas de producción y conservación de alimentos, con las normas vigentes de seguridad e higiene, calidad y cuidado del medio ambiente, en la transformación industrial de los mismos. EAD-605, EAD-606, EAD-607	Se esmera en los procesos y técnicas de producción y conservación de alimentos, con las normas vigentes de seguridad e higiene, calidad y cuidado del medio ambiente, en la transformación industrial de los mismos. EAD-605, EAD-606, EAD-607



CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC II)

Campo Disciplinar

NO APLICA

Contenidos Específicos

NO APLICA



UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR III (UAC III) “TECNOLOGÍA DE CÁRNICOS”

Ámbitos

Lenguaje y comunicación. Se expresa con claridad en español de forma oral y escrita. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Obtiene e interpreta Información y argumenta con eficacia. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

Habilidades socioemocionales y proyecto de vida. Es autoconsciente y determinado, cultiva relaciones interpersonales sanas, se autorregula, tiene capacidad de afrontar la adversidad y actuar con efectividad y reconoce la necesidad de solicitar apoyo. Tiene la capacidad de construir un proyecto de vida con metas personales. Fija metas y busca aprovechar al máximo sus opciones y recursos. Toma decisiones que le generan bienestar presente y oportunidades y sabe lidiar con riesgos.

Colaboración y trabajo en equipo. Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Habilidades digitales. Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Propósito de la UAC III

Al finalizar la UAC III, el alumno elaborará un producto cárnico utilizando las técnicas más apropiadas a su contexto.

Producto sugerido

Preparación de un embutido y un producto cárnico mediante la impartición de un taller a la comunidad escolar aplicado a un platillo regional.

Competencias Genéricas:

CG4. A5
CG5. A1, A6
CG8. A1, A3

Competencias Profesionales básicas:

CPALI-02
CPALI-06
CPALI-09
CPALI-12

Habilidades Socioemocionales:

Toma responsable de decisiones.
Pensamiento crítico.

Dimensiones de Proyecto de Vida:

Empleo



DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO SUGERIDO
<p>ALI-214 Definición, clasificación y características de embutidos. (Elaboración de una infografía).</p> <p>ALI-215 Procesos importantes de la elaboración de embutidos. (Elaboración de longaniza, puede ser vegetariana o cárnica, chorizo, moronga, etc.)</p> <p>ALI-216 Características de los Productos cárnicos grasos y en salmuera. (Elaboración de diagramas de flujo).</p> <p>ALI-217 Procesos básicos de elaboración de productos cárnicos grasos y en salmuera. (elaboración de cueritos, machaca, jamón, chuleta ahumada).</p>	<p>Emplee definiciones y características relacionadas a la clasificación de productos embutidos.</p> <p>Experimente la aplicación de procesos básicos para la elaboración de embutidos comerciales y/o artesanales</p> <p>Utilice definiciones y características de los productos cárnicos y en salmuera.</p> <p>Aplique los procesos básicos para la elaboración de productos cárnicos grasos y en salmuera.</p>	<p>Embutido y productos cárnicos mediante la impartición un taller a la comunidad escolar aplicado a un platillo regional.</p>



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES AL DOCENTE
<p>ALI-214</p> <p>1. Utiliza procesos básicos de elaboración de productos cárnicos grasos y en salmuera.</p> <p>Define las características relacionadas a la clasificación de productos embutidos.</p> <p>CG8, A1, A3 CPALI-02, PERSEVERANCIA, APLICACIÓN</p>	<p>1. Explique mediante una exposición la preparación de la carne cruda y fresca. Defina la importancia de los productos embutidos.</p>
<p>ALI-216</p> <p>2. Indaga, en diversas fuentes bibliográficas, tipos de embutidos, complemente la información a través de la exposición del docente.</p> <p>CG3, A2, CPALI-09, AUTOPERCEPCIÓN, CONOCIMIENTO</p>	<p>2. Explique mediante una exposición los tipos de embutidos que existe.</p>
<p>ALI-217</p> <p>3. Indague la elaboración de embutidos, así como su valor nutricional.</p> <p>CG5, A2, CPALI-12, PERSEVERANCIA, ANÁLISIS</p>	<p>3. Elabore una tabla comparativa que describa usos, análisis de calidad y valores nutritivos de diferentes tipos de carne procesada, así como sus parámetros de calidad para su referencia.</p>
<p>ALI-218</p> <p>4. Compara las definiciones obtenidas y señala las características de los productos cárnicos grasos y en salmuera.</p> <p>CG3, A2, CPALI-12, COMPORTAMIENTO PROSOCIAL, ANÁLISIS</p>	<p>4. Realice lecturas en bibliografía referente a la elaboración de diversos productos cárnicos, de forma artesanal e industrial, elaborar un resumen y un cuadro comparativo que integre características de los procesos y sus especificaciones de calidad alimentaria</p>
<p>5. Describe los procesos de elaboración de productos cárnicos grasos y en salmuera, a través de la realización de uno de estos últimos.</p> <p>CG5, A2, CPALI-06, RECONOCIMIENTO DE EMOCIONES, UTILIZACIÓN</p>	<p>5. Indague en revistas especializadas sobre el avance de tecnología para la elaboración y procesamiento de cárnicos, avances y desventajas de las industrias sobre los talleres artesanales.</p> <p>Exponga ante el grupo e intercambie comentarios.</p>



EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CURRICULAR III

SABER CONOCER	SABER HACER	SABER SER Y CONVIVIR
<p>Identifica las características particulares de los productos embutidos.</p> <p>Reconoce los procesos básicos de elaboración de productos cárnicos.</p>	<p>Determina los valores nutricionales de los productos cárnicos y embutidos.</p> <p>Compara las características particulares de los productos cárnicos grasos y en salmuera.</p>	<p>Valora la importancia del consumo de cárnicos grasos y en salmuera.</p>

EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENÉRICAS			
Atributo	Básico	Intermedio	Avanzado
<p>CG1-A1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.</p>	<p>Elige fuentes de información no relevantes para un propósito específico y discrimina mínimamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.</p>	<p>Elige la mayoría de las fuentes de información relevantes para un propósito específico y discrimina medianamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.</p>	<p>Elige en su totalidad las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina críticamente entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.</p>
<p>CG3-A2 Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.</p>	<p>Toma decisiones sin considerar la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.</p>	<p>Toma decisiones valorando medianamente las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.</p>	<p>Toma decisiones asertivas y críticas a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.</p>



CG5-A1 Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.	No sigue las instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, no alcanza el objetivo.	Sigue instrucciones y procedimientos de manera relativa, comprendiendo algunos de los pasos contribuye al alcance de un objetivo.	Sigue instrucciones e innova los procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
CG5-A2 Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.	Ordena escasamente la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.	Ordena la mayoría de la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.	Ordena toda la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.
CG6-A1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.	No sigue las instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, no alcanza el objetivo.	Sigue instrucciones y procedimientos de manera relativa, comprendiendo algunos de los pasos contribuye al alcance de un objetivo.	Sigue instrucciones e innova los procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
CG8-A3 Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	No tiene una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	Mantiene una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.	Innova mediante una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES BÁSICAS

ATRIBUTO	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO
CPALI-02 Determina los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.	Determina mínimamente elementos de los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.	Determina algunos elementos de los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad.	Determina todos los elementos de los análisis a los alimentos, de acuerdo con las normas establecidas para asegurar su calidad



<p>CPALI-06 Preelabora alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.</p>	<p>Preelabora algunos de los alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.</p>	<p>Preelabora alimentos frecuentemente utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.</p>	<p>Preelabora alimentos utilizando correctamente las técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.</p>
<p>CPALI-09 Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.</p>	<p>Asegura rara vez las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.</p>	<p>Asegura normalmente las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.</p>	<p>Asegura correctamente las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.</p>
<p>CPALI-12: Aplica procesos, técnicas de producción y conservación de alimentos, con las normas vigentes de seguridad e higiene, calidad y cuidado del medio ambiente, en la transformación industrial de los mismos.</p>	<p>Emplea procesos y técnicas de producción y conservación de alimentos, con las normas vigentes de seguridad e higiene, calidad y cuidado del medio ambiente, en la transformación industrial de los mismos. EAD-605, EAD-606, EAD-607</p>	<p>Utiliza procesos y técnicas de producción y conservación de alimentos, con las normas vigentes de seguridad e higiene, calidad y cuidado del medio ambiente, en la transformación industrial de los mismos. EAD-605, EAD-606, EAD-607</p>	<p>Se esmera en los procesos y técnicas de producción y conservación de alimentos, con las normas vigentes de seguridad e higiene, calidad y cuidado del medio ambiente, en la transformación industrial de los mismos. EAD-605, EAD-606, EAD-607</p>



CONTENIDOS MULTIDISCIPLINARES COMPARTIDOS (UAC III)

Campo Disciplinar

NO APLICA

Contenidos Específicos

NO APLICA



BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Jamón Prive Recuperado (19/04/2020) Embutidos: Origen, composición y clasificación.

<https://www.jamonprive.com/embutidos-origen-composicion-y-clasificacion>

Torres de Nuñez SLU(2020) Qué son los embutidos y cómo se clasifican

<https://www.torredenunez.com/es/que-son-los-embutidos-y-como-se-clasifican>

EducaRed Recuperado (19/04/2020)

Embutito <https://www.ecured.cu/Embutido>

El Portal del Chanizado (2020) Principales embutidos y sus características

<https://elportaldelchacinado.com/principales-embutidos-caracteristicas/>

Web Consultas (2020) Embutidos

<https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/embutidos-14468>

Corado R. (2014) Proceso de elaboración de embutidos

<https://es.slideshare.net/Roberto55/proceso-de-elaboracin-de-embutidos>

<http://www.fao.org/3/a-au165s.pdf>

S. Buncic. Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria. Zaragoza España, Editorial Acribia S.A. ISBN: 978-84-200-1116-5. 2007.

Productos cárnicos. Disponible en

www.kompass-usa.com/.../carnicos-embutidoscomercio

James G. Brennan. Manual del procesado de los alimentos. España, Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, ISBN: 978-84-200-1099-1. 2008.

George J. Mountney, PhD, Carmen R. Parkhurst, PhD. Tecnología de productos avícolas. Edición 2º Zaragoza, España, Editorial Acribia, S.A. ISBN: 84-200-0945-8. 2001.



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Grupo Nova Ágora (2019) Alimentación Equipamiento
<http://www.interempresas.net/Alimentaria/FeriaVirtual/Producto-Salmueras-SCM-78690.html>

Brito, G. (2019) Productos Cárnicos
<https://www.metalboss.com.mx/blog/productos-carnicos>