

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 1 de 18

LICENCIATURA EN NUTRICION

PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS

ASIGNATURA:

CLAVE:

CUATRIMESTRE:

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 2 de 18

Índice

Introducción	4
Reglamento y Normativa de Prácticas.....
Elaboración De Chuleta Ahumada Y Tocino.....	7
Fundamentación	8
Instructivo de llenado	8
Ficha técnica de práctica	9
Evaluación	11
Bibliografía	12
Anexo	13

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 3 de 18

INTRODUCCIÓN

La Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte es la primera institución en fundamentar la necesidad de desarrollar un modelo académico deportivo que brinde la oportunidad única a los estudiantes del disfrute de la práctica sistemática del fútbol u otro deporte y en paralelo, compartir y adquirir experiencias académicas profesionales deportivas y de convivencia social con todos los que se encuentran inscritos en los diferentes programas de secundaria, bachillerato, licenciaturas o posgrados.

Entre las características del modelo se destacan que existen una excelente coordinación entre el componente académico y deportivo en la formación de los deportistas y que se aplican estándares de calidad en la evaluación y el control de todos los involucrados en el proceso de preparación deportiva y académica que responde a la necesidad de formar de manera integral con énfasis en lo intelectual, deportivo y humano de los adolescentes y jóvenes deportistas con vista a alcanzar el alto rendimiento deportivo y/o profesional.

En la Licenciatura en Nutrición desarrollamos profesionales altamente capacitados y con conocimientos, habilidades y destrezas dentro del amplio campo de la Nutrición en general y particularmente aquella relacionada con el deportista. Nuestro objetivo es formar profesionales capaces de integrar, definir y evaluar los procesos fisiológicos relacionados con la nutrición y el deporte e integrarse al desarrollo del Sistema Nacional de Salud, al sector alimentario y al desarrollo científico tecnológico de su profesión, mediante la atención primaria, secundaria y terciaria con eficiencia, calidad y creatividad a los problemas de salud-enfermedad individuales y colectivos relacionados con la nutrición de la población mexicana, dando prioridad a aquellos que pueden prevenirse mediante acciones en su desempeño profesional favoreciendo la calidad de vida del individuo bajo un alto valor ético y humanístico.

Normativa.

Reglamento de Prácticas Pedagógicas

Objetivo. Favorecer el desarrollo de habilidades, competencias y destrezas en escenarios laborales reales, donde podrán adquirir la propia experiencia profesional, de acuerdo a la Licenciatura que cursa.

Sobre las prácticas pedagógicas.

1° El presente reglamento es de observancia obligatoria para todos los alumnos a realizar Prácticas Pedagógicas.

2° La organización, dirección y regulación estará a cargo del Coordinador de la Licenciatura y docente

ELABORO	REVISO	AUTORIZO	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 4 de 18

de la asignatura correspondiente a las prácticas con el visto bueno de la Dirección General de Licenciatura y Posgrado de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.

3° Las Prácticas Pedagógicas se realizarán dentro del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA).

4° Por ningún motivo el programa de Prácticas Pedagógicas deberá afectar el horario de clase del estudiante debiendo contar éste con el tiempo suficiente para poder trasladarse del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA) a la Universidad, o viceversa.

Los requisitos que debe cubrir un alumno (a) para realizar sus Prácticas Pedagógicas son:

1. Ser alumno (a) de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.
2. Estar cursando la asignatura correspondiente a la Práctica Pedagógica.
3. Cumplir con el reglamento de CEMA

La Coordinación de Licenciatura dará seguimiento al programa de actividades previamente planeadas desde el POA con base a:

- a) La línea curricular, asignatura y laboratorio en el cual desarrollará la práctica.
- b) El Manual de Prácticas Pedagógicas de la asignatura.
- c) Las supervisiones y seguimiento por parte del Coordinador Académico
- d) El portafolio de evidencias de prácticas pedagógicas por parte del alumno, el cual deberá ajustarse a las rúbricas de evaluación de la práctica.

Son obligaciones.

Son obligaciones de todo alumno que se presente a realizar Prácticas Pedagógicas, lo siguiente:

- 1) Cumplir con su horario tipo de prácticas pedagógicas en tiempo y forma.
- 2) Cuando inicien las Prácticas Pedagógicas, su vestimenta deberá ajustarse a las políticas observadas de la Institución que le recibe.
- 3) Comportarse debidamente, recordando que dentro de la empresa o institución representan a la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.
- 4) Llevar consigo la credencial de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, a fin de identificarse como el alumno de éste cuando sea necesario.
- 5) Cuidar y hacer buen uso de los aparatos y equipos que les facilite la empresa para la realización de las prácticas.
- 6) Manejar con discreción y profesionalismo la información a la que tiene acceso.
- 7) Demostrar interés, responsabilidad y eficiencia en las actividades que le sean asignadas

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 5 de 18

LICENCIATURA EN NUTRICION

PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS

CUATRIMESTRE:

ASIGNATURA:

NOMBRE DE LA PRÁCTICA: ELABORACION DE CHULETA AHUMADA Y TOCINO

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 6 de 18

FUNDAMENTACIÓN

INTRODUCCION

El ahumado ha sido practicado desde hace muchos siglos para transmitirle sabor y conservación a diferentes productos, ya que al combinarse la salazón y el secado, se fijan propiedades conservadoras al producto por periodos cortos o largos. El humo proporciona un sabor característico, agradable a los productos, a través de la pirolisis lenta de la madera.

MARCO TEORICO

Este proceso desarrolla una acción térmica (desección y cocción) y otra de ahumado. Los efectos que tiene en la pieza cárnica son, la de mejorar el sabor, aumentar la capacidad de conservación y la de mejorar el aspecto final producto a través de una coloración más estable.

El ahumado es un tratamiento complementario de la salazón, curado o desecación. En este proceso se extrae agua del producto (10-40%), se reseca la superficie y se producen el sabor y olor característicos del ahumado, los compuestos de estos aromas son principalmente fenoles y compuestos carbonilos, estos compuestos reaccionan con los grupos NH₂ para dar reacciones de maillard.

La extracción de agua y los componentes del humo, ejercen una acción conservadora sobre el producto ya que las sustancias bactericidas del humo penetran en la carne.

El humo se genera de la combustión de madera de árboles de hoja caduca (aliso, mezquite, roble, nogal, olmo, etc.), las maderas de árboles de hojas perenes, como las coníferas, vale poco ya que puede influir sobre el olor y sabor. El humo para ahumar los productos cárnicos, es el que se produce de maderas duras (que contienen 40-

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 7 de 18

60% de celulosa, 20-30% de hemicelulosa y del 20 –30% de lignina). En el humo se han identificado más de 200 componentes diferentes, entre las clases de compuestos químicos presentes en el humo se encuentran: aldehídos, cetonas, alcoholes (etanol, metanol), fenoles. Ácidos orgánicos (fórmico, acético butírico, caprílico), cresoles e hidrocarburos acíclicos (dimetoxifenol; 3,4 benzopireno; 1, 25,6 fenantraceno, furfural, metilglioxa, etc.)

Durante el proceso de ahumado deben controlarse la temperatura, la densidad del humo y la humedad relativa. El proceso de ahumado se puede llevarse a cabo a través de ahumado en caliente o en frío, en el ahumado en frío el humo tiene una temperatura de 18-25°C y la humedad relativa alrededor del 95%, se emplean en productos que previamente se ha sometido a un tratamiento térmico de cocción, como por ejemplo las salchichas, salami etc.

En el ahumado en caliente, el humo se produce con una temperatura que va de 70-100°C.

El tocino se obtiene a partir de la panceta del cerdo, es un producto crudo ahumado en frío, tiene una forma rectangular de aproximadamente 18 a 22 cm de ancho, se puede curar en húmedo o en seco, por frotación o por salmuera; la salmuera es inyecta fría en una proporción del 20%. Posteriormente permanece durante 24 horas, por lo menos, sumergido en la salmuera sobrante, se ahúman a 20 °C y se refrigera las piezas completas o cortadas.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 8 de 18

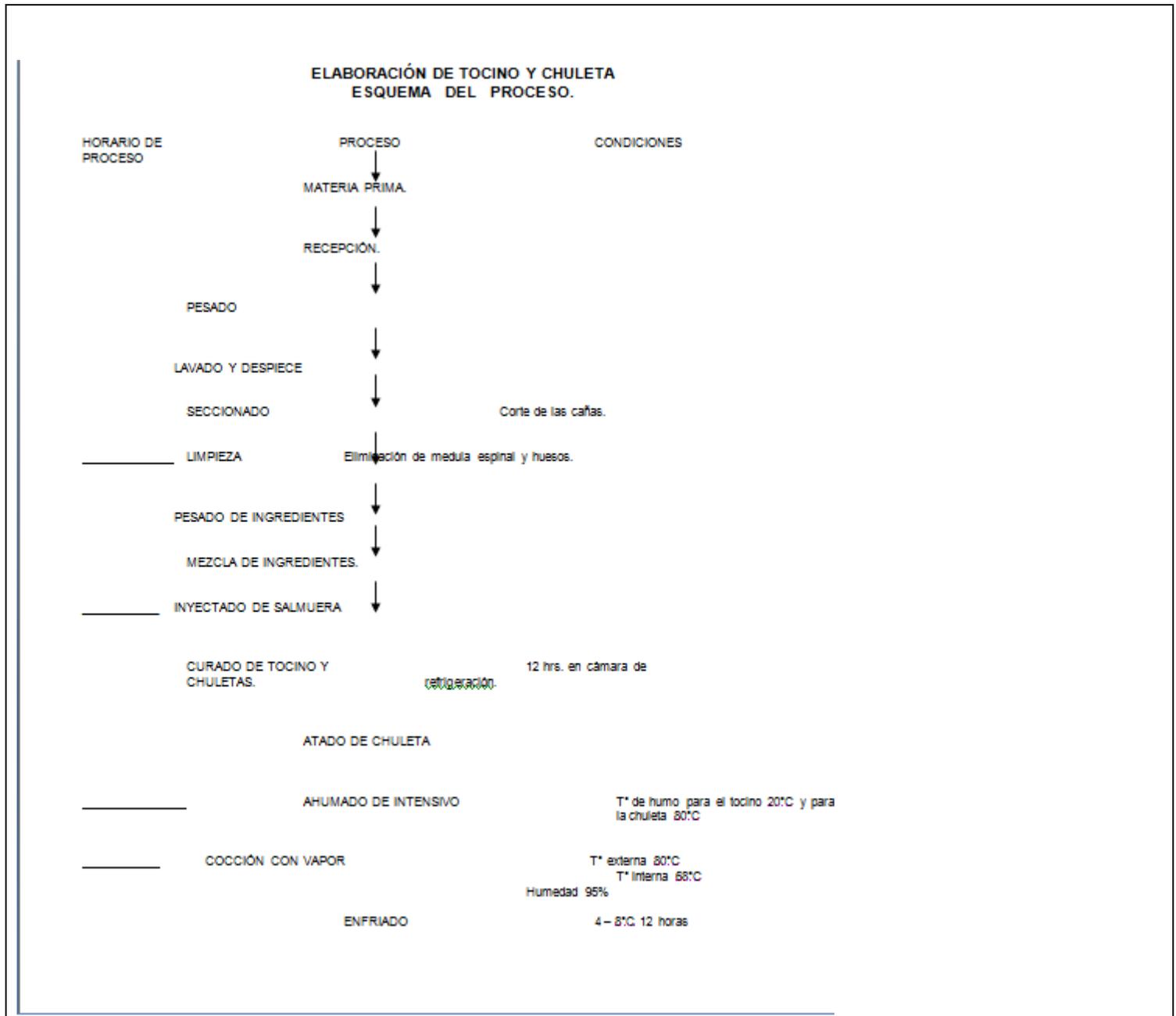
INSTRUCTIVO DE LLENADO PARA FORMATO DE PRÁCTICAS

1. Ficha de identificación de la práctica:
 - 1.1 Nombre de la práctica: Indica la práctica que se realizara
 - 1.2 Nombre del responsable: Indica el responsable académico de la práctica
 - 1.3 Laboratorio de CEMA: Indica el laboratorio en el cual se desarrollara la práctica.
 - 1.4 Duración de la práctica: Indica el tiempo en el cual se desarrollara la práctica.
 - 1.5 Numero de práctica: Indica el número de práctica que se realiza.
 - 1.6 Horario: indica el horario en que se realiza la practica
2. Objetivo: Describe el propósito a alcanzar durante la práctica.
3. Material a utilizar: Mencionar tipo y cantidad del material a utilizar durante la práctica.
4. Desarrollo:
 - 4.1 Alumno: Describir las actividades que el alumno desarrollará durante la sesión práctica.
 - 4.2 Docente: Describir las actividades el responsable académico desarrollara para la correcta ejecución de la práctica.
5. Observaciones: En caso de presentar alguna situación extraordinario con la práctica (material, horario, espacio, responsable del área, incidencia de alumnos, variaciones en la práctica, etc.) describirlo en este apartado.
6. Competencias obtenidas: Describir los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumno adquiere al realizar la práctica.
7. Evaluación: Indica el valor numérico en relación al contenido de la práctica.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 9 de 18



ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 10 de 18

RESULTADOS

Calcular rendimiento de ambos productos, y realizar evaluación sensorial comparando contra producto similares que hay en el comercio.

DISCUSION

CONCLUSIONES

CUESTIONARIO

- 1.-Mencione la composición química del humo.
- 2.- Que tipo de madera se utiliza para el ahumado
- 3.- Que es la pirólisis
- 4.- Que características presenta un producto ahumado.
- 5.- Cual es la vida de anaquel de un producto ahumado

REFERENCIAS

Fundamentos de ciencia de la carne., Forrest, C., Aberle, E., Hendrick, H., Judge, M. Y Merkel, R., Editorial Acribia., 1975.

ELABORACION DE CHORIZO

OBJETIVO.

El alumno elaborará un producto cárnico de actividad de agua intermedia a base de carne de res y cerdo, con vida de anaquel de varias semanas a temperatura ambiente.

MARCO TEORICO

El chorizo es un embutido crudo, blando, de picado grueso, altamente condimentado de origen español que

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 11 de 18

difiere muy poco de la longaniza en cuanto a su composición. Contiene más pimentón que aquella y de tamaño más pequeño. En términos legales se le define así: “chorizo es un compuesto de carne picada de cerdo revuelta con sal especial y nitrato de potasio en una porción de 5 g por kilogramo de carne puesta en maceración durante 24 horas embutido en el intestino delgado del cerdo y atado en fracciones de 10 cm” (Anónimo, 1999). Este preparado, para su conservación, puede envasarse en latas con manteca de cerdo.

Entre las directrices generales de elaboración cobran importancia el desecado y el ahumado del producto, en el primero ocurre la maduración, que es el fenómeno bioquímico y microbiano muy complejo cuyos procesos enzimáticos se presentan ya sea simultáneamente, sucesivos o interrelacionados.

En la maduración se distinguen 3 fenómenos importantes: el enrojecimiento, la trabazón y aumento de consistencia y la aromatización.

El enrojecimiento evoluciona del interior al exterior y está condicionado a la naturaleza de sustancias curantes añadidas y otros aditivos así como a la tecnología empleada.

La ligazón o trabazón es un proceso fisicoquímico, en el cual desempeñan decisivo papel las proteínas musculares liberadas durante el picado.

En la aromatización la acidez contribuye a la formación de olor y sabor típicos del embutido.

Las tripas deben ser elásticas y con actividad respiratoria que evite los defectos de desecación. En esta etapa las pérdidas de peso pueden ser hasta de un 35% del peso del embutido.

MATERIAL, EQUIPO Y REACTIVOS.

Carne de cerdo

Carne de res

Lardo

Nitrito de sodio

Fosfato de sodio

Sal

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 12 de 18

Vinagre
Vino blanco seco
Pimentón español dulce
Pimentón español picante
Azúcar
Glutamato monosódico
Nuez moscada molida
Jengibre molido
Tripa natural de cerdo
Molino
Cedazo de 1/8”
Mezcladora
Refrigerador
Embutidora
Atadora
Potenciómetro
Balanza granataria.

FORMULACION

Chorizo tipo:	Español	Cantimpalo
Carne de cerdo	60% de la mezcla	40% de la mezcla
Carne de res		20
Lardo	30	30
Nitrito de sodio	0.03	0.03
Fosfato de sodio	0.3	0.3

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 13 de 18

Cloruro de sodio	2.0	2.0
Vinagre	2.8	2.8
Vino blanco seco	3.0	3.0
Pimentón español dulce	3.6	3.6
Pimentón español picante (opcional)	1.5	1.5
Azúcar		1.75
Glutamato monosodico	0.1	0.1
Nuez moscada molida	0.2	0.2
Ajo en polvo	0.3	0.3
Pimienta negra molida	0.3	0.3
Jengibre molido	0.2	0.2

METODOLOGIA.

La carne y el lardo se pican usando en cedazo mediano (1/8").

Mezclar la carne molida y el lardo con las especias y sales de cura, a velocidad baja, durante dos minutos. La temperatura de la pasta no debe ser superior a 4°C. En el caso contrario, refrigerar la pasta y mezclarla posteriormente.

Refrigerar la pasta durante 24 horas a 4°C.

Embutir, eliminando aire atrapado, en tripa de cerdo rehidratada.

Atar a distancias de 10 a 12 cm para el chorizo español y a 20 a 25 cm en el chorizo cantimpalo.

El producto se madura por ocho días, registrando diariamente la pérdida de peso y el pH. Alternativamente, el chorizo se puede madurar a través de la acción de bacterias lácticas.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 14 de 18

CUESTIONARIO

- ¿Cómo podría calcularse la velocidad de difusión de las sales en la pasta?
- ¿Qué objeto tiene dejar reposar la pasta en refrigeración?
- ¿Cuáles son los alimentos de actividad de agua intermedia?
- ¿Qué efectos tienen las temperaturas superiores a 20°C en la maduración de embutidos?
- ¿Cómo calcularía una curva de secado para embutidos cárnicos?

REFERENCIAS

Fundamentos de ciencia de la carne., Forrest, C., Aberle, E., Hendrick, H., Judge, M. Y Merkel, R., Editorial Acribia., 1975.

EVALUACIÓN

ASPECTOS A EVALUAR	DESCRIPCIÓN	% PONDERACIÓN
Conceptual	Registra y sintetiza claramente toda la información relacionada con la práctica.	50%
Procedimental	Hace debido uso y manejo del equipo.	15%
Actitudinal	Asiste en tiempo y forma a su práctica para recibir las indicaciones y desarrollar sus actividades en un ambiente de respeto y colaboración.	20%
Cognitiva	Siempre utiliza los recursos cognitivos necesarios para el procesamiento de la información al momento de integrar los resultados de cada una de los instrumentos de inteligencia.	15%
TOTAL		100%

Bibliografía

Forrest, C., Aberle, E., Hendrick, H., Judge, M. Y Merkel, R., Editorial Acribia., 1975.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 15 de 18

**ANEXO 1
CONTROL DE PRÁCTICA DOCENTE**

NOMBRE DE LA PRÁCTICA:	
NUM. DE LA PRÁCTICA :	FECHA:
RESPONSABLE ACADÉMICO:	
RESPONSABLE DEL LABORATORIO:	
TOTAL DE ALUMNOS:	NÚMERO DE ALUMNOS ASISTENTES:
ALUMNOS QUE CONCLUYERON LA PRÁCTICA:	
EL ÁREA SE RECIBE EN LAS SIGUIENTES CONDICIONES 	EL ÁREA SE ENTREGA EN LA SIGUIENTES CONDICIONES 

MATERIAL

MATERIAL A UTILIZAR	CANTIDAD	CONDICIONES DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE ENTREGA

RESPONSABLE ACADÉMICO DE LA PRÁCTICA	RESPONSABLE DEL LABORATORIO
--------------------------------------	-----------------------------

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 16 de 18

ANEXO 2 ALUMNO. PRÁCTICA A DESARROLLAR

**LICENCIATURA EN
CUATRIMESTRE
ASIGNATURA (CLAVE)**

NOMBRE DE LA PRÁCTICA			
DOCENTE DE ASIGNATURA			
LABORATORIO			
TIEMPO DE DURACIÓN DE LA PRÁCTICA	NUM. DE PRÁCTICA	HORARIO	FECHA

OBJETIVO:

MATERIAL A UTILIZAR:

MATERIAL	CANTIDAD

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 17 de 18

* Proporcionado por el alumno

DESARROLLO:

COMPETENCIAS OBTENIDAS.

INDICADORES DE EVALUACIÓN

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-09
	Versión: 1.0	Página 18 de 18

BIBLIOGRAFÍA:

NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO	NOMBRE Y FIRMA DEL DOCENTE
---------------------------	----------------------------

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD