

Escuela: EPET N°4

Docente: M. Daniela Elias

Año:7mo División: 3°

Turno: Vespertino

Área: Bromatología

Contenidos:

Alimentos de alto contenido proteico. Carnes. Composición y valor nutricional. Carnes frescas: principales causas de alteración. Carnes de pescado. Huevos. Composición y valor nutritivo, alteraciones y adulteraciones. Análisis. Legislación. Alimentos de alto contenido lipídico. Constitución de las sustancias grasas. Determinaciones analíticas y valor nutricional. Alimentos de origen animal ricos en proteínas y otros nutrientes. Leche. Composición y valor nutricional. Contaminación. Aplicación de métodos de conservación: Pasteurización y esterilización.


Huevos y
derivados_ Composi


CARNES.docx


LECHE
APUNTE.docx

Actividades:

1-Diga cuál de las siguientes afirmaciones es la correcta (**Código Alimentario Argentino**)

- a) Carne como “todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin”³. Sin embargo, normalmente se denomina carne al músculo esquelético de los animales de sangre caliente, producidos principalmente por las técnicas ganaderas modernas y en parte por la caza. Además del músculo son productos cárnicos: la sangre, grasa, vísceras, huesos, etc., de los animales, que se utilizan para elaborar varios tipos de alimentos y algunos productos industriales como la gelatina___
- b) Con la denominación genérica de carne se entiende la parte comestibles de los músculos de vacunos, bufalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, patos domésticos, gansos

domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana bajo inspección veterinaria oficial antes y después de la faena____

2-VERDADERO /FALSO :

- La carne (denominación común) está compuesta por tres tipos de tejidos: tejido muscular, tejido conjuntivo y tejido graso.____
- Los productos del mar son muy perecibles, se alteran con mayor facilidad que la carne, incluso cuando se mantiene bajo refrigeración o congelación. La alteración se debe a la acción combinada de acción de enzimas, actividad microbiana y oxidación de lípidos____
- Las carnes no son alimentos muy perecibles. Esto se debe a su composición química y gran contenido de agua, que la convierten en un excelente sustrato para una gran variedad de microorganismos incluyendo alterantes y patógenos. ____
- La anatomía del musculo del pez se asemeja a la anatomía de los animales terrestre porque carece del sistema tendinoso (tejido conectivo) que conecta los paquetes musculares al esqueleto. ____

3-Responda:

¿Cuál es la composición química de carne vacuna ?

¿Cuál es el valor nutricional ?

¿Que son productos cárnicos? -Ejemplificar dos de ellos

¿Qué tipos de control de calidad se realizan en carne vacuna?

4-Complete las siguientes definiciones (Código Alimentario Argentino)

- Se entiende por Huevo fresco al (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún.....
- Con la designación de Alimentos Lácteos, se entiende la leche obtenida de o de otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados al
- Con la denominación genérica de carne se entiende la partede los músculos de vacunos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, patos domésticos, gansos domésticos y

codornices, declaradospara la alimentación humana bajo inspección veterinaria oficialyde la faena

- “Leche es el producto íntegro y fresco de lade una o varias vacas, sanas, bien alimentadas y en reposo, exenta de calostro y que cumpla con las característicasy establecidas.

5-Determine cual de las siguientes afirmaciones son verdaderas, y justifique las que no lo son.

- El olor o aroma, de la leche fresca no es perceptible. ____
- La leche está ácida o contienen bacterias coniformes, cuando adquiere olor característico de un establo ____
- El huevo está formado por cuatro constituyentes: la cáscara, la yema, la clara y la membrana vitelina. ____
- La cáscara representa en promedio alrededor del 10% del huevo, la clara alrededor del 57% y la yema alrededor 33%. ____
- El sabor de la leche fresca tiene un sabor medio dulce, neutro debido a la caseína que contiene. ____
- Las proteínas son el componente más abundante de la carne vacuna, superado únicamente por el agua que oscilan en promedio entre 20-30% ____
- El huevo se trata de un alimento bastante protegido contra la invasión microbiana debido a sus barreras físicas. ____

6-Responda:

¿Cuál es el valor nutricional de leche y huevo?

¿Qué modificaciones ocurren en la leche como sistema inestable?

7-Escriba y ejemplifique por lo menos dos propiedades funcionales del huevo.

8-Ejemplificar dos subproductos de origen lácteo.

Directora: Claudia Roldán