



SEP

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN
MEDIA SUPERIOR



PROGRAMA DE ESTUDIO

Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos

Módulo III

Procesar alimentos a base de carnes

Submódulo II

Efectuar análisis fisicoquímicos a carne y productos cárnicos



Noviembre, 2005

Reforma Curricular del Bachillerato Tecnológico Estructura y Programas de Estudio de la Carrera de Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos

Profesores que elaboraron la estructura y programas de estudio de la carrera técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos:

NOMBRE	ESTADO
Línida Morales Quitarío	Tabasco
Guillermina Galindo Figueroa	Nayarit
José Andrés Colomo Laparra	Chiapas
Martín Mauricio Sosa Pardo	Tlaxcala
Alberto Olivares Ramírez	Chihuahua
Mario Dena Silva	Nuevo León

Coordinadores de Diseño:

NOMBRE	ESTADO
Ismael Enrique Lee Cong	Quintana Roo
Adriana Avilés Sanchez	Baja California Sur

Coordinador del Componente de Formación Profesional:

NOMBRE
Espiridión Licea Pérez

A background image featuring a still life with various fruits like apples and lemons on a table, and a partial view of a person's face on the left side.

Directorio

Dr. Reyes S. Tamez Guerra
Secretario de Educación Pública

Dra. Yoloxóchitl Bustamante Díez
Subsecretaria de Educación Media Superior

Ing. Lorenzo Vela Peña
Director General de Educación Tecnológica Industrial

Mtro. Roberto Lagarda Lagarda
Coordinador Nacional de Organismos Descentralizados Estatales de CECyTEs

Lic. Elena Karakowsky Kleyman
Responsable de Desarrollo Académico de los CECyTEs

Mensaje para los Maestros

El Modelo de la Educación Media Superior Tecnológica comprende y alienta continuamente un proceso de formación humana en todas las etapas de la vida, a la vez que faculta para responder por nuestros egresados como seres sociales, transformadores, con destrezas adquiridas, creatividad, claridad de criterio y solidaridad. Así mismo, se busca una mayor flexibilidad para el tránsito dentro del sistema bachillerato tecnológico e impulsar las oportunidades de calidad y pertinencia de los procesos educativos que se desarrollan al interior de los planteles, en vinculación estrecha con el medio social.

El presente programa tiene el propósito de orientar el trabajo docente en el componente de formación profesional siguiendo una estructura modular, ya que cada módulo se divide en submódulos, los cuales especifican lo que el alumno será capaz de realizar al término de cada uno en sitios de inserción laboral.

Los módulos de formación profesional se elaboraron de acuerdo con los lineamientos establecidos por la Coordinación Nacional de los CECyTEs, en trabajos colegiados con docentes que cuentan con experiencia en el diseño y operación de programas de educación basada en competencias.

En cada submódulo se presenta el desarrollo didáctico, considerando los resultados de aprendizaje a lograr, las competencias a desarrollar, las estrategias de aprendizaje, los recursos y materiales de apoyo, los criterios y las evidencias para realizar la evaluación.

En los resultados de aprendizaje y sitios de inserción laboral de cada módulo se presenta lo que el alumno será capaz de hacer (los aprendizajes demostrados a través de competencias) y el área en donde podrá laborar.

En las estrategias de aprendizaje se consideran:

El encuadre grupal: proporciona al alumno la información relacionada con los contenidos y competencias a desarrollar, así como los criterios para la evaluación de competencias.

La relación con el entorno: son actividades que contextualizan el escenario y sitios de inserción donde el alumno desarrollará la función laboral.

El desarrollo de las esferas de competencia: son actividades de solución de problemas, demostración de procedimientos técnicos, búsqueda de información con apoyo de las tecnologías de la información y comunicación, investigación de campo y bibliográfica, aplicación de evaluaciones formativas y realimentación.

El cierre del submódulo: son actividades que sintetizan y realimentan el proceso de aprendizaje, además de evaluar las competencias adquiridas.

Los recursos materiales de apoyo: son los medios necesarios para desarrollar y ejercitar la competencia.

La evaluación de las competencias: proceso mediante el cual se verifica el aprendizaje de acuerdo a los resultados de evaluación a través de las evidencias de conocimiento, desempeño o producto.

En la evaluación de competencias se consideran:

Las evidencias por desempeño: son las habilidades y destrezas que el alumno deberá demostrar al realizar una actividad relacionada con un resultado de aprendizaje o competencia a desarrollar.

Las evidencias por producto: son los productos tangibles que el alumno deberá entregar, como resultado de una actividad relacionada con una competencia a desarrollar.

Las evidencias de conocimiento: son los aprendizajes que manifiestan los alumnos, producto de la aplicación de un instrumento de evaluación.

Las evidencias de actitudes: son los valores, actitudes y hábitos que el alumno manifiesta al desarrollar una actividad.

Las fuentes de información: es una lista que constituye el acervo básico de consulta para el desarrollo de los contenidos del submódulo.

El glosario: es la lista de palabras técnicas con su respectiva definición.

Cada docente podrá establecer las actividades complementarias para lograr los resultados de aprendizaje de acuerdo con su experiencia, así como sugerencias y/o recomendaciones para la operación del programa.

Contenido

I. Estructura de la Carrera

- Justificación de la carrera
- Estructura Curricular del Bachillerato Tecnológico
- Propósito de la carrera
- Perfil profesional de la carrera
- Módulos y submódulos por semestre
- Resultados de aprendizajes y sitios de inserción de los módulos

II. Programa de Estudio

- Nombre del módulo
- Nombre del submódulo y duración
- Resultado de aprendizaje del submódulo
- Competencias a desarrollar
- Estrategias de aprendizaje
 - A) Encuadre grupal
 - B) Relación con el entorno
 - C) Desarrollo de las esferas de competencia
 - D) Cierre de la submódulo
 - E) Recursos materiales de apoyo
- Evaluación de competencias

III. Fuentes de información

IV. Glosario

Justificación de la Carrera de Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos

La tecnología aplicada en la producción de alimentos, ha permitido anular el factor estacional en el suministro de éstos, permitiendo el abasto de los mismos en cualquier temporada, con buena calidad nutrimental y sin riesgos para la salud; además es uno de los soportes alimentarios ante un aumento poblacional acelerado. El aseguramiento de la alimentación hoy en día requiere de procesos que los conserven por más tiempo y en estado favorable para el consumo.

La diversidad regional de México tiene entre sus cualidades gran variedad de alimentos naturales, lo que diversifica aun más los procesamientos de éstos para su conservación y comercialización; ésto obliga a agrupar a los alimentos procesados por su origen primario, tales como frutas, hortalizas, carne, leche, aves, pescados, mariscos y cereales principalmente.

El desarrollo constante en la industria alimentaría crea una demanda de empleos, y por lo tanto, una gran posibilidad de inserción laboral de los técnicos en análisis y tecnología de los alimentos.

Esta especialización ofrecida a la población estudiantil en el nuevo sistema modular, generar una gama de conocimientos especializados en las distintas áreas de la industria de los alimentos, como son la selección, transformación y control de calidad. A su vez, el egresado tendrá la capacidad técnica y analítica para emprender su propio negocio y la comercialización de los productos elaborados.



SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN
MEDIA SUPERIOR

COORDINACIÓN DE ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS ESTATALES DE CECyTEs



Estructura Curricular del Bachillerato Tecnológico en Análisis y Tecnología de los Alimentos Clave TAT-04

1er. Semestre	2o. Semestre	3er. Semestre	4o. Semestre	5o. Semestre	6o. Semestre
Álgebra 4 horas	Geometría y Trigonometría 4 horas	Geometría Analítica 4 horas	Cálculo 4 horas	Probabilidad y Estadística 5 horas	Matemática Aplicada 5 horas
Inglés I 3 horas	Inglés II 3 horas	Inglés III 3 horas	Inglés IV 3 horas	Inglés V 5 horas	Optativa 5 horas
Química I 4 horas	Química II 4 horas	Biología 4 horas	Física I 4 horas	Física II 4 horas	Asignatura específica del área propedéutica correspondiente (1) 5 horas
Tecnologías de la Información y la Comunicación 3 horas	Lectura, Expresión Oral y Escrita II 4 horas	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores II 4 horas	Ecología 4 horas	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores III 4 horas	Asignatura específica del área propedéutica correspondiente (2) 5 horas
Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores I 4 horas	Módulo I Procesar Alimentos a Base de Frutas y Hortalizas 17 horas	Módulo II Procesar Alimentos a Base de Leche 17 horas	Módulo III Procesar Alimentos a Base de Carnes 17 horas	Módulo IV Procesar Alimentos Derivados de Aves, Pescados y Mariscos 12 horas	Módulo V Procesar Alimentos a Base de Cereales 12 horas
Lectura, Expresión Oral y Escrita I 4 horas					
COMPONENTE DE FORMACIÓN BÁSICA 1, 200 HORAS		COMPONENTE DE FORMACIÓN PROPEDEÚTICA 480 HORAS		COMPONENTE DE FORMACIÓN PROFESIONAL 1, 200 HORAS	

Área Físico – Matemáticas Temas de Física (1) Dibujo Técnico (2)	Área Económico – Administrativas Administración (1) Economía (2)	Área Químico – Biológicas Bioquímica (1) Biología Contemporánea (2)
---	---	--

Estructura de la Carrera de Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos

Propósito de la Carrera:

Al término de la carrera el egresado será capaz de realizar la conservación, transformación, control de calidad y envasado de alimentos a base de frutas, hortalizas, carne, leche, aves, pescados, mariscos y cereales.

Perfil Profesional:

Al término de la carrera el egresado será capaz de laborar en la industria de la transformación de alimentos, tales como: plantas procesadoras de alimentos, laboratorios donde se realicen análisis físico – químicos y microbiológicos, así como proporcionando asistencia técnica y/o autoempleo.

Módulos y Submódulos de la Carrera de Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos

		Módulos	Submódulos	Duración	
				Horas Semana	Total
Semestre	2°	I.-Procesar alimentos a base de frutas y hortalizas	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a frutas y hortalizas.	7	272 Horas
			II.-Efectuar análisis fisicoquímicos a frutas, hortalizas y sus derivados.	5	
			III.-Efectuar análisis microbiológicos a derivados de frutas y hortalizas.	5	
	3°	II.-Procesar alimentos a base de leche	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a lácteos.	7	272 Horas
			II.-Efectuar análisis físico-químicos a leche y productos lácteos.	5	
			III.-Efectuar análisis microbiológicos a leche y productos lácteos.	5	
	4°	III.-Procesar alimentos a base de carnes	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a carnes.	7	272 Horas
			II.-Efectuar análisis fisicoquímicos a carne y productos cárnicos.	5	
			III.-Efectuar análisis microbiológicos a carne y productos cárnicos.	5	
	5°	IV.-Procesar alimentos derivados de aves, pescados y mariscos	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a aves, huevo, pescados y mariscos.	6	192 Horas
			II.-Efectuar el análisis de calidad a aves, huevo, pescados, mariscos y sus derivados.	6	
	6°	V.-Procesar alimentos a base de cereales	I.-Aplicar los métodos de procesamiento a cereales.	6	192 Horas
			II.-Efectuar el análisis de calidad a cereales y sus derivados.	6	

Resultados de Aprendizaje y Sitios de Inserción

Resultados de Aprendizaje	Sitios de Inserción
<p>Módulo I. Al término del módulo el alumno será capaz de: Procesar alimentos a base de frutas y hortalizas estableciendo su calidad fisicoquímica y sanitaria.</p>	<p>Al término del módulo el alumno será capaz de laborar en Áreas donde se realice cualquier fase del proceso de frutas y hortalizas, (Industria procesadora, empacadoras laboratorio de análisis, asistencia técnica en el procesamiento, instructor en cursos de capacitación en el proceso y autoempleo).</p>
<p>Módulo II. Al término del módulo el alumno será capaz de: Procesar alimentos a base de leche estableciendo su calidad fisicoquímica y sanitaria.</p>	<p>Al término del módulo el alumno será capaz de laborar en Áreas donde se realice cualquier fase del proceso de leche (Industria procesadora, laboratorio de análisis de leche y productos lácteos, asistencia técnica en procesamiento, Instructor en cursos de capacitación y autoempleo).</p>
<p>Módulo III. Al término del módulo el alumno será capaz de: Procesar alimentos a base de carne estableciendo su calidad fisicoquímica y sanitaria.</p>	<p>Al término del módulo el alumno será capaz de laborar en Áreas donde se realice cualquier fase del proceso de carne (Industria procesadora, empacadoras, laboratorio de análisis de carne y productos cárnicos, en tiendas de autoservicio en el área de carne, asistencia técnica en procesamiento de carne y productos cárnicos, instructor en cursos de capacitación en el proceso de carne y productos cárnicos y autoempleo).</p>
<p>Módulo IV. Al término del módulo el alumno será capaz de: Procesar alimentos derivados de aves, pescados y mariscos, estableciendo su calidad fisicoquímica y sanitaria.</p>	<p>Al término del módulo el alumno será capaz de laborar en Áreas donde se realice cualquier fase del procesamiento de aves, huevo, pescados y mariscos (Industria procesadora, empacadoras, laboratorio de análisis de derivados de aves, pescados y mariscos, en tiendas de autoservicio en el área de carne, asistencia técnica en procesamiento de carne de ave, pescados, mariscos y sus derivados, instructor en cursos de capacitación en el procesamiento mencionado y autoempleo).</p>

Resultados de Aprendizaje y Sitios de Inserción

Resultados de Aprendizaje	Sitios de Inserción
<p>Módulo V. Al término del módulo el alumno será capaz de: Procesar alimentos a base de cereales estableciendo su calidad fisicoquímica y sanitaria.</p>	<p>Al término del módulo el alumno será capaz de laborar en Áreas donde se realice cualquier fase del proceso de cereales (Industria procesadora de cereales y sus derivados, emparadoras, laboratorio de análisis de cereales y sus derivados, en tiendas de autoservicio en el área de panadería, asistencia técnica en procesamiento de cereales y sus derivados, instructor en cursos de capacitación en el proceso de cereales y sus derivados y en empresa propia).</p>

Programa de Estudio

Datos Generales	Módulo III	Procesar alimentos a base de carnes.	Duración	272 Horas
	Submódulo II	Efectuar análisis fisicoquímicos a carne y productos cárnicos.	Duración	5 hrs/sem
	Resultado de Aprendizaje	Al terminar el submódulo el alumno será capaz de analizar alimentos a base de carne.		
	Competencias a Desarrollar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar análisis fisicoquímicos a la carne. 2. Realizar análisis fisicoquímicos a derivados cárnicos. 		

Estrategia de Aprendizaje

A) Encuadre grupal:

A través de una exposición el docente deberá:

- Realizar evaluación diagnóstica.
- Realizar actividad motivacional.
- Informar sobre los objetivos y contenidos del submódulo, así como los resultados de aprendizaje.
- Informar sobre las competencias a desarrollar.
- Informar sobre las evidencias por desempeño esperado.
- Informar sobre las evidencias por producto.
- Descripción de las prácticas programadas.
- Informar sobre las prácticas integradoras.
- Informar sobre las normas de competencias y oficiales.
- Presentar los criterios de evaluación.
- Informar los valores y actitudes a desarrollar: trabajo en equipo, responsabilidad, solidaridad, limpieza y orden.
- El docente realiza una actividad para asegurarse de la comprensión de los puntos expuestos.

Estrategia de Aprendizaje

B) Relación con el entorno:

- El docente realiza visitas con los alumnos a laboratorios de industrias que efectúen análisis fisicoquímicos a carnes y derivados cárnicos.

C) Desarrollo de las esferas de competencia:

1. Realizar análisis fisicoquímicos a la carne.

El docente diseñará actividades y escenarios para que el alumno desarrolle:

Habilidades y destrezas para:

- Realizar análisis de pH, humedad, capacidad de retención de agua, extracto etéreo, dióxido de azufre, proteínas.
- Interpretar los resultados obtenidos de los análisis.

Conocimientos sobre:

- Reglamentos de seguridad e higiene.
- Manejo de equipo y materiales de laboratorio.
- NMX-f-544-1992,05/06/92.- alimentos-método de prueba para la determinación de humedad en productos cárnicos.
- NMX-f-545-1992,05/06/92.- alimentos-método de prueba para la determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en productos cárnicos.

Actitudes:

- Orden
- Limpieza
- Responsabilidad

El docente diseñará una actividad para que el alumno demuestre la competencia: Realizar análisis fisicoquímicos a la carne.

Estrategia de Aprendizaje

2.- Realizar análisis fisicoquímicos a derivados cárnicos.

El docente diseñará actividades y escenarios para que el alumno desarrolle:

Habilidades y destrezas para:

- Realizar análisis en carnes secas: humedad, organolépticos.
- Realizar análisis en Embutidos crudos: humedad, organolépticos, nitritos, nitratos, fosfatos.
- Realizar análisis en Embutidos cocidos: humedad, organolépticos, nitritos, nitratos, fosfatos, almidón o fécula.
- Realizar análisis en Carnes curadas: humedad, organolépticos, nitritos, nitratos, fosfatos, almidón o fécula.
- Realizar análisis en Productos cárnicos enlatados: organolépticos, vacío.
- Realizar análisis en Carnes ahumadas: humedad, organolépticos, cenizas.

Conocimientos sobre:

- Toma de muestras.
- Estándares en los procesos de calidad.
- Normas oficiales mexicanas de análisis de alimentos.
- Elaborar los reportes correspondientes de los análisis efectuados. Reglamentos de seguridad e higiene.
- Operación de equipo y material para realizar los análisis fisicoquímicos en derivados cárnicos.
- NMX-543-1992,05/06/92
- NMX-f-544-1992,05/06/92
- NMX-f-545-1992,05/06/92
- NMX-f-065-1984,02/08/84
- NMX-f-123-s-1982,24/12/82

Actitudes:

- Orden
- Limpieza
- Responsabilidad

El docente diseñará una actividad para que el alumno demuestre la competencia en: Realizar análisis fisicoquímicos a derivados cárnicos.

Estrategia de Aprendizaje

D) Cierre del submódulo.

- El docente realimentará sobre las esferas de competencias desarrolladas y no comprendidas mediante una práctica integradora sobre los procesos vistos en la cual realizará una recapitulación de dichas esferas.

E) Recursos materiales de apoyo:

Material de laboratorio:

- Matraz Erlenmeyer de diferentes capacidades.
- Termómetro
- Matraz aforado de diferentes capacidades.
- Tela de asbesto.
- Pipetas graduadas de varias capacidades.
- Probetas de varias capacidades.
- Tapones de hule.
- Tubos de ensayo.
- Pipetas volumétricas de varias capacidades.
- Agitadores de vidrio.
- Pizetas
- Baño maría
- Buretas
- Crisoles
- Vasos de precipitados de varias capacidades
- Pinzas para buretas.
- Soporte Universal.
- Mechero de Bunsen.
- Escobillones de varios tamaños.
- Horador
- Mortero
- Gradilla de madera o metálica.
- Buretas
- Tripiés
- Papel filtro
- Pinzas para tubo.
- Desecador
- Cápsulas de porcelana.

Estrategia de Aprendizaje

Equipo de laboratorio:

- Balanza analítica con ± 0.1 gr. de sensibilidad.
- Potenciómetro con electrodos.
- Licuadora o procesador de alimentos.
- Equipo Kjeldahl.
- Equipo Soxhlet.
- Agitador mecánico o electromagnético.
- Balanza analítica de ± 0.1 mg
- Amperímetro 120V, C.A. o 2000 mA
- Placa eléctrica con control de temperatura.
- Cronómetro
- Fuente de potencia tipo 120V, C.A.
- Refractómetro de Abbé
- Mufla
- Butirómetro de Gerber con Tapones.
- Refrigerador
- Balanza granataria.
- Estufa con control de Temperatura.
- Termobalanza equipada con lámpara infrarroja 250W.
- Platillos de Aluminio para Termobalanza.
- Tamiz vibratorio con criba de malla 40
- Campana de Extracción.

Reactivos químicos:

- Hidróxido de Sodio 0.1 N
- Fenolftaleína al 1% en etanol
- Solución Reguladora de PH 4
- Solución reguladora de PH 7
- Solución reguladora de PH 10
- Alcohol
- Éter de petróleo.
- Bromonaftaleno.
- Ácido clorhídrico.
- Glucosa
- Agua destilada.
- Grasa o glicerina.
- Oxalato de sodio o de potasio.
- Disolución defecante de Acetato neutro de plomo.
- Disolución acuosa de azul de metileno al 0.2%
- Disolución de azúcar invertido al 1% P/V
- Sulfato de cobre pentahidratado.
- Tartrato doble de sodio y potasio.
- Hidróxido de sodio.
- Fructosa

Instalaciones:

- Laboratorio múltiple disciplinario.
- Áreas definidas para análisis físico-químicos.

Evaluación de Competencias

El docente diseñará una actividad que integre las competencias desarrolladas en el submódulo para que el alumno de manera individual las demuestre.

Actividad: El alumno realizará los análisis fisicoquímicos a carne y sus derivados supervisado por el docente.

Evidencias por desempeño 80%:

1. Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.
2. Los análisis fisicoquímicos a los derivados cárnicos realizados.

Evidencias por producto 10% :

1. Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.
2. Los análisis fisicoquímicos a los derivados cárnicos realizados.

Evidencias de conocimiento 0%:

Evidencias de actitudes 10% :

Orden:

Evidencias por desempeño

1. Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.
2. Los análisis fisicoquímicos a los derivados cárnicos realizados.

Evidencias por producto

1. Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.
2. Los análisis fisicoquímicos a los derivados cárnicos realizados.

Limpieza:

Evidencias por desempeño

1. Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.
2. Los análisis fisicoquímicos a los derivados cárnicos realizados.

Evidencias por producto

1. Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.
2. Los análisis fisicoquímicos a los derivados cárnicos realizados.

Evaluación de Competencias

Responsabilidad:

Evidencias por desempeño

1. Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.
2. Los análisis fisicoquímicos a los derivados cárnicos realizados.

Evidencias por producto

1. Los análisis fisicoquímicos a la carne realizados.
2. Los análisis fisicoquímicos a los derivados cárnicos realizados.

Fuentes de Información

Badui Jergal. (1995). *Química de los Alimentos*. México. Editorial Alambra.

Badui Jergal S. (2001). *Diccionario de términos de análisis y tecnología de alimentos*.

Charley Helen. (1995). *Tecnología de los Alimentos. Procesos Químicos y Físicos en la preparación de Alimentos*. México. Editorial LIMUSA. 3ª. Edición.

Cheftel Jean- Claude y Cheftel, Henry. (1976). *Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos* España. Editorial Acribia. Vol I.

Coenders A. (2001). *Química Culinaria*. España. Editorial Acribia, S.A.

Córdoba F.J.L. (1999). *La química y la cocina. Colección la Ciencia para todos* México. No. 93. FCE.

Hans-Jürgen Sinell. (1981). *Introducción a la Higiene de los Alimentos*. España. Editorial Acribia, S.A. 167 pp.

Porter Norman. (1980). *La Ciencia de los Alimentos*. Editorial EDUTEX.

Glosario

ADITIVO: Sustancia o mezcla de sustancias diferentes al alimento, que se encuentran en el mismo, como resultado de producción, almacenamiento o empaçado, añadido intencionalmente para lograr ciertos beneficios.

AHUMADO: Método de conservación que consiste en poner en contacto un alimento para preservarlo o conferirle sabor característico.

ANÁLISIS: Descomposición de una sustancia en sus componentes a fin de conocer la clase o la cantidad de las sustancias fundamentales presentes o de los compuestos.

CARNE: Parte comestible que proviene del músculo de los animales (vaca, ternera, cerdo, carnero, etc.), que se vende o procesa para su consumo.

CARNE SECA: Carne de res, ternera, cerdo, etc. a la cual se extrae hasta el 90% de agua, disminuyendo la actividad acuosa (a_w) e inhibiendo el desarrollo microbiológico.

CHORIZO: Pedazo corto de tripa lleno de carne, regularmente de puerco, picada y adobada, el cual se cura con vinagre y al humo.

DERIVADOS CARNICOS: Productos obtenidos a través de la transformación y/o procesamiento de la carne, para su conservación y variedad organoléptica.

HIGIENE: Aquella en cuya aplicación interviene la autoridad, prescribiendo reglas preventivas, que tiene por objeto la conservación de la salud y la prevención de enfermedades durante las etapas del procesamiento de alimentos.

JAMÓN: Del fr. *jambon*). m. Pierna trasera del cerdo, curada o cocida entera.

MATERIA PRIMA: Sustancia o producto de cualquier origen que se use en la elaboración de alimentos y bebidas.

PH: Índice que expresa el grado de acidez o alcalinidad de un alimento. Entre 0 y 6.9 la disolución es ácida, el valor de 7 neutra y de 7.1 a 14, básica.

SALADO: Método de conservación en el que se aumenta la concentración de cloruro de sodio (sal común).

SALCHICHA: Embutido, en tripa delgada, de carne de cerdo magra y gorda, bien picada, que se sazona con sal, pimienta y otras especias.

Glosario

SALES DE CURADO: Mezcla de sustancias químicas que se agregan a los productos cárnicos para conferirle un sabor característico, y evitar el desarrollo de bacterias patógenas anaeróbicas (*Cl. botulinum*). En estas sales se encuentran principalmente nitritos y nitratos de sodio.

SECADO: Método de conservación en el que se extrae la mayor parte de agua en un alimento.

SEGURIDAD: Eliminación de peligros, o de, su control a niveles de tolerancia aceptable según lo determina la ley, reglamentos de instituciones, la ética, requisitos personales, recursos científicos y tecnológicos, conocimiento empírico, economía y las interpretaciones de la práctica cultural y popular.

FERMENTACIÓN ACÉTICA: Método de conservación que se aplica en la elaboración de embutidos crudos (chorizo), añadiendo ácido acético (vinagre).

SALMUERA: Combinación de sales de curado, conservadores y colorantes que se aplican en jamones y salamis, salchichones, mortadelas, etc.