



EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría
de Educación

ALIMENTOS

QUINTO SEMESTRE

Preparación y Conservación de Cárnicos



ÍNDICE

DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	5
DIRECCIONES QUE PARTICIPAN	6
DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE QUINTO SEMESTRE	7
PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA	8
LAS 4AS PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018	10
ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO	11
DATOS GENERALES DEL QUINTO SEMESTRE	13
IMPACTO DEL PROGRAMA DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CÁRNICOS Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS	14
IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	16
BLOQUE I. MANEJO Y CONSUMO DE CARNE.	17
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	18
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	18
EVALUACIÓN DEL BLOQUE I	22
BLOQUE II. PROPIEDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE.	23
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	24
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	24
EVALUACIÓN DEL BLOQUE II	29
BLOQUE III. PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE EMBUTIDOS.	31
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	32
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	32
EVALUACIÓN DEL BLOQUE III	35
INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN	36
REFERENCIAS	38
REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS	38
REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB	38
ANEXOS	40
ANEXO 1: GUÍA DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO	40



DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MIGUEL BARBOSA HUERTA
GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE PUEBLA

MELITÓN LOZANO PÉREZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO

MARÍA DEL CORAL MORALES ESPINOSA
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

AMÉRICA ROSAS TAPIA
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

MARÍA CECILIA SÁNCHEZ BRINGAS
TITULAR DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

DEISY NOHEMÍ ANDÉRICA OCHOA
DIRECTORA GENERAL DE PROMOCIÓN AL DERECHO EDUCATIVO

OSCAR GABRIEL BENÍTEZ GONZÁLEZ
DIRECTOR GENERAL DE PLANEACIÓN Y DEL SISTEMA PARA LA CARRERA DE LAS MAESTRAS Y DE LOS MAESTROS

DIRECCIONES QUE PARTICIPAN

DIRECCIÓN ACADÉMICA DE LA SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

MARIBEL FILIGRANA LÓPEZ

DIRECCIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ

DIRECCIÓN DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA

DIRECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ

DIRECCIÓN DE ESCUELAS PARTICULARES

MARTHA ESTHER SÁNCHEZ AGUILAR



DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE QUINTO SEMESTRE

COORDINACIÓN

GINA VANESSA MARTÍNEZ VILLAGÓMEZ
MARIANA PAOLA ESTÉVEZ BARBA
MIRIAM PATRICIA MALDONADO BENÍTEZ
ALFREDO MORALES BÁEZ
ROMÁN SERRANO CLEMENTE

DISEÑADORES DE LA DISCIPLINA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CÁRNICOS

MAURO LUNA FERNÁNDEZ
GABRIELA YANETH ROMERO FLORES

REVISIÓN METODOLÓGICA

MARÍA VERÓNICA CASTAÑOS HERRERÍAS
ALFREDO MORALES BÁEZ

REVISIÓN DE ESTILO

MARÍSOL CALDERÓN SANTACRUZ
GABRIELA MÉNDEZ LÓPEZ
DULCE MARÍA URRUTIA RODRÍGUEZ

PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA

La Nueva Escuela Mexicana (NEM) tiene como centro la formación integral de niñas, niños, adolescentes y jóvenes, y su objetivo es promover el aprendizaje de excelencia, inclusivo, intercultural y equitativo a lo largo del trayecto de su formación. Esta garantiza el derecho a la educación llevando a cabo cuatro condiciones necesarias: asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad. Es por ello que los planes y programas de estudio retoman desde su planteamiento cada uno de los principios en que se fundamenta y con base en las orientaciones de la NEM, se adecuan los contenidos y se plantean las actividades en el aula para alcanzar la premisa de aprender a aprender para la vida.

Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado a partir de la implementación de diversas estrategias de aprendizaje que buscan ajustarse 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.

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 permitan 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 4AS PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

El fin de la Educación en el Estado de Puebla es formar ciudadanía para la transformación; que se traduce en formar a las y los estudiantes para que a lo largo de su vida sean capaces de ser buenos ciudadanos, conscientes de ejercer sus derechos respetando tanto los valores y normas que la democracia adopta para hacerlos efectivos, como los derechos del resto de sus conciudadanos. Esta noción tiene que ver en palabras de Maturana (2014), con llegar a ser un humano responsable, social y ecológicamente consciente, que se respeta así mismo y una persona técnicamente competente y socialmente responsable.

Desde la Secretaría de Educación del Estado de Puebla se pretende formar a sujetos crítico-éticos, solidarios frente al sufrimiento; personas que cambien el mundo desde los entornos más cercanos. ¡Las grandes causas desde casa!

Para concretar los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana y las finalidades educativas en el Estado de Puebla, el Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las 4AS para garantizar el Derecho a la Educación, a través de sus dimensiones (asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad).

ASEQUIBILIDAD	ACCESIBILIDAD	ADAPTABILIDAD	ACEPTABILIDAD
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.	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.	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.	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.

ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO

La metodología de Aprendizaje Situado de los planes y programas de estudio de Bachillerato General Estatal es una oportunidad para las y los docentes, estudiantes y la innovación en la enseñanza, al promover la toma de decisiones, incentivar el trabajo en equipo, la resolución de problemas y vinculación con el contexto real.

Díaz Barriga, F (2003) afirma que el Aprendizaje Situado es un Método que consiste en proporcionar al estudiante una serie de casos que representen situaciones problemáticas diversas de la vida real para que se analicen, estudien y los resuelvan. La práctica situada se define como la práctica de cualquier habilidad o competencia que se procura adquirir, en un contexto situado, auténtico y real, y en donde se despliega la interacción con otros participantes.

En este sentido se promueve que “los docentes de la EMS sean mediadores entre los saberes y los estudiantes, el mundo social y escolar, las Habilidades Socioemocionales y el proyecto de vida de los jóvenes. En el Currículo de la EMS, los principios pedagógicos alineados con el Modelo Educativo Nacional vigente, que guían la tarea de los docentes y orientan sus actividades escolares dentro y fuera de las aulas, para favorecer el logro de aprendizajes profundos y el desarrollo de competencias en sus estudiantes”¹ son:

Tener en cuenta los saberes previos del estudiante

- El docente reconoce que el estudiante no llega al aula “en blanco” y que para aprender requiere “conectar” los nuevos aprendizajes con lo que ya sabe, adquirido a través de su experiencia.
- Las actividades de enseñanza–aprendizaje aprovechan nuevas formas de aprender para involucrar a los estudiantes en el proceso de aprendizaje, descubriendo y dominando el conocimiento existente y luego creando y utilizando nuevos conocimientos.

Mostrar interés por los intereses de sus estudiantes

- Es fundamental que el docente establezca una relación cercana con el estudiante, a partir de sus intereses y sus circunstancias particulares. Esta cercanía le permitirá planear mejor la enseñanza y buscar contextualizaciones que los inviten a involucrarse más en su aprendizaje.

Diseñar situaciones didácticas que propicien el aprendizaje situado

- El docente busca que el estudiante aprenda en circunstancias que lo acerquen a la realidad, simulando distintas maneras de aprendizaje que se originan en la vida cotidiana, en el contexto en el que él está inmerso, en el marco de su propia cultura.

¹Secretaría de Educación Pública (2017) Planes de estudio de referencia del componente básico del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior. p. 847-851

- Además, esta flexibilidad, contextualización curricular y estructuración de conocimientos situados, dan cabida a la diversidad de conocimientos, intereses y habilidades de los estudiantes.
- El reto pedagógico reside en hacer de la escuela un lugar social de conocimiento, donde los alumnos se enfrenten a circunstancias "auténticas".

Promover la relación interdisciplinaria

- La enseñanza promueve la relación entre disciplinas, áreas del conocimiento y asignaturas.
- La información que hoy se tiene sobre cómo se crea el conocimiento, a partir de "piezas" básicas de aprendizajes que se organizan de cierta manera, permite trabajar para crear estructuras de conocimiento que se transfieren a campos disciplinarios y situaciones nuevas.

Reconocer la diversidad en el aula como fuente de riqueza para el aprendizaje y la enseñanza

- Las y los docentes han de fundar su práctica en la equidad mediante el reconocimiento y aprecio a la diversidad individual, cultural y social como características intrínsecas y positivas del proceso de aprendizaje en el aula.
- También deben identificar y transformar sus propios prejuicios con ánimo de impulsar el aprendizaje de todos sus estudiantes, estableciendo metas de aprendizaje retadoras para cada uno.

Superar la visión de la disciplina como un mero cumplimiento de normas

- La escuela da cabida a la autorregulación cognitiva y moral para promover el desarrollo de conocimientos y la convivencia.
- Las y los docentes y directivos propician un ambiente de aprendizaje seguro, cordial, acogedor, colaborativo y estimulante, en el que cada niño o joven sea valorado, se sienta seguro y libre.

DATOS GENERALES DEL 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**

Disciplina: **Preparación y Conservación de Cárnicos**

Semestre: **Quinto**

Clave Capacitación: **BGECPTALI5**

Clave Disciplina: **CT-ALI-PCC**

Duración: **3 Horas/Semana/Mes (54 horas)**

Créditos: **3 créditos**

Total de horas: **54**

Opción educativa: **Presencial**

Mínimo de mediación docente **80%**

Modalidad Escolarizada

IMPACTO DEL PROGRAMA DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CÁRNICOS Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

Propósito de la Capacitación de Preparación y Conservación de Cárnicos

El estudiante aplique métodos, técnicas y procesamiento para la elaboración y conservación de los principales cárnicos y sus derivados (embutidos).

Ámbitos

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

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 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.

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.

Competencias Genéricas

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.



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.

Competencias Profesionales

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

Relaciona-T: Toma responsable de decisiones.

Dimensiones del Proyecto de Vida

Financiera: Seguridad Financiera.

IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

El programa de Preparación y Conservación de Cárnicos, propone actividades con la finalidad de desarrollar en los alumnos, competencias que les permitan formar hábitos que los ayuden en la identificación y selección de alimentos, contribuyendo a mejorar su alimentación y evitando riesgos a la salud, así como fomentar la habilidad para interpretar y emitir información para uso personal y en su contexto diario. Desarrolla habilidades relacionadas con el proceso de conservación de alimentos con base en procedimientos establecidos, sustentando apropiadamente sus aportaciones y considerando las de otros, trabajando de manera colaborativa para alcanzar objetivos comunes, tomando en cuenta valores éticos, morales y diferencias culturales, al mismo tiempo que dota de las herramientas, conocimientos y habilidades necesarias para aprender y producir por iniciativa propia, en un marco de equilibrio ecológico de su entorno.

El programa de Preparación y Conservación de Cárnicos presenta material para el desarrollo de estrategias de aprendizaje tales como: demostración de procedimientos, exposición de temas, elaboración de esquemas, resúmenes, planteamiento y resolución de preguntas orales y escritas, trabajo colaborativo y resolución de problemas; con estas estrategias se pretende que el estudiante adquiera los 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.

Una de las finalidades de esta disciplina 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.

Bloque I. Manejo y consumo de carne.

En el Bloque III, establece conceptos básicos para el manejo y consumo de distintos tipos de carne.

Bloque II. Propiedades y características de la carne.

En el Bloque II, plantea acciones que permitan entender y aplicar los procedimientos adecuados para la conservación y uso de la carne.

Bloque III. Preparación y conservación de embutidos.

En el Bloque III, aplica técnicas para la elaboración de diversos embutidos.

Bloque I. Manejo y consumo de carne.

Propósito del Bloque

El estudiante examine las características nutrimentales de la carne, tipos de corte y comerciales de la región así como las enfermedades en el consumo, a través del análisis y trabajo en equipo para crear hábitos saludables en su vida cotidiana.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
- Definición e historia del consumo de la carne. - Valor nutricional y composición de la carne. - Tipos de matanza características y cortes comerciales de los animales productores de carne. - Enfermedades y patologías por ingesta de carne.	Identifica el origen y evolución histórica del consumo de la carne para el ser humano. Analiza los diferentes nutrientes que existen en diversos tipos de carne. Clasifica las características y tipos de matanza de diversos animales productores de carne. Argumenta los efectos de la ingesta de carne en el ser humano. Valora los beneficios del consumo de la carne en una dieta equilibrada.	Se sugiere diseñar una guía de consumo de carne.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
Historia del consumo de la carne 1. De manera individual, indague en fuentes confiables la historia del consumo de la carne, tome notas en su cuaderno de trabajo contestando las siguientes preguntas: a) ¿Por qué el hombre nómada se vio en la necesidad de ingerir carne? b) ¿Cuál era la forma de consumir carne en un principio? Posteriormente en plenaria, comparta y complemente sus anotaciones tomando en cuenta: a) La forma en que ha evolucionado el consumo desde su ingesta cruda hasta el descubrimiento del fuego. b) La domesticación de los primeros animales. Atienda a la exposición del docente acerca del consumo de carne en nuestro país. Individualmente organice la información obtenida en una línea del tiempo.	1. Se sugiere consultar las siguientes fuentes: Consejo Mexicano de la Carne (2018). <i>Historia del Consumo de la Carne</i>: https://comecarne.org/historia-de-la-carne/ Martínez, Juan C. (2020) <i>Historia del consumo de la carne de vacuno</i>: https://todocarne.es/historia-del-consumo-de-la-carne-de-vacuno/ BBC Mundo (2016) <i>Cómo el consumo de la carne cambio a los primeros humanos</i>: https://www.bbc.com/mundo/noticias/2016/03/160310_hom_o_eructus_carne_consumo_herramientas_ciencia_amv Se sugiere que los estudiantes guarden cada trabajo elaborado durante las sesiones, pues se integrarán al final, creando una "Guía del consumo de carne".
Propiedades nutrimentales en los diferentes tipos de carne 2. Elabore y aplique una encuesta, tomando en cuenta lo siguiente: a) Tipo de carne que se ingiere con mayor o menor frecuencia. b) Determine el por qué de su preferencia. c) Si conoce los efectos positivos y negativos del consumo de carne. Analice y describa en su cuaderno las propiedades nutrimentales que existen entre los siguientes tipos de carne: a) Pollo.	2. Se recomienda compartir las siguientes ligas de información, posteriormente aplique un cuestionario para observar su aprendizaje. Central Lechera Asturiana (2019): https://www.centrallecheraasturiana.es/nutricionysalud/nutricion/grupos-de-alimentos/carnes-pescados-y-huevos/ Ballesteros L., Adriana (2020): https://comecarne.org/el-valor-nutritivo-de-la-carne/



b) Conejo. c) Pescado. d) Res. e) Cerdo. f) Cordero. Realice la lectura del documento propuesto por el docente acerca de los beneficios y perjuicios del consumo, posteriormente apunte en su libreta lo que considere más importante. Finalmente, redacte una ficha de conclusión en donde argumente y conteste lo siguiente: a) ¿Qué beneficios aporta el consumo de carne al humano? b) ¿Cuáles serían las repercusiones en la alimentación si no se consume carne con regularidad? c) ¿Qué efectos tiene el consumo de carne en el medio ambiente? d) ¿Cuál es la cantidad que se debe consumir de acuerdo al tipo de carne?	Tovar, J. (2019). Propiedades Nutricionales de la Carne: https://www.efesalud.com/propiedades-nutricionales-carne/ Se recomienda proporcionar los siguientes documentos para la lectura comentada. https://www.vitonica.com/alimentos/carnes-rojas-y-blancas-todo-lo-que-necesitas-saber-de-cada-una-de-ellas
Características de los animales productores de carne 3. En equipo, indague qué son los animales productores de carne, tome en cuenta lo siguiente: a) Características. b) Estructura. c) Origen. d) Sabor. e) Nutrientes. Posteriormente, realice una lectura comentada acerca de los tipos de matanzas de los animales productores de carne que existen en nuestro país y en su contexto, redacte una ficha de	3. Se sugiere organizar equipo, para presentar la información mediante un organizador gráfico, en la que se mencionan las características de los animales productores de carne, puede sugerir la consulta de las siguientes ligas electrónicas: Contexto Ganadero (2018) 15 Características que identifican a los bovinos de carne: https://www.contextoganadero.com/blog/15-caracteristicas-que-identifican-los-bovinos-de-carne Manejo presacrificio y métodos de aturdimiento y de



conclusión acerca de la necesidad de cumplir con las condiciones para la matanza de los mismos.
Elabore un cuadro de doble entrada explicando las características de los animales y los diversos procesos de matanza.

matanza:
<http://www.fao.org/3/y5454s/y5454s08.pdf>
Se recomienda guíe la reflexión.

Efectos del consumo de carne enferma

4. Indague en fuentes confiables, los efectos que produce el consumo de carne enferma y las patologías que produce en el ser humano.

Elabore un organizador gráfico, donde muestre los efectos que produce la carne enferma, el cual será explicado en plenaria, así como un texto

4. Se recomienda implementar una actividad (lluvia de ideas) para la recuperar conocimientos del tema, buscar incentivar a los estudiantes para que indaguen con mayor profundidad y enriquezcan su producto final.

Además, sugiera los siguientes enlaces:

Loria, J. (2017) 10 Problemas de Salud asociado a la Carne:
<https://mercyforanimals.lat/blog/10-problemas-de-salud-asociados-con-el-consumo/>

Ficha Técnica No. 4 Triquinosis (Recuperado 28/02/2020)
Enfermedades transmitidas por los Alimentos:
<http://www.anmat.gov.ar/Triquinosis.pdf>

Global Health, Division of Parasitic Diseases and Malaria (2016)
Alimentos:
<https://www.cdc.gov/parasites/es/food.html>

(2016) El consumo excesivo de carnes rojas y procesadas se asocia a mayor riesgo de cáncer y a otros problemas de salud:
<https://www.colesterolfamiliar.org/el-consumo-excesivo-de-carne-roja-y-procesadas-se-asocia-a-mayor-riesgo-de-cancer-y-a-otros-problemas-de-salud/>



PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO

De manera individual, diseñe una guía de consumo de carne en donde se observe lo siguiente:

- a) Definición e historia del consumo.
- b) Valor nutricional y composición.
- c) Tipos de matanza
- d) Características de los animales productores de carne.
- e) Enfermedades y patologías por ingesta.

La guía debe tener los siguientes elementos:

- Portada.
- Título.
- Introducción.
- Información organizada en temas y subtemas.
- Imágenes, recursos y portadores gráficos.

Se sugiere explicar la importancia y los elementos que conforman la guía.

EVALUACIÓN DEL BLOQUE I

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	Identifica el origen y evolución histórica del consumo de la carne para el ser humano. Analiza los diferentes nutrientes que existen en diversos tipos de carne.	Línea de tiempo.	Lista de cotejo.	30 %
HACER	Clasifica las características y tipos de matanza de diversos animales productores de carne. Argumenta los efectos de la ingesta de carne en el ser humano.	Cuadro de triple entrada explicando las características de los animales, los diversos procesos de matanza y los tipos de cortes que se obtienen	Lista de cotejo para cada trabajo	30%
SER Y CONVIVIR	Valora los beneficios del consumo de la carne en una dieta equilibrada.	Texto argumentativo sobre los beneficios del consumo de la carne de manera equilibrada.	Escalas de valor y/o Guía de observación de HSE.	10%
PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	Diseño una guía de consumo de carne.	Heteroevaluación. Individual.	Guía de Evaluación del Proyecto (Anexo 1).	30%-
TOTAL				100%

Bloque II. Propiedades y características de la carne.

Propósito del Bloque

El estudiante argumente la importancia de la ingesta equilibrada de cárnicos de calidad, así como sus desventajas, en la alimentación; creando un blog digital donde exponga lo aprendido ante la comunidad escolar.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
• Ventajas y desventajas del consumo de distintos tipos de productos cárnicos a nivel mundial, nacional y local. • Condiciones sanitarias en el manejo de la carne comercial. • Empaques artificiales y naturales para productos cárnicos. • Aditivos y conservadores para productos cárnicos.	Distingue los distintos tipos de cárnicos a nivel local, nacional e internacional. Evalúa la aplicación de las diversas Normas Oficiales Sanitarias en los distintos tipos de establecimientos de venta de carne. Clasifica los tipos de empaque y las tecnologías más utilizadas para dicho fin. Argumenta acerca de las implicaciones de la ingesta de productos cárnicos que contienen aditivos y conservadores.	se sugiere diseñar un espacio virtual en donde se exponga la importancia del consumo equilibrado de productos cárnicos de calidad en la alimentación local, nacional e internacional.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
Ventajas y desventajas del consumo habitual de cárnicos 1. De manera individual, indague en fuentes confiables: ¿Cuáles son los productos cárnicos de consumo común? ¿Cuáles son los productos cárnicos exóticos? ¿Cuáles son los efectos positivos y negativos de la ingesta de carnes comunes y exóticas? ¿Cuál es el nivel de consumo de estos a nivel local, nacional y mundial? Con la información obtenida, discuta en plenaria, las ventajas y desventajas del consumo y la ingesta de diversos productos cárnicos incluyendo los comunes y exóticos.	1. Se recomienda dirigir en plenaria la organización y discusión de la información obtenida sobre los productos cárnicos de consumo común y mundial. http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/Processing_product.html https://www.abc.es/summum/gastronomia-gourmet/abci-atreves-carne-exoticas-201711222101_noticia.html http://www.fao.org/3/BT089s/BT089s.pdf
Comparación nacional e internacional del consumo de carne 2. Con la información de la actividad anterior, elabore un cuadro de triple entrada, donde contraste cómo se muestran los niveles de consumo de productos cárnicos a nivel local, nacional y mundial. En plenaria, relate acerca de las carnes que se consumen en su localidad, redacte una ficha de comentario en donde explique cuáles son las similitudes y diferencias de consumo de carne con sus compañeros. Condiciones de bioseguridad y normas sanitarias de productos cárnicos 3. En equipo, realice una lectura comentada acerca de lo siguiente: Condiciones de bioseguridad en productos cárnicos comerciales.	2. Se sugiere revisar los cuadros de triple entrada y verifique si tiene la información solicitada y complementar su trabajo. Se recomienda comentar al estudiante que esta actividad formará parte del producto final (blog digital). 3. Se sugiere indicar que el organizador gráfico deberá ser claro y concreto. Se sugiere consultar los siguientes enlaces, comparta con los estudiantes y determine qué parte puede ser útil en las mismas. http://www.fao.org/3/au165s/au165s.pdf



- b) Normas Oficiales Sanitarias NOM-194-SSA1-2004, NOM-213-SSA1-2018.

Posteriormente, clasifique la información en un organizador gráfico en donde describa las medidas de seguridad e higiene que se tienen que llevar a cabo para alcanzar la calidad requerida en un expendio de carne de:

- a) Res.
- b) Cerdo.
- c) Pollo.
- d) Mariscos.

<http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/productos-carnicos>

https://www.conalepslp.edu.mx/biblioteca/manual_08/alimentos-05.pdf

Normas de seguridad en establecimientos comerciales de carne

4. En binas, construyan un instrumento de evaluación con las Normas Oficiales Sanitarias analizadas, agregue las siguientes preguntas:

- a) ¿Cómo se organizan para cumplir con las normas de seguridad?
- b) ¿Por qué es importante cumplir estas normas sanitarias?

Enseguida, visite diversos establecimientos comerciales de carne, aplique el instrumento diseñado y evalúe la forma en que estos cumplen con las normas de seguridad y calidad.

En plenaria, comparta si los establecimientos que consideró en su visita, cumplen con los lineamientos y normas.

Redacte en su cuaderno de trabajo una ficha de conclusión en donde argumente las consecuencias en la salud de que los establecimientos sigan o no las normas establecidas.

4. Se recomienda organizar a los estudiantes indicando que deben realizar la práctica de manera responsable, respetuosa, con buena actitud, respetando el horario y trabajo de las personas que trabajan en los establecimientos, tomando en cuenta los elementos básicos de cortesía.



Tipos de empaques para conservar cárnicos 5. Indague en fuentes confiables cuáles son los diversos tipos de empaques que existen desde la antigüedad hasta nuestros días, sus condiciones y funcionalidad, distinga entre empaques artificiales y naturales para productos cárnicos y complemente con los vídeos sugeridos por el docente. En plenaria, comparta sus resultados y redacte una ficha de conclusión en la que contraste las ventajas y desventajas de los tipos de empaque.	5. Se sugiere presentar al estudiante los siguientes videos: https://www.youtube.com/watch?v=K7OXO3zlxNU https://www.youtube.com/watch?v=dLceADZCod0 https://www.youtube.com/watch?v=aTD2FQIKmrk
Uso de polímeros para el empaquetado de cárnicos 6. Atienda a la explicación del docente acerca de los tipos y medios de empaque posteriormente, en binas comente lo referente a las tecnologías de empaquetado y conservación de productos cárnicos, en su cuaderno resuma las opiniones emitidas en el diálogo.	6. Se recomienda proponer los siguientes vínculos para la exposición: https://es.slideshare.net/VictorAlvarez1/tipos-de-empaque-y-medios-de-empaque https://www.colpos.mx/wb_pdf/Agroproductividad/2013/AGROPRODUCTIVIDAD%201%202013.pdf http://tecnologiacarnicos.blogspot.com/2010/05/empaques.html
Aditivos y conservadores para productos cárnicos 7. En plenaria, analice los videos sugeridos por el docente. A continuación, comente cuáles son los tipos de aditivos y conservadores más usados en productos cárnicos comerciales. Redacte en su cuaderno una ficha de conclusión en donde explique las ventajas de utilizar aditivos y conservadores.	7. Para esta actividad se recomienda analizar los siguientes videos: https://www.youtube.com/watch?v=l7-ly-08HBs https://www.youtube.com/watch?v=-EXtMIDwwZo https://www.youtube.com/watch?v=lutzSkV28Q0



<https://www.youtube.com/watch?v=O5kmyu6YkwA>

Efectos de la ingesta de aditivos y conservadores

8. Atienda a la exposición del docente acerca de la composición bioquímica de la carne.

Enseguida con la información de actividades previas, elabore un organizador gráfico similar al ejemplo, en donde determine lo siguiente:

- a) Tipo de cárnico.
- b) Aditivo.
- c) Conservador.
- d) Efectos en la ingesta humana.

TIPO DE CÁRNICO	ADITIVO	CONSERVADOR	EFFECTOS EN LA INGESTA HUMANA.

En plenaria exponga su tabla y contraste la información que contiene, para finalizar argumente ventajas y desventajas de los conservadores y aditivos.

8. Se recomienda presentar la composición bioquímica de cada tipo de carne y su valor nutrimental en el consumo humano, utilizando aditivos y conservadores.

Consulte el siguiente material:

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/>

Guedez V. (2016) Gelificantes y Emulsionantes:

https://prezi.com/gn9hcu4vws_w/gelificantes-y-emulsionantes/

Pelayo, MAYTE (2009) Nuevos conservadores de origen vegetal para embutidos:

<https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/nuevos-conservantes-de-origen-vegetal-para-embutidos.html>

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO

Diseñe un espacio virtual en donde exponga la importancia del consumo equilibrado de productos cárnicos de calidad en la alimentación local, nacional y mundial.

Se sugiere retomar los contenidos de la disciplina de Habilidades Digitales para la elaboración de material virtual.



Debe contar con lo siguiente:

- a) Temas y subtemas.
- b) Empleo de recursos tecnológicos.
- c) Portadores gráficos.

Las temáticas a incluir serán:

- a) Ventajas y desventajas del consumo de distintos tipos de productos cárnicos a nivel local, nacional y mundial.
- b) Condiciones sanitarias en el manejo de la carne comercial.
- c) Empaques artificiales y naturales para productos cárnicos.
- d) Aditivos y conservadores para productos cárnicos.

EVALUACIÓN DEL BLOQUE II

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	Distingue los distintos tipos de cárnicos a nivel local, nacional e internacional. Evalúa la aplicación de las diversas Normas Oficiales Sanitarias en los distintos tipos de establecimientos de venta de carne.	Cuadro de triple entrada del consumo de carne a nivel local, nacional e internacional. Organizador gráfico sobre las Normas Oficiales Sanitarias para la producción de carne comercial.	Lista de cotejo.	30 %
HACER	Clasifica los tipos de empaque y las tecnologías más utilizadas para dicho fin.	Cuadro de triple entrada sobre el consumo de carne en diferentes partes y regiones de la República de acuerdo al tipo de carne: cerdo, res, pollo, etc.	Lista de cotejo.	30%
SER Y CONVIVIR	Argumenta acerca de las implicaciones de la ingesta de productos cárnicos que contienen aditivos y conservadores.	Tabla comparativa de los efectos de ingesta de aditivos y conservadores en cárnicos en la salud del ser humano.	Escalas de valor y/o Guía de observación de HSE.	10%



PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	Diseñe un espacio virtual en donde exponga la importancia del consumo equilibrado de productos cárnicos de calidad en la alimentación local, nacional e internacional.	Heteroevaluación. Individual.	Guía de Evaluación del Proyecto (Anexo 1).	30%
TOTAL				100%

Bloque III. Preparación y conservación de embutidos.

Propósito del Bloque

El estudiante elabore un producto cárnico utilizando diversas técnicas y recursos de su contexto para implementarlo en platillos típicos o regionales.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
- Definición, clasificación y características de embutidos. - Procesos importantes de la elaboración de embutidos. (longaniza puede ser vegetariana o cárnica, chorizo, moronga, etc.). - Características de los productos cárnicos grasos y en salmuera. - Procesos básicos de elaboración de productos cárnicos grasos y en salmuera. (cueritos, machaca, jamón, chuleta ahumada).	Analiza las definiciones y características de la clasificación de productos embutidos. Examina los procesos básicos para la elaboración de productos embutidos. Aplica los procesos básicos para la elaboración de productos cárnicos. Valora la importancia del consumo de productos cárnicos que han pasado por un proceso de conservación.	Elabore un producto cárnico utilizando diversas técnicas y recursos del contexto.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
Definición, clasificación y características de embutidos 1. De manera grupal, atienda a la presentación del docente acerca de la preparación de la carne cruda y fresca, redacte una ficha en donde resuma lo siguiente: a) Definición. b) Clasificación. c) Características de los productos embutidos. d) Productos cárnicos en salmuera. Redacte una ficha en donde concluya la importancia de los productos cárnicos en salmuera y embutidos. 2. Con la información recabada en la actividad anterior y el texto que proporcione el docente, elabore una infografía en donde ilustre: a) Definición de embutidos. b) Clasificación. c) Características.	1. Se sugiere explicar mediante una presentación o video, la preparación de la carne cruda y fresca. Se recomienda enfatizar la importancia de los embutidos y productos cárnicos en salmuera. https://blog.rappi.com/recetas-con-carne-cruda/ http://www.gastronoming.com/2018/12/02/9-platos-de-carne-cruda-por-el-mundo/ 2. Se recomienda proporcionar al estudiante las siguientes fuentes para enriquecer su infografía: Torre de Nuñez ¿Qué son los embutidos y cómo se clasifican?. https://www.torredenunez.com/es/que-son-los-embutidos-y-como-se-clasifican/ https://artemonte.com/blog/beneficios-embutido/ https://www.jamonprive.com/embutidos-origen-composicion-y-clasificacion
Procesos importantes de la elaboración de embutidos 3. En plenaria y por medio de una lluvia de ideas, mencione algunos de los productos cárnicos y embutidos que se producen o comercializan en su localidad, enliste cada uno de ellos.	3. Se sugiere presentar al estudiante información concreta y completa de la elaboración de los embutidos. Se propone el siguiente video: https://www.youtube.com/watch?v=A9ixFmFTfqU



Posteriormente, en equipo, seleccione uno de los productos de la lista e indague cómo se lleva a cabo el proceso de elaboración. Enseguida, describa en una ficha el proceso de elaboración del producto seleccionado. Atienda a la explicación del docente referente a los procesos de elaboración de embutidos.	
4. Retome el equipo anterior, indague en fuentes confiables el proceso de elaboración de embutidos vegetarianos. Posteriormente, recupere la información de los embutidos cárnicos y vegetarianos, enseguida con ayuda de un organizador gráfico contraste la diferencia entre ambos procesos de elaboración y composición. Finalmente y de manera individual, redacte una ficha en donde concluya cuáles son las implicaciones que conlleva el consumo de ambos tipos de embutidos.	4. Se recomienda complementar la información con los siguientes videos propuestos. Embutidos veganos sin gluten: Salami y Salchichón primavera. https://www.youtube.com/watch?v=BWlulAA6FVl https://www.cocinista.es/web/es/recetas/hazlo-tu-mismo/hacer-chorizo-y-embutidos.html https://www.pasqualinonet.com.ar/Embutidos%20caseros.htm https://elportaldelchacinado.com/elaboracion-embutidos-requerimientos-tecnicos-sanitarios/
Procesos básicos de elaboración de productos cárnicos grasos y en salmuera. 5. En plenaria, comente aquellos productos cárnicos en salmuera que conozca o se produzcan en su región, enliste en su libreta y describa cada uno. Posteriormente, atienda a la exposición del docente acerca de la elaboración de productos en salmuera, al finalizar resuma la información en un organizador gráfico, tome en cuenta:	5. Se sugiere proponer los siguientes vínculos para la exposición: http://www.taglerfood.cl/salmueras-inyeccion-productos-carnicos/ https://www.youtube.com/watch?v=M5HAKyvnNCs



a) Tipo de cárnico. b) Procedimiento. c) Ingredientes. d) Aquello referente a nutrientes.	
Procesos básicos de elaboración de productos cárnicos grasos y en salmuera 7. En equipo y con base en el listado anterior, argumente qué productos cárnicos de la región pueden ser elaborados en salmuera y si conoce algún establecimiento que lleve a cabo dicha técnica. Posteriormente, elija algún producto del listado e indague en fuentes confiables la receta, al finalizar, exponga en plenaria y redacte una ficha de conclusión en donde explica por qué estos productos son importantes para el desarrollo económico de su región.	7. Se sugiere orientar a la consulta de fuentes confiables sobre el avance de tecnología para la elaboración y procesamiento de cárnicos, ventajas y desventajas de las industrias sobre los talleres artesanales. http://soda.ustadistancia.edu.co/enlinea/tecnoproductoscarnicos1/elaboracion_de_productos_carnicos.html http://www.fao.org/3/au165s/au165s.pdf
PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO En equipo, seleccione un producto cárnico y dos procesos de conservación, elabore utilizando las técnicas aprendidas durante el Bloque, exponga en plenaria y explique lo siguiente: a) Tipo de cárnicos seleccionados. b) Procesos para la conservación. c) Beneficios del proceso. d) Importancia del consumo de productos cárnicos que han pasado por un proceso de conservación. e) Importancia del consumo para el desarrollo local.	Se propone organizar con el estudiante la forma en que se llevará a cabo la exposición, tomando en cuenta tiempo y lugar.

EVALUACIÓN DEL BLOQUE III

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	Analiza las definiciones y características de la clasificación de productos embutidos.	Infografía con la definición, clasificación y características de embutidos.	Lista de cotejo.	30 %
	Examina los procesos básicos para la elaboración de productos embutidos.	Cuadro de procesos de elaboración.		
HACER	Aplica los procesos básicos para la elaboración de productos cárnicos.	Indagación del proceso de elaboración de embutidos de su elección (vegetariana o cárnica) y producto cárnico en salmuera.	Lista de cotejo.	30%
SER Y CONVIVIR	Valora la importancia del consumo de productos cárnicos que han pasado por un proceso de conservación.	Ficha de conclusión.	Escalas de valor y/o Guía de observación de HSE.	10%
PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyecto	Elabore un embutido y un producto cárnico utilizando diversas técnicas y recursos del contexto.	Heteroevaluación. Individual.	Guía de Evaluación del Proyecto (Anexo 1).	30%>
TOTAL				100%

INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN

INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES) <i>(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)</i>				
Nombre del estudiante:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Participa activamente en las diferentes actividades de clase.				
2. Logra mantener un adecuado nivel de concentración en las actividades desarrolladas.				
3. Es capaz de tomar la iniciativa y organizar una tarea o actividad de grupo.				
4. Muestra respeto hacia el docente, así como a sus compañeros				
5. Muestra capacidad de autonomía y autorregula su aprendizaje.				
TOTAL:				



**INSTRUMENTO DE AUTOEVALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES
(HABILIDADES GENERALES)**

(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

Nombre del estudiante:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Valoro la importancia de los conocimientos que desarrolle durante el bloque.				
2. Controlo mis emociones y actúo de manera propositiva en las actividades desarrolladas.				
3. Considero y analizo diversas alternativas para cumplir tareas individuales o colectivas.				
4. Valoro las consecuencias o repercusiones que pueden tener mis actos o comportamientos individuales o colectivos.				
5. Mido el nivel de motivación que ejercen en mí, las diversas actividades propuestas para desarrollar mi autonomía.				
TOTAL:				

REFERENCIAS

- Bárcenas, M.E. y Luna-Fernández, M. (2017). *Temas selectos: Tendencias en la ciencia de Alimentos*. Spienta.
- Bender, D.A. (1995). *Introducción a la nutrición y el metabolismo*. Acribia.
- S. Buncic. (2007). *Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria*. Acribia. ISBN: 978-84-200-1116-5.
- Charley, Helen. (1987). *Tecnología de los alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de los alimentos*. Limusa.
- Fox, Brian A. Cameron, Allan G. (2004). *Ciencia de los alimentos: Nutrición y salud*. Limusa.
- George J. Mountney, PhD, Carmen R. Parkhurst, PhD. (2001). *Tecnología de productos avícolas*. (2º ed.). Acribia. ISBN: 84-200-0945-8.
- James G. Brennan. (2008). *Manual del procesamiento de los alimentos*. Acribia. ISBN: 978-84-200-1099-1.

REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

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

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

REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB

- BBC Mundo (2016). Cómo el consumo de la carne cambió a los primeros humanos.
 - https://www.bbc.com/mundo/noticias/2016/03/160310_homo_eructus_carne_consumo_herramientas_ciencia_a_mv
- Consejo Mexicano de la Carne (2018). *Historia del Consumo de la Carne*.



- <https://comecarne.org/historia-de-la-carne/>
- 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>
- EducaRed Recuperado (2020). Embutido.
 - <https://www.ecured.cu/Embutido>
- El Portal del Chanizado (2020). Principales embutidos y sus características.
 - <https://elportaldelchacinado.com/principales-embutidos-caracteristicas/>
- Jamón Prive Recuperado (2020). Embutidos: Origen, composición y clasificación.
 - <https://www.jamonprive.com/embutidos-origen-composicion-y-clasificacion>
- Martínez, Juan C. (2020). Historia del consumo de la carne de vacuno.
 - <https://todocarne.es/historia-del-consumo-de-la-carne-de-vacuno/>
- 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>
- Web Consultas (2020). Embutidos.
<https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/embutidos-14468>

ANEXOS

ANEXO 1: GUÍA DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO

DATOS DE LA INSTITUCIÓN				
GUÍA DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO				
DATOS DEL ESTUDIANTE: NOMBRE DEL PROYECTO: FECHA DE ENTREGA:				
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 44 puntos, al final del instrumento se propone la ponderación, la cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque _____.				
INDICADORES	Muy bien (4 puntos)	Bien (3 puntos)	Suficiente (2 puntos)	Insuficiente (1 punto)
1. Identifica con claridad el tema del proyecto.				
2. Vincula el tema del proyecto con su entorno social en su comunidad.				



3. Establece con claridad la justificación del proyecto.				
4. En el desarrollo del problema, establece al menos 10 artículos relacionados con su tema (links fiables).				
5. Elige un estilo de redacción para citar el planteamiento del problema y justificación.				
6. Considera con claridad la justificación epistemológica.				
7. Considera con claridad la justificación costo/beneficio.				
8. Utiliza la coherencia, lógica y secuencia de ideas en la organización del proyecto.				
9. El lenguaje que utiliza es adecuado en la redacción (uso de palabras descriptivas, de analogías, etc.)				



10. Es clara la gramática y usos (fragmento de oraciones, verbos).				
11. Es adecuado el uso de puntuación y ortografía.				
Puntaje total:				

PONDERACIÓN				
6	7	8	9	10
De 15 a 19 Puntos	De 20 a 24 Puntos	De 29 a 33 Puntos	De 34 a 39 Puntos	De 40 a 44 puntos
Comentarios u observaciones:				
Nombre del docente (evaluador):				

*El contenido de este programa fue recuperado de las ediciones 2018 y 2019.