PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Técnico en corte y venta de carnes
- Código del Programa de Formación: 635171
- Nombre del Proyecto: Aplicación de técnicas de desposte, corte y venta de carne de animales de abasto público con parámetros de calidad e inocuidad.
- Fase del Proyecto: Ejecución 02
- Actividad de Proyecto: Obtener cortes de carnes para la exhibición y venta, aplicando buenas prácticas de manufactura y técnicas de atención al cliente.

Actividades de Aprendizaje

AA- 18 Identificar los diferentes tipos y técnicas de corte de carne de animales de abasto público de acuerdo a parámetros y empleando lenguaje técnico en ingles

AA-19 Aplicar técnicas de desposte, corte y empaque de carnes de animales de abasto público, ejecutando buenas prácticas de manufactura e implementando prácticas de protección del medio ambiente y la sst.

AA-20 Construir el plan de negocio de acuerdo parámetros técnicos, empleando las técnicas de la comunicación y la información (Tics).

AA-21 Evaluar los cortes de carnes de las diferentes especies de animales de abasto público, acorde a criterios técnicos y uso gastronómico.

Competencias específicas:

1. Obtención de destazaduras de carnes de animales de abasto publico
   - Resultados de aprendizaje
     - 290801086-03 Obtener postas y destazaduras cárnicas según ficha técnica.

2. Porcionado y fileteado de carnes de animales de abasto publico
   - Resultados de aprendizaje
     - 290801088-02 Realizar el proceso de porcionado o fileteado de carnes conforme a orden de producción y especificaciones técnicas.
     - 290801088-03 Empacar cortes de carnes de acuerdo con criterios técnicos y orden de pedido.

- 290801088-04 Conservar cortes de carne teniendo en cuenta parámetros técnicos y normativa.

Competencias claves

3. Tecnologías de la información y la comunicación

- Resultados de aprendizaje
  - 220501046-03 Verificar los resultados obtenidos, de acuerdo con los requerimientos.
  - 220501046-04 Implementar buenas prácticas de uso, de acuerdo con la tecnología empleada.

Competencias trasversales

4. Emprendimiento e investigación

- Resultados de aprendizaje
  - 240201529-03 Estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado.

5. Actividad física y hábitos de vida saludable

- Resultados de aprendizaje
  - 230101507-03 Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social
  - 230101507-04 Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la sst, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social.

6. Bilingüismo.

- Resultados de aprendizaje
  - 240202501-05 Comunicarse de manera sencilla en inglés en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.

Duración de la Guía: 356 horas

2. PRESENTACIÓN

Con el desarrollo de esta guía usted estará en capacidad de desarrollar habilidades en la aplicación de técnicas de desposte, corte y empaque de carnes de animales de abasto público y reconocer la importancia de la implementación de ergonomía y pausas activas durante las actividades, asimismo lograra construir el plan de negocio, que le permitirá aplicar los conocimientos técnicos y de empresarismo aprendidos durante el proceso formativo, empleando las tecnologías de la comunicación y la información. De igual manera avanzara en el manejo técnico de lengua inglesa en el contexto de corte de carnes e identificara los procedimientos para la disposición de residuos para el cuidado medio ambiental.

Es importante durante el desarrollo de esta guía usted demuestre interés, compromiso, disposición y trabajo en equipo para hacer un trabajo eficiente. Además, debe mostrar su capacidad de investigación, desarrollar cada una de las actividades y aportar ideas que permitan el lograr el objetivo de este material.

3 FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Duración de la actividad de aprendizaje 2 horas

- Observe el siguiente video “Envasado al vacío de carne en sistema Flow-vac ®”. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=dLceADZCod0
- Construya diagrama de flujo relacionado con el proceso de envasado de la carne.
- Socialicen el diagrama con el empleo de la TDA reflexión grupal de la importancia del envasado y etiquetado de la carne y sobre las tecnología de envasado que se aplican en su región



Envasado al vacío de carne en sistema Flow-vac ®. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=dLceADZCod0

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Duración de la actividad de aprendizaje 2 horas

3.2.1 Realice el siguiente autodiagnóstico de acuerdo con la actividad realizada en la reflexión inicial

¿Considera que es importante el envasado de las carnes? Explique su respuesta	¿Qué función cumple el envasado de las carnes en la calidad e inocuidad?	¿Qué sistemas de envasado de carnes frescas conoce? Explique su respuesta

3.3 **Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización**).

3.3.1 Identificar los diferentes tipos y técnicas de corte de carne de animales de abasto público de acuerdo a parámetros y empleando lenguaje técnico en inglés.

3.3.1.1 Lengua inglesa
Duración de la actividad de aprendizaje 32 horas

- Participe en los talleres dirigidos para desarrollar habilidades de comunicación en inglés en forma oral y escrita.
- Desarrolle las evidencias de aprendizaje de acuerdo a las indicaciones del instructor
- Retroalimente su aprendizaje empleando la TDA discusión grupal.

3.3.1.2 Cortes de la canal bovina

Duración de la actividad de aprendizaje 6 horas

- Consulte el documento “Cortes de la canal bovina para mercados nacionales y de exportación, de AGROSAVIA”.
- Complete la siguiente matriz con la información consultada.

Canal bovina		Descripción	Cortes nacionales	Cortes internacionales	Características	Imagen
Cortes del cuarto anterior	Lomo de brazo					
	Paletero externo					
	Paletero interno					
	Lomo angosto					
	Lomo de agujas					
Cortes del cuarto posterior						

- Socialice la matriz empleando la TDA las cuatro esquinas y lenguaje técnico en inglés.

3.3.1.3 Cortes de la canal porcina.
Duración de la actividad de aprendizaje 6 horas

- Consulte el “Manual de cortes para ABASTO carnes alternativas conejo - cerdo - pollo – ovino” y otras fuente de información relacionadas con los cortes de la canal porcina.
- Conforme equipos de trabajo colaborativo según indicaciones del instructor
- Construyan diagramas de imágenes de los diferentes cortes obtenidos de la canal de porcino, identificando ubicación y descripción.
- Socialicen empleando la TDA metaplan y lenguaje técnico en inglés.

3.3.1.4 Cortes de canales de conejo, pollo, ovino y caprino
Duración de la actividad de aprendizaje 6 horas

- Consulte el “Manual de cortes para ABASTO carnes alternativas conejo - cerdo - pollo – ovino” y otras fuente de información relacionadas con los cortes de las canales de conejo, pollo, ovino y caprino.
- Conforme equipos de trabajo colaborativo según indicaciones del instructor.

- Construyan diagramas de imágenes de cortes obtenidos de las canales conejo, pollo, ovino y caprino.
- Socialicen empleando la TDA metaplan y lenguaje técnico en inglés.

3.3.2 Aplicar técnicas de desposte, corte y empaque de carnes de animales de abasto público, ejecutando buenas prácticas de manufactura e implementando prácticas de protección del medio ambiente y la sst.

3.3.2.1 Protección del medio ambiente y la seguridad y salud en el trabajo

Duración de la actividad de aprendizaje 24 horas

- Participe en los talleres dirigidos para la protección del medio ambiente y la seguridad y salud en el trabajo requeridos en el contexto de corte y venta de carnes.
- Desarrolle las evidencias de aprendizaje de acuerdo a las indicaciones del instructor
- Retroalimente su aprendizaje empleando la TDA reflexión grupal.

3.3.2.2 técnicas de empaque y métodos de conservación de postas y cortes de carnes.
Duración de la actividad de aprendizaje 12 horas

- Atienda con interés la explicación relacionada con las técnicas de empaque y métodos de conservación de postas y cortes de carnes, presentada por el instructor.
- Consulte en el sistema de biblioteca SENA temática relacionadas con el empaque para alimentos
- Determine cual son los materiales de empaque óptimo para conservar postas y cortes de carne, de acuerdo a las características intrínsecas, extrínsecas del alimento y la técnica de conservación.
- Socialice el documento elaborado empleando la TDA foro

3.3.2.3 técnicas desposte, corte y empaque de canales de bovino.

Duración de la actividad de aprendizaje 80 horas

- Conforme equipos de trabajo colaborativo de acuerdo a las indicaciones del instructor.
- Higienicen las instalaciones, equipos y utensilios conforme a los procedimiento operativos estandarizados, y cuidado medio ambiental.
- Participen en los talleres de desposte y corte de canales de bovino, siguiendo las indicaciones del instructor, aplicando buenas prácticas de manufactura y de seguridad y salud (registro fotográfico).
- Empaque y rotule las postas y cortes de carne de acuerdo con normativa.
- Higienicen el ambiente de formación y maneje los residuos sólidos y líquidos con base a normas ambientales.
- Elaboren informe de desposte y corte, estableciendo: clasificación de la canal de acuerdo a la NTC 4271 “Sistema de clasificación de la carne bovina en canal”, rendimientos y costos de acuerdo a las indicaciones del instructor.
- Socialicen empleando la TDA discusión grupal.

3.3.2.4 técnicas de desposte, corte y empaque de canales de porcino.

Duración de la actividad de aprendizaje 54 horas

- Conforme equipos de trabajo colaborativo de acuerdo a las indicaciones del instructor.
- Higienicen las instalaciones, equipos y utensilios conforme a los procedimiento operativos estandarizados, y cuidado medio ambiental.
- Participen en los talleres de desposte y corte de canales de porcino, siguiendo las indicaciones del instructor, aplicando buenas prácticas de manufactura y de seguridad y salud (registro fotográfico).
- Empaque y rotule las postas y cortes de carne de acuerdo con normativa.
- Higienicen el ambiente de formación y maneje los residuos sólidos y líquidos con base a normas ambientales.
- Elaboren informe de desposte y corte, estableciendo: clasificación de la canal, rendimientos y costos de acuerdo a las indicaciones del instructor.
- Socialicen empleando la TDA mesa redonda.

3.3.2.5 técnicas de corte y empaque de canales conejo, pollo, ovino y caprino.

Duración de la actividad de aprendizaje 64 horas

- Conforme equipos de trabajo colaborativo de acuerdo a las indicaciones del instructor.
- Higienicen las instalaciones, equipos y utensilios conforme a los procedimiento operativos estandarizados, y cuidado medio ambiental.
- Participen en los talleres de desposte y corte de las canales conejo, pollo, ovino y caprino, siguiendo las indicaciones del instructor, aplicando buenas prácticas de manufactura y de seguridad y salud (registro fotográfico).
- Empaque y rotule las postas y cortes de carne de acuerdo con normativa.
- Higienicen el ambiente de formación y maneje los residuos sólidos y líquidos con base a normas ambientales.
- Elaboren informe de desposte y corte, estableciendo rendimientos y costos de acuerdo a las indicaciones del instructor y empleando técnicas de la comunicación.
- Socialicen empleando la TDA reflexión grupal.

3.3.3 Construir el plan de negocio de acuerdo parámetros técnicos, empleando las técnicas de la comunicación y la información (Tics).

3.3.3.1 Técnicas de la comunicación y la información

Duración de la actividad de aprendizaje 24 horas

- Participe en los talleres dirigidos de Implementación de buenas prácticas de uso de las técnicas de la información y la comunicación, siguiendo las indicaciones del instructor.
- Desarrolle las evidencias de aprendizaje conforme a las indicaciones del instructor
- Socialicen empleando la TDA muro de discusión grupal.

3.3.3.2 Plan de negocio
Duración de la actividad de aprendizaje 24 horas

- Participe activamente en la exposición de su instructor de los aspectos que se deben tener en cuenta en la elaboración de un plan de negocio.
- Conforme equipos de trabajo colaborativo siguiendo las indicaciones del instructor.
- Propongan el plan de negocio de acuerdo a la idea definida anteriormente y los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de las guías, aplicando técnicas de comunicación y la información.
- Socialicen el plan de negocio TDA exposición grupal, de acuerdo a las indicaciones del instructor.

3.3.4 Evaluar los cortes de carnes de las diferentes especies de animales de abasto público, acorde a criterios técnicos y uso gastronómico

3.3.4.1 Verificación de los procesos de desposte y corte de carnes
Duración de la actividad de aprendizaje 8 horas

- Con base en los informes de diferentes talleres de corte de las especies animales, diligencie la siguiente matriz.

Especie animal	Desposte			Cortes			Uso gastronómico
	Posta	peso	Rendimientos (%)	Corte	Peso	Rendimientos (%)	
Bovino							
Porcino							
Caprino							
Ovino							
Pollo							
Conejo							

- Compare los resultados de rendimientos del desposte y corte de la canal bovina con los datos reportados en el documento “Cortes de la canal bovina para mercados nacionales y de exportación” de AGOSAVIA.
- Socialice la matriz utilizando la TDA foro reflexionando frente a su compromiso en el proceso formativo.

3.4 Transferencia del conocimiento
Duración de la actividad de aprendizaje 12 horas

- Conforme equipos de trabajo colaborativo de acuerdo a las indicaciones del instructor.

- Identifique en su región una especie animal que se utilice para consumo y no se encuentre normalizada como animales de abasto público.
- Con los conocimientos adquiridos con el desarrollo de las actividades de aprendizaje, proponga el proceso de beneficio, desposte y corte que cumpla con parámetros de calidad e inocuidad.
- Socialicen la propuesta empleando la TDA reflexión grupal, teniendo en cuenta la importancia de la especie para la región.

Ambiente Requerido

- Aula convencional, dotada de televisor, sillas y tablero
- Ambiente de corte y venta carnes con equipos y utensilios, para desarrollar y ejecutar procesos de higienización, destazado de canales de animales de diferentes especies y obtención de cortes de carnes, en condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente.
- Ambiente de bilingüismo.
- Ambiente de actividad física.
- Sistema de Bibliotecas SENA.

Material Requerido

- Cuchillos
- Guantes de seguridad
- Canales de bovino
- Canales de porcino
- Canales de caprino
- Canales de ovino
- Canales de pollo
- Canales de conejo
- Elementos de higienización
- Agentes de higienización
- Bolsas de empaque al vacio

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de conocimiento y desempeño:	Contesta una llamada o e-mail usando fórmulas de cortesía en el contexto laboral.	Observación directa/Lista de chequeo

93. Partición en los talleres de desarrollo de habilidades de comunicación en inglés. **Evidencia de producto** 94. Evidencias de aprendizaje de talleres dirigidos para el desarrollo de habilidades de comunicación en inglés.	Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano.	Observación de producto/Rúbrica
Evidencias de Conocimiento y producto: 95. Matriz de cortes de la canal bovina para mercados nacionales y de exportación. **Evidencias de desempeño** 96. Argumentación de Cortes de la canal bovina para mercados nacionales y de exportación.	Recopila la información requerida sobre el desarrollo del proceso, se registra y archiva destaza en el tiempo establecido, siguiendo el orden de acuerdo con el instructivo de desposte e instrucciones recibidas. Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano.	Observación de producto de producto/Rúbrica Observación directa/Lista de chequeo
Evidencias de conocimiento y producto. 97. Diagramas de imágenes de los diferentes cortes obtenidos de la canal de porcino. **Evidencias de desempeño** 98. Argumentación de diagramas de imágenes de los diferentes cortes obtenidos de la canal de porcino.	Recopila la información requerida sobre el desarrollo del proceso, se registra y archiva destaza en el tiempo establecido, siguiendo el orden de acuerdo con el instructivo de desposte e instrucciones recibidas. Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano.	Observación de producto/Lista de chequeo. Observación directa/Rúbrica

Evidencia de conocimiento y desempeño. 99. Diagramas de imágenes de cortes obtenidos de las canales conejo, pollo, ovino y caprino. **Evidencia de producto**. 100. Argumentación de los diagramas de imágenes de cortes obtenidos de las canales conejo, pollo, ovino y caprino.	Recopila la información requerida sobre el desarrollo del proceso, se registra y archiva destaza en el tiempo establecido, siguiendo el orden de acuerdo con el instructivo de desposte e instrucciones recibidas. Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de uso laboral cotidiano.	Observación de producto/Lista de chequeo Observación directa/Rubrica
Evidencia conocimiento y desempeño: 101. Participación talleres dirigidos para la protección del medio ambiente y la seguridad y salud en el trabajo requeridos en el contexto de corte y venta de carnes. **Evidencia de producto y desempeño:** 102. Presentación de evidencias de aprendizaje de talleres dirigidos para la protección del medio ambiente y la seguridad y salud en el trabajo requeridos en el contexto de corte y venta de carnes.	Ejecuta rutinas de ejercicio físico según las necesidades de los contextos laboral y social. Establece pausas de acuerdo con cargas de trabajo y tiempos de Actividad Física para una recuperación adecuada. Identifica las técnicas de coordinación motriz relacionadas con su perfil ocupacional. Selecciona técnicas que le permiten potenciar su capacidad de reacción mental y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza de su entorno laboral. Aplica conceptos básicos de Ergonomía y Pausas Activas de acuerdo con la naturaleza de la función productiva. Discrimina ejercicios específicos para la prevención de riesgos	Observación directa /Lista de chequeo Observación de producto/Rúbrica

	ergonómicos según su actividad laboral. Estructura un plan de Ergonomía y pausas activas según contexto laboral.	
Evidencia de conocimiento y producto: 103. Documento de materiales de empaque óptimo para conservar postas y cortes de carne. **Evidencia de desempeño:** 104. Participación en el foro material de empaque óptimo para conservar postas y cortes de carne.	Realiza el pesado, empacado y rotulado de porciones y filetes conforme a orden de producción y/o ficha técnica del producto operando los equipos según manual de operación. Establece pausas de acuerdo con cargas de trabajo y tiempos de Actividad Física para una recuperación adecuada.	Observación de producto/Rubrica Observación directa /Lista de chequeo
Evidencia de conocimiento y desempeño : 105. Participación en los talleres de desposte, corte y empaque de canales de bovino. **Evidencia de desempeño y producto:** 106. Argumentación del Informe desposte, corte y empaque de canales de bovino.	Destaza en el tiempo establecido, siguiendo el orden de acuerdo con el instructivo de desposte e instrucciones recibidas. Acondiciona destazaduras y subproductos cárnicos según instrucciones recibidas o requerimientos de grados de limpieza. Dispone de subproductos conforme a la ficha técnica y procedimiento establecido, manejo de subproductos cárnicos comestibles. Selecciona la materia prima cárnica a porcionar o filetear de acuerdo al tipo de corte solicitado en la orden de	Observación directa/Lista de chequeo Observación directa/Rubrica

	producción y/o solicitud del cliente. Acondiciona materias primas cárnicas para el proceso de porcionado y/o fileteado de carnes de animales de abasto público conforme a ficha técnica de porción y políticas de la empresa. Porcionar carnes de animales de abasto público aplicando buenas prácticas de manufactura conforme a la orden de producción y la ficha técnica del corte con habilidad y actitud de servicio. Filetea carnes de animales de abasto público aplicando buenas prácticas de manufactura conforme a la orden de pedido y la ficha técnica del corte, o solicitud del cliente, con habilidad y actitud de servicio Dispone de subproductos resultantes del proceso de porcionado y/o fileteado de animales de abasto público conforme al manual de disposición de residuos. Somete al proceso de maduración carnes de animales de abasto público según especie, técnica de maduración de carnes establecida por la compañía	

	Almacena porciones y/o filetes empacados según características del producto y manual de procedimientos de la compañía. Ejecuta rutinas de ejercicio físico según las necesidades de los contextos laboral y social. Estructura un plan de Ergonomía y pausas activas según contexto laboral	
Evidencia de conocimiento y desempeño 107. Participación en los talleres de desposte, corte y empaque de canales de porcino. **Evidencia de desempeño y producto:** 108. Argumentación del Informe desposte, corte y empaque de canales de porcino.	Destaza en el tiempo establecido, siguiendo el orden de acuerdo con el instructivo de desposte e instrucciones recibidas. Acondiciona destazaduras y subproductos cárnicos según instrucciones recibidas o requerimientos de grados de limpieza. Dispone de subproductos conforme a la ficha técnica y procedimiento establecido, manejo de subproductos cárnicos comestibles. Selecciona la materia prima cárnica a porcionar o filetear de acuerdo al tipo de corte solicitado en la orden de producción y/o solicitud del cliente. Acondiciona materias primas cárnicas para el proceso de	Observación directa/ Lista de chequeo Observación directa / Rubrica

	porcionado y/o fileteado de carnes de animales de abasto público conforme a ficha técnica de porción y políticas de la empresa. Porcionar carnes de animales de abasto público aplicando buenas prácticas de manufactura conforme a la orden de producción y la ficha técnica del corte con habilidad y actitud de servicio. Filetea carnes de animales de abasto público aplicando buenas prácticas de manufactura conforme a la orden de pedido y la ficha técnica del corte, o solicitud del cliente, con habilidad y actitud de servicio Dispone de subproductos resultantes del proceso de porcionado y/o fileteado de animales de abasto público conforme al manual de disposición de residuos. Somete al proceso de maduración carnes de animales de abasto público según especie, técnica de maduración de carnes establecida por la compañía Almacena porciones y/o filetes empacados según características del producto y	

	manual de procedimientos de la compañía. Identifica las técnicas de coordinación motriz relacionadas con su perfil ocupacional. Selecciona técnicas que le permiten potenciar su capacidad de reacción mental y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza de su entorno laboral. Estructura un plan de Ergonomía y pausas activas según contexto laboral	
Evidencia de conocimiento y desempeño : 109. Participación en los talleres de desposte, corte y empaque de canales de conejo, pollo, ovino y caprino. **Evidencia de desempeño y producto:** 110. Argumentación del informe de desposte, corte y empaque de canales de conejo, pollo, ovino y caprino.	Destaza en el tiempo establecido, siguiendo el orden de acuerdo con el instructivo de desposte e instrucciones recibidas. Acondiciona destazaduras y subproductos cárnicos según instrucciones recibidas o requerimientos de grados de limpieza. Dispone de subproductos conforme a la ficha técnica y procedimiento establecido, manejo de subproductos cárnicos comestibles. Selecciona la materia prima cárnica a porcionar o filetear de acuerdo al tipo de corte solicitado en la orden de	Observación directa/Rubrica Observación directa /Lista de chequeo

	producción y/o solicitud del cliente. Acondiciona materias primas cárnicas para el proceso de porcionado y/o fileteado de carnes de animales de abasto público conforme a ficha técnica de porción y políticas de la empresa. Porcionar carnes de animales de abasto público aplicando buenas prácticas de manufactura conforme a la orden de producción y la ficha técnica del corte con habilidad y actitud de servicio. Filetea carnes de animales de abasto público aplicando buenas prácticas de manufactura conforme a la orden de pedido y la ficha técnica del corte, o solicitud del cliente, con habilidad y actitud de servicio Dispone de subproductos resultantes del proceso de porcionado y/o fileteado de animales de abasto público conforme al manual de disposición de residuos. Somete al proceso de maduración carnes de animales de abasto público según especie, técnica de maduración de carnes establecida por la compañía	

	Almacena porciones y/o filetes empacados según características del producto y manual de procedimientos de la compañía. Aplica conceptos básicos de Ergonomía y Pausas Activas de acuerdo con la naturaleza de la función productiva. Discrimina ejercicios específicos para la prevención de riesgos ergonómicos según su actividad laboral.	
Evidencia de conocimiento y desempeño : 111. Participación en los talleres dirigidos de Implementación de buenas prácticas de uso de las técnicas de la información y la comunicación. **Evidencia de desempeño y producto:** 112. Presentación de evidencias de aprendizaje de los talleres dirigidos de Implementación de buenas prácticas de uso de las técnicas de la información y la comunicación.	Utiliza motores de búsqueda, programas de navegación, correo electrónico, transferencia de archivos, chat, programas de E-Learning y computación en la nube, de acuerdo con las necesidades de información y comunicación. Participa en redes sociales, de acuerdo con las necesidades de comunicación. Prueba el funcionamiento de los equipos, productos o servicios obtenidos con el uso de herramientas TIC, de acuerdo con los requerimientos realizados. Aplica buenas prácticas de uso de la tecnología TIC, de acuerdo con los estándares y recomendaciones.	Observación directa/Lista de chequeo Observación de producto /Rúbrica

Evidencia de conocimiento y producto 113. Documento del plan de negocio. **Evidencia de desempeño:** 114. Argumentación del plan de negocio.	Determina grupos focales de mercado de acuerdo con la idea de negocio Construye propuestas empresariales y de negocio teniendo en cuenta las necesidades y segmentación del mercado. Prueba el funcionamiento de los equipos, productos o servicios obtenidos con el uso de herramientas TIC, de acuerdo con los requerimientos realizados. Aplica buenas prácticas de uso de la tecnología TIC, de acuerdo con los estándares y recomendaciones.	Observación de producto/Rubrica Observación directa /Lista de chequeo
Evidencia de conocimiento y producto 115. Matriz de verificación de los procesos de desposte y corte de carnes. **Evidencia de desempeño** 116. Argumentación de la matriz verificación de los procesos de desposte y corte de carnes.	Recopila la información requerida sobre el desarrollo del proceso, se registra y archiva destaza en el tiempo establecido, siguiendo el orden de acuerdo con el instructivo de desposte e instrucciones recibidas. Filetea carnes de animales de abasto público aplicando buenas prácticas de manufactura conforme a la orden de pedido y la ficha técnica del corte, o solicitud del cliente, con habilidad y actitud de servicio. Utiliza motores de búsqueda, programas de navegación,	Observación de producto/Lista de chequeo Observación directa /Rúbrica

	correo electrónico, transferencia de archivos, chat, programas de E-Learning y computación en la nube, de acuerdo con las necesidades de información y comunicación.	
Evidencia de conocimiento y desempeño 117. Argumentación propuesta de proceso de beneficio, desposte y corte que cumpla con parámetros de calidad e inocuidad de una especie animal regional	• Todos los criterios de evaluación	Observación directa /Rúbrica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aguja: También conocido como filete de pobre, ocupa las cinco primeras vértebras dorsales uniendo el pescuezo con el lomo. Esta pieza es tierna, jugosa y adecuada para hacer a la plancha, frita, empanada e igualmente apta para guisos.

Aleta: Corte muscular situado en la cavidad torácica, apoyada en el esternón. Es una carne dura y seca que requiere una cocción prolongada y para que resulte mejor, se hace rellena de ingredientes jugosos como la panceta.

Babilla: Este corte de forma ovoide es más jugoso cuanto más cercano está a la cadera, de esta parte se obtienen buenos medallones y filetes ideales para todo tipo de cocción, la parte más cercana a la rodilla es más dura y se utiliza para guisar.

Brazuelo: Ideal para guisar y hacer caldos, es una carne gelatinosa y con menos nervios que el morcillo.

Cadera: La parte más alta de la pierna trasera se divide en rabillo, cantero y corazón. Es un corte jugoso, tierno y con poca grasa, muy valorado también para hacer a la plancha, resultarán tiernos si están bien cortados, en perpendicular a la fibra.

Costillar: El costillar son la serie de huesos cartilaginosos que tienen parte de la carne de la falda, con él se elabora el tradicional churrasco.

Espaldilla: Es una carne grasa y jugosa, se divide en cantero y plana, del cantero suelen hacerse filetes y del final que es más duro se hace carne picada y de la plana, que se conoce también como solomillo de

carnicero, se hacen filetes para freír, aunque en general la espaldilla es apropiada para asar entera en el horno o elaborar guisos y estofados.

Falda: La zona abdominal se conoce también como vacío y matambre. Aunque es un corte con bastante nervio es gelatinosa y muy sabrosa. Se cocina en rellenos, guisos y estofados, además de obtener de ella la carne picada con la que elaborar hamburguesas o albóndigas.

Pescuezo: Es una carne que une la cabeza con el tronco del animal, es seca, con mucho nervio y tejido conjuntivo, ideal para caldos, estofados o guisos.

Pecho: Este corte es poco valorado por su gran proporción de huesos, tendones y tejido conjuntivo, posee mucha grasa, lo que ayuda a que sea sabrosa, por eso se utiliza generalmente en la elaboración de caldos y algunos guisos.

Pez: Esta pieza alargada también es tierna y jugosa, el nervio que la recorre es fácil de extraer. Ideal para asar o para hacer rellena.

Llana: Este corte magro es plano y está recubierto por una tela blanquecina que se llama tez, su sabor es muy agradable y bien guisado, en ragús y asados la llana resulta tierna y jugosa. Con la llana también se elabora el *steak tartar*.

Lomo alto: Carne limpia, jugosa y tierna que une la aguja con la quinta o séptima costilla, es la parte delantera del lomo y sus cortes son muy valorados, por ejemplo, el entrecot son los filetes que están entre las costillas, con el corte deshuesado se elabora el conocido roast-beef y con los huesos se disfruta de los suculentos chuletones. Es ideal para freír, hacer a la plancha, a la brasa o a la parrilla.

Lomo bajo: La parte trasera del lomo es también magra, jugosa y tierna. Mientras el lomo alto son las cintas de las costillas largas, estas son las de las costillas cortas, su uso culinario es el mismo.

Solomillo: Uno de los cortes más valorados es el solomillo, situado en la cara interna del lomo bajo, se puede dividir en cabeza, centro y punta, además de otras partes más pequeñas como oreja, cordón y rosario. De la punta se obtiene el *filet mignon*, con los filetes gruesos del centro el *tournedó* y con la cabeza el *chateaubriand*. También se vende la pieza entera para asar. Se puede cocinar a la plancha, a la parrilla o frito, no se recomienda un asado demasiado prolongado.

Tapa: Como su nombre indica, tapa todos los cortes de la pierna, también muy apreciada para hacer a la plancha o para freír. De buena presentación con zonas magras, es una carne tierna de la que se extraen los escalopes y escalopines, ideal para hacer a la plancha o rebozada.

Tapilla: Corte muy bueno para filetes, sin infiltraciones de grasa resultando un poco seca, ideal para rebozar

Rabo: El rabo ofrece una carne gelatinosa pegada a las vértebras finales de la cola del animal. Contiene grasa y resulta muy sabrosa, es ideal para guisos largos y caldos. El plato más popular es el guiso de rabo de toro.

Morcillo: También llamado jarrete o zancarrón, es la parte baja de las patas que ofrece una forma irregular de carne magra, melosa y con muchas fibras. Con él se elabora el tradicional *cocido madrileño* y muchos otros guisos y estofados. Su corte transversal es el conocido ossobuco.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Madrid Vicente (2005) La Carne y los Productos Cárnicos. Ciencia y Tecnología. Editorial AMV.
- FAO. (2007). Buenas Practicas en el Manejo de Carnes. D - FAO. https://www.fao.org/3/y5454s/y5454s.pdf
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas. (2003).GTC 45. Colombia.
- Ministerio de Salud y Protección Social (2013) Resolución 2674. Colombia.
- Ministerio de Salud y Protección Social (2007) Decreto 1500. Colombia.
- Prandy Oscar, Fisher Albert, Schmidhobert Thomas, Sinell Hans. (2015). Tecnología e Higiene de la Carne. Tercera edición. Editorial Acribia.
- R.A Lawrie. (2005) Ciencia y Tecnología de la Carne. Segunda edición. Acribia

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Martha Isabel Flórez Faura	Equipo de diseño y desarrollo curricular.	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	Enero 2022
	Yolanda Rossio Bustamante	Instructor técnico	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					