



POSTGRADO	CAMPUS
RECURSOS GENÉTICOS Y PRODUCTIVIDAD GANADERÍA	MONTECILLO

CLAVE DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS	CUATRIMESTRE
GAN615	Calidad de la carne como valor agregado	Teórico	3	Otoño

PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA
Dr. Omar Hernández Mendo	X01646		

OBJETIVO GENERAL

Que los estudiantes adquieran el conocimiento básico de la Ciencia de la Carne, y sea analizado a profundidad para el entendimiento de su aplicación práctica, donde la calidad es el valor agregado de un sistema de producción. Al final, el estudiante tendrá un juicio propio y fundamentado para enfrentar los cambios que la Ganadería y la población actual demandan, donde el trabajo multidisciplinario es básico.

CONTENIDO DESCRIPTIVO DEL CURSO

- Introducción.
- Factores que afectan la producción de carne.
- Musculo.
- Transformación de músculo a carne.
- Aspectos de la calidad de la carne.
- Clasificación de canales.
- Prácticas para mejorar la calidad de la carne.
- Procesamiento de la carne.
- Manejo de desperdicios.
- Almacenamiento y conservación de la carne.