

Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Vicerrectoría Académica y de Investigación

Guía de aprendizaje para el desarrollo del componente práctico del curso

Manejo y procesamiento de carnes 201511

1. Información general del componente práctico.

Tabla 1. *Información general del componente práctico*

Aspecto	Descripción
1. Estrategia metodológica	Aprendizaje basado en estudio de caso
2. Tipología de curso	Metodológico
3. Momento de la evaluación	Intermedio
4. Puntaje de la actividad	150 puntos
5. Número de actividades del componente registradas en esta guía	1
6. Horas de trabajo independiente del estudiante	20
7. Horas de acompañamiento docente	12
8. Tipo de práctica formativa	Salida de Campo

2. Con esta/s actividad/es de componente práctico se espera que los estudiantes logren y evidencien el/los siguientes resultados/s de aprendizaje:

Formular, elaborar y proponer el desarrollo de derivados cárnicos que cumplan con los requerimientos normativos sanitarios a través de la identificación de las materias primas utilizadas en este tipo de productos.

3. Descripción general de la(s) actividad(es) del componente práctico.

La elaboración de productos cárnicos se presenta como una alternativa moderna para la industrialización de la carne contribuyendo a su preservación y posibilitando diversas características organolépticas, para satisfacer una demanda cada día más exigente.

La práctica puede desarrollarse en dos escenarios diferentes de acuerdo con la disponibilidad de infraestructura y condiciones específicas de cada centro:

1. Se puede desarrollar a nivel de planta piloto, donde se elaborarán varios productos cárnicos siguiendo los protocolos establecidos por el docente de práctica.
2. Se puede realizar una visita a una planta procesadora de derivados cárnicos con el fin de observar todos los procedimientos involucrados en el desarrollo de los productos. En cualquiera de los escenarios la actividad estará denominada como salida de campo

Tabla 2. *Información actividad 1*

Aspecto	Descripción
1. Escenarios de componente práctico	Físico
2. Tipo de actividad	Independiente
3. Número de actividad	2
4. La actividad inicia el:	lunes, 17 de febrero de 2025
5. La actividad finaliza el:	domingo, 11 de mayo de 2025

Los recursos con los que debe contar para el desarrollo de la actividad son los siguientes:

- Guía de actividades
- Materias primas: carne, grasa, condimentos, hielo.
- Equipos y utensilios para elaboración de derivados cárnicos (molino, mezcladora, cuarto frío, cuchillos, tablas para cortar)

La actividad consiste en:

Para esta actividad, el estudiante en compañía de su tutor de práctica deberá elaborar algunos derivados cárnicos de acuerdo con lo programado por el docente. El objetivo es que se sigan todas las normas higiénico sanitarias necesarias en este tipo de procesos. Si no es posible la elaboración de los productos, la práctica podrá desarrollarse visitando una planta productora de derivados cárnicos, con el fin de evidenciar todos los procedimientos relacionados con la producción de alimentos.

El docente práctico abordará las siguientes temáticas en el desarrollo del encuentro:

- Condiciones de recepción de materias primas
- Reconocimiento de las materias primas utilizadas en la industria cárnica (carne, grasa, subproductos comestibles de origen animal, aditivos, condimentos, etc.).
- Identificación de las líneas de producción y de los diferentes tipos de derivados cárnicos, de acuerdo con la reglamentación para este tipo de alimentos
- Buenas prácticas de manufactura.

Para cada uno de los productos elaborados, el estudiante debe consignar la siguiente información en el informe que deberá entregar a su docente de componente práctico:

- Descripción del producto:
 1. Nombre
 2. Tipo de producto
 3. Ingredientes utilizados (carne, grasa, agua, sal, aditivos, etc).
 4. Cantidad de cada uno de los ingredientes utilizados en la formulación.

5. Tipo de mercado: Consumo directo, almacenes de cadena, etc.
6. Sistema de empaque y presentación (tiempo de vida útil)
7. Información del etiquetado: nombre del productor, recomendaciones de consumo, valor nutricional y certificados de calidad.
8. Diagrama de flujo del proceso de elaboración: Se debe realizar un diagrama de flujo del proceso de elaboración de cada producto, con las variables de proceso para tener en cuenta en cada etapa (temperatura, humedad, tiempos, etc.)

Evidencias de trabajo independiente:

Las evidencias de trabajo independiente para entregar son:

Informe de práctica que cumpla con los requerimientos especificados en la presente guía de actividades (se entregará al docente de componente práctico quien reporta la calificación en el OIL): El informe debe contener:

- Portada
- Objetivos
- Marco teórico
- Descripción de los productos elaborados.
- Conclusiones
- Bibliografía

Evidencias de trabajo grupal:

En esta actividad no se requieren evidencias de trabajo grupal:

4. Lineamientos generales para la elaboración de las evidencias

Para evidencias elaboradas Elija un elemento., tenga en cuenta las siguientes orientaciones:

Todos los integrantes del grupo deben participar con sus aportes en el desarrollo de la actividad.

En cada grupo deben elegir un solo integrante que se encargará de entregar el producto solicitado en el entorno o escenario que haya señalado el docente.

Antes de entregar el producto solicitado deben revisar que cumpla con todos los requerimientos que se señalaron en esta guía de actividades de componente práctico.

Solo se deben incluir como autores del producto entregado, a los integrantes del grupo que hayan participado con aportes durante el tiempo destinado para la actividad.

Tenga en cuenta que todos los productos escritos independientes o grupales deben cumplir con las normas de ortografía y con las condiciones de presentación que se hayan definido.

En cuanto al uso de referencias considere que el producto de esta actividad debe cumplir con las normas Elija un elemento.

En cualquier caso, cumpla con las normas de referenciación y evite el plagio académico, para ello puede apoyarse revisando sus productos escritos mediante la herramienta Turnitin que encuentra en el campus virtual.

5. Situaciones de orden académico

Considere que en el acuerdo 029 del 13 de diciembre de 2013, artículo 99, se considera como faltas que atentan contra el orden académico, entre otras, las siguientes: literal e) "El plagiar, es decir, presentar como de su propia autoría la totalidad o parte de una obra, trabajo, documento o invención realizado por otra persona. Implica también el uso de citas o referencias faltas, o proponer citas donde no haya coincidencia entre ella y la referencia" y liberal f) "El reproducir, o copiar con fines de lucro, materiales educativos o resultados de productos de investigación, que cuentan con derechos intelectuales reservados para la Universidad."

Las sanciones académicas a las que se enfrentará el estudiante son las siguientes:

- a) En los casos de fraude académico demostrado en el trabajo académico o evaluación respectiva, la calificación que se impondrá será de cero puntos sin perjuicio de la sanción disciplinaria correspondiente.
- b) En los casos relacionados con plagio demostrado en el trabajo académico cualquiera sea su naturaleza, la calificación que se impondrá será de cero puntos, sin perjuicio de la sanción disciplinaria correspondiente.