

1-ACTIVIDAD DE CLASE, DEFINICIÓN DE CARNE

Objetivo: desarrollar y comentar calificativos o clasificaciones de la carne que ayuden a delimitar y matizar la definición de carne

A1) Lee la siguiente relación de factores o propiedades que permiten calificar o categorizar la carne. (Se incluyen varios ejemplos)

A2) Señala lo que no conoces o no tienes la seguridad de saber lo que quiere decir, pregunta a tus compañeros si saben qué significa).

A3) Escribe o piensa un ejemplo o caso más de cada grupo de factores o propiedades

LA CARNE SE PUEDE DEFINIR POR EL SIGUIENTE CONJUNTO DE FACTORES Y PROPIEDADES

1.1-Factores ante-mortem

Dentro de esta categoría, la carne se puede clasificar según:

1.1.1-Características intrínsecas al animal:

a) la especie animal de procedencia: carne de vacuno (según este criterio hay dos clasificaciones clásicas de la carne relativa a la especie de procedencia: carnes blancas y carnes rojas);

b) la raza: carne de morucha;

c) la edad del animal: carne de lechazo o carne de añojo...;

d) el sexo: se utiliza poco como calificativo concreto de la carne por sí solo, pero se usa más combinado con otros criterios *ante-mortem* como la especie y/o la edad, por ejemplo carne de buey, capón, etc.

1.1.2-Características de las condiciones de producción y manejo:

a) sistema de explotación: carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica, producción integrada, etc.;

b) la localización geográfica, carne de las montañas del Teleno, etc.

1.3-Criterios conjuntos o mixtos: carnes de diversas marcas de calidad o de calidad diferenciada, etc.

1.2-Factores post-mortem

1.2.1-Sacrificio y faenado:

Carne Halal <http://www.institutohalal.com/>;
http://www.verdeislam.com/vi_06/vi_605.HTM;

Carne Kosher
http://www.myjewishlearning.com/daily_life/Kashrut/Overview_Kosher_Food/Kosher_Meat.htm

Carne de canales estimuladas eléctricamente

1.2.2-Despiece:

Carne deshuesada en caliente;

Región anatómica de la canal de donde se obtuvo: carne de tapa, espaldilla, redondo, solomillo.

1.2.3-Conservación y procesado tecnológico:

Carne fresca, congelada, envasada al vacío. Dentro de cada grupo podemos hacer más distinciones para ahondar en la clasificación, por ejemplo carne fresca madurada (mantenida en refrigeración X días), etc.

1.2.4-Preparación culinaria: frita, cocida, asada, etc.

1.3-Propiedades de composición y otras propiedades de la propia carne

1.3.1-De acuerdo a la composición proximal o contenido en componentes mayoritarios (grasa, proteína, humedad y otros).

La carne fresca o congelada para la industria cárnica se puede clasificar de acuerdo al contenido en músculo, grasa y tendones, podemos hablar de carne magra, carne grasa, carne rica en colágeno. Hay una clasificación alemana para carne que se va a utilizar para elaborar productos cárnicos que establece las siguientes categorías: Clase I: carne magra; Clase II: carne con pocos tendones y rica en tejido graso; Clase III: carne rica en tendones y tejido graso. Estas tres categorías se pueden subdividir en subcategorías (Ver sistemas de clasificación de carnes GEAH para vacuno y porcino). Este sistema de clasificación incluye patrones fotográficos. Los productos cárnicos también se clasifican de acuerdo a su composición proximal y contenido en colágeno.

1.3.2-De acuerdo a componentes químicos específicos minoritarios:

Vitaminas, ácidos grasos, minerales, etc.

1.3.3-Calidad microbiológica

Diversos

1.3.5-Otros factores

Diversos

B) Piensa en situaciones profesionales posibles en las que se ha de negociar, desarrollar, defender, comunicar **una definición específica** de carne, acompañada de diversos calificativos.

C) Imagínate que tienes un trozo de carne delante y quieres darle 10 calificaciones, imagina y escribe 10 adjetivos posibles para esa carne según los criterios anteriormente mencionados u otros que se te ocurran.

2-ACTIVIDAD SOBRE DEFINICIÓN DE CALIDAD DE LA CARNE Y PROPIEDADES DE LA CARNE QUE DEFINEN SU CALIDAD

Objetivo: trabajar con los atributos de calidad de la carne y propiedades de la carne que definen su calidad (enumerar, definir y relacionar).

A) Enumerar 3 parámetros o atributos de calidad sensorial e indicar lo que el consumidor desea de cada atributo.

Ejemplo:

Atributo: Color; deseo del consumidor: el consumidor desea color rojo en la carne de novillo

B) Enumerar 2 características de calidad tecnológica (o de aptitud para la conservación o transformación de la carne)

C) Dar 2 ejemplos de propiedades de la carne responsables de su calidad, definir esas propiedades, relacionarlas con algún parámetro de calidad sensorial.

Ejemplo:

Propiedad responsable de la calidad: contenido en grasa intramuscular; definición: porcentaje de grasa en el músculo libre de grasa intermuscular y subcutánea sobre peso del músculo; relaciones con parámetros de calidad sensorial: jugosidad