Taller evaluativo No 1 (20%)

1. ¿Asumiendo ustedes el rol de futuros Ingenieros de Alimentos, cuáles análisis consideran ustedes desde el punto de vista de inocuidad se deben realizar a  la carne de cerdo y sus derivados en marco del CONPES 3458 de “POLÍTICA NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD PARA LA CADENA PORCICOLA”?
2. ¿Según el proceso de faenado y sacrificio de bovinos cuales consideran ustedes son las etapas o procedimientos que pueden considerarse puntos críticos de control y por qué?, definan si el riesgo es físico, químico o biológico y que medidas tomarían ustedes para prevenirlo, eliminarlo o reducir a niveles aceptables el riesgo en una etapa anterior o posterior.
3. Se tienen los siguientes registros de tres canales clasificadas por el sistema ICTA; cartílago anterior del manubrio del esternón, en cm. (Car. 1), cartílago entre la primera y segunda estérnebra, en cm. (Car. 2), cartílago entre la sexta y séptima estérnebra, en cm. (Car. 3), espesor de la grasa a nivel de la séptima y octava costilla, en cm. (G1), y la parte más sobresaliente del hueso sacro, en cm. (G2), perímetro de la pierna, en cm. (PP), longitud de la canal, en cm. (LC), peso de la canal fría, en kg. (PCF). Determinen para cada uno de los tres tipos de canal de la siguiente tabla, el total de carne aprovechable (TCA).

Variable 5 Estrellas 4 Estrellas 3 Estrellas

Car.1 1,98 1,71 1,87

Car.2 0,91 0,83 0,80

Car.3 0,50 0,37 0,40

G1 0,66 0,67 0,56

G2 0,69 0,60 0,50

PP 80,30 79,60 76,50

LC 134,50 127,90 120,90

PCF 253,70 233,80 190,50

1. ¿Desde el punto de vista de las propiedades funcionales de las proteínas de la carne, que se debe hacer para evitar los defectos en carnes DFD y PSE durante el proceso de conversión del músculo en carne? Tecnológicamente que uso se debe dar a este tipo de carnes y cómo mejorar sus propiedades funcionales tecnológicamente?
2. ¿Qué es el Coeficiente de rendimiento económico de un animal de abasto público y cuál es su interpretación, expliquen?