

Plan 450 GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

Asignatura 42259 INDÚSTRIAS CÁRNICAS

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

optativa

Créditos ECTS

3

Competencias que contribuye a desarrollar

Competencias generales:

G1 a G27 de la memoria verifica

En esta asignatura se desarrollarán especialmente las siguientes competencias:

G1 Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G3 Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 Ser capaz de organizar y planificar

G7 Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)

G8 Gestionar la información

G9 Ser capaz de resolver problemas

G12 Trabajar en equipo

G15 Demostrar un razonamiento crítico

G17 Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa

G24 Comprometerse con los temas medioambientales

De forma específica:

EMC2 Tecnologías de la producción animal. Nutrición. Higiene y sistemas de producción animal. Biotecnología y Mejora animal. Productos animales.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Utilizar los fundamentos básicos de la industria cárnica
- Diferenciar los tipos de tejido muscular
- Conocer la fisiología básica del tejido muscular y graso
- Conocer los fundamentos del proceso de sacrificio y de la maduración de la carne
- Conocer los fundamentos de la conservación de las carnes frescas y los productos cárnicos
- Conocer los principales productos cárnicos, materias primas, subproductos y aditivos

Contenidos

1. Introducción

El sector cárnico

Factores que limitan el consumo de carne

Análisis DAFO de los productos cárnicos

2. La fibra muscular

Tipos de Fibras Musculares Esqueléticas

Estructura de la Miofibrilla

Estructura de los Miofilamentos

3. Transformación del músculo en carne

Tejido graso

Crecimiento

Rigor mortis

Maduración

4. El matadero y la sala de despiece

5: Conservación de las carnes frescas

La materia prima

Métodos

Tejido graso

Crecimiento

Rigor mortis

Maduración

6. Productos cárnicos, materias primas y aditivos

Códigos E

Sal, nitratos, nitritos

Ascorbatos

Fosfatos

Azúcares

Almidón

Espesantes

7: Otros productos cárnicos. Subproductos

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Clase magistral: Exposición de los contenidos correspondientes a los temas propuestos por parte del profesor; el alumno que conoce el tema previamente a través de la plataforma de enseñanza debe participar y anticipar sus dudas o cuestiones

Clase práctica: Resolución de problemas por parte del profesor (aula, sala de informática, laboratorio). El alumno deberá ser capaz de resolver a continuación las cuestiones que se le propongan de forma individual o en grupo

Prácticas de campo: Visita guiada a explotaciones ganaderas o centros de formación o investigación; el alumno valorará in situ las características del complejo que se visite haciendo una valoración escrita de lo observado

Seminarios: Medio que utilizará tanto profesor como alumno para de forma más particularizada exponer y resolver cuestiones concretas

Criterios y sistemas de evaluación

Instrumento

nota

Examen: definiciones, preguntas cortas, presentación

50%

Guiones de prácticas

25%

Trabajos en grupo

25%

Calendario y horario

Clases: 1 semanal de 2 horas

Prácticas: visitas a mataderos y salas de despiece y envasado

Charlas : directores técnicos de mataderos y de industrias cárnicas

Exámenes: 2

Trabajos: 3

Defensas de trabajos: 1

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

14

Estudio y trabajo autónomo individual

30

Clases prácticas de aula (A)

2

Estudio y trabajo autónomo grupal

15

Clases prácticas laboratorio (L)

0

Prácticas de campo

10

Seminarios (S)

4

Tutorías grupales (TG)

Evaluación

Total presencial

30 h

Total no presencial

45 H

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Responsable: Jesus A. Baro de la Fuente

Localización: Seminario de Producción Animal, Aulario.

Tfno: (979-10) 8368

e-mail: baro@agro.uva.es

espacio web: <http://157.88.88.123>

CCVV

Formación:

- Licenciatura en Veterinaria, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, Septiembre 1989
- MSc in Animal Breeding, Facultad de Ciencias, Universidad de Edimburgo, Noviembre 1993
- Doctorado en Veterinaria, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, Junio 1995, Director: Fermín San

Primitivo, Estudio genético del recuento celular y de la producción láctea en ganado ovino de raza Churra

Categoría profesional: Profesor Contratado Doctor (LOU)

Idiomas: Inglés, Francés, Japones

Actividades anteriores

Servicio de Producción Animal, Xunta de Galicia, TRAG S.A.

Desarrollo de programas de valoración de reproductores y del Control Lechero Oficial; Apoyo técnico a las

Asociaciones de Criadores de Ganado Frisón de la CCAA de Galicia

CIATA, Principado de Asturias

Coordinación de proyectos de investigación; Responsable de la Sección de Mejora Animal; Apoyo técnico a

Asociaciones de Ganaderos; Control Lechero Oficial; Control Rendimiento Cárnico.

Publicaciones recientes:

Genetic variability underlying maternal traits of Asturiana de la Montaña beef cattle

Spanish Journal of Agricultural Research 10(1): (Enero 2012)

Testing usability of user interface in an embedded device for ELISA plate analysis

Computers and Electronics in Agriculture 76(2):325-330 (Mayo 2011)

Cálculo de parámetros genéticos mediante modelo de herencia mixta en Asturiana de Valles

Archivos de zootecnia 223:549-552 (2009)

Multi-trait and random regression approaches for addressing the wide range of weaning ages in Asturiana de los

Valles beef cattle for genetic parameter estimation

Journal of Animal Science 86:278-286 (2008)

Uso de ultrasonidos para la predicción del valor de la canal en terneros de raza Asturiana de los Valles

Archivos de Zootecnia 56:687-692 (2007)

Registro del consumo de pienso en el Centro de Testaje de ASEAVA-ASEAMO

Archivos de Zootecnia 56:511-516 (2007)

Consanguinidad y progreso genético en la raza asturiana de la montaña

Archivos de Zootecnia 56:593-598 (2007)

Method comparison for diagnose of subclinical mastitis and milk quality determination in raw milk

IEEE-Instrumentation and Measurement Technology 1:240-243 (2005)

Idioma en que se imparte

Castellano
