

**3-ACTIVIDAD DE CLASE, modelo de estructuración del conocimiento sobre calidad de la carne y productos cárnicos.**

**Objetivo: Relacionar la calidad (atributos de calidad) de la carne con su forma de medida, los factores que influyen sobre la calidad y los mecanismos implicados.**

¿Qué es tecnología, desarrollo tecnológico e innovación?

Como futuros profesionales científicos y tecnólogos de alimentos la siguiente tabla nos permite estructurar en 5 estratos o niveles (cada una de las columnas) los conocimientos que vamos a aprender tanto en la asignatura o vamos a utilizar en el desarrollo de nuestra práctica profesional. Todos los niveles están interrelacionados.

El día de hoy, trabajar con un atributo de la carne que determine su calidad, para ello hacer una tabla siguiendo el modelo de la tabla de abajo.

Primero hay que pensar en un atributo de calidad y además hay que definir como mínimo la especie animal y en su caso la pieza comercial, la conservación y la preparación culinaria. Por ejemplo: tipo de carne: filetes de lomo de cerdo refrigerados y cocinados a la plancha; atributo: jugosidad. Después rellenar la tabla poniendo dos agentes, una propiedad para cada agente, un factor y un mecanismo que conecte el factor con una de las propiedades o agentes indicados. Entregar la siguiente semana.

**TABLA DEL ESTUDIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO DE LA CALIDAD DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS  
(desde el matadero hasta la mesa)**

<b>CALIDAD</b>	<b>CIENCIA</b>		<b>TECNOLOGÍA</b>	<b>CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b>
<b>Primer nivel: PARÁMETROS O ATRIBUTOS DE CALIDAD de la carne</b>	<b>Segundo nivel: AGENTES químicos o biológicos presentes en la carne RESPONSABLES de la calidad (de los atributos del primer nivel)</b>	<b>Tercer nivel: PROPIEDADES o características medibles de la carne que determinan esos parámetros de calidad</b>	<b>Cuarto nivel: FACTORES dentro la cadena 'producción-transformación- comercialización' CON EFECTO sobre atributos de calidad de la carne (primer nivel), por medio de su acción sobre los agentes del segundo nivel.</b>	<b>Quinto nivel: MECANISMO RESPONSABLE (mecanismo de conexión entre los factores (cuarto nivel) y los agentes y/o propiedades (segundo nivel y tercer nivel)</b>
Relativas a: -Atributos de calidad sensorial, nutricional, higiénico sanitaria y tecnológica	Estos agentes o pueden estar incluidos en los siguientes grupos: -Componentes bioquímicos. -Microbiota. -Genómica	Ejemplos de determinaciones Químicas. Sensoriales. Físicas. Etc.	Algunos ejemplos: -Con el sacrificio (factores estresantes) -Con la gestión de materias primas (contaminación microbiana). -Con el procesado (tiempos, temperaturas, etc.) -Con la distribución (iluminación, etc.)	Se muestran algunos ejemplos sobre mecanismos. -Ruptura de estructuras titulares y celulares. -Fenómenos de transferencia de materia. -Oxidación de grasa -Oxidación de pigmentos. -Fermentación. -Formación de polisacáridos. -Proteolisis