AREA:	UNIDAD	TEMA 3	GRADO	PERIODO	DOCENTE
Transformación	III	• Sacrificio, despiece y empaque del pollo	10°	2	NOMBRE: Juan Pablo Delgado TELEFONO: 3107213779 CORREO: quimico5d2019@gmail.com
NOMBRES Y APELLIDOS:					

GUÍA # 3 Sacrificio, despiece y empaque del pollo

Objetivos: Conocer las ventajas del consumo de carne de pollo y su despiece y empacado

Los criterios de evaluación a tener en cuenta en la lista de chequeo para valorar las guías de aprendizaje son:

1. Cumplimiento y responsabilidad: Entrega a tiempo la guía, busca apoyo en el desarrollo de las actividades, organiza su tiempo para realizar sus tareas escolares.

2. Presentación de la guía: Presenta la guía de manera adecuada teniendo en cuenta el orden y la organización de la misma.

3. Creatividad: Aprovecha los materiales y recursos de su entorno en el desarrollo de las actividades propuestas. Propone ideas novedosas en el trabajo que realiza en casa

4. Pruebas de conocimiento: (A TRAVÉS DE EDMODO Y TRABAJO EN CASA) Actividades de cada área, relacionadas con las temáticas referidas en cada guía.

5. Lectura de apoyo: Exposición y organización clara de las ideas, comprensión lectora.

6. Autoevaluación: Valora las actividades que, realizada en casa, teniendo en cuenta el formato enviado en la guía.

EL POLLO, SU IMPORTANCIA EN LA DIETA ALIMENTICIA

La popularidad del pollo ha crecido a lo largo de los años, sus propiedades nutricionales y su versatilidad para cocinarlo de múltiples maneras, lo han convertido en un imprescindible para cualquier dieta saludable. Por este motivo en la actualidad, el pollo es uno de los alimentos de origen animal más apreciado y valorado por diversas culturas, tradiciones culinarias y consumidores de todas las edades.

Es un alimento muy popular a nivel mundial, ya que además de nutritivo y sabroso es una carne que se puede preparar de diversas formas y combinándola con todo tipo de alimentos, desde pasta y arroz, hasta verduras o legumbres.

Beneficios y valor nutricional de la carne de pollo

La carne de pollo es una de las más recomendadas por los expertos para incorporar a nuestra dieta proteínas y nutrientes de alta calidad (valor biológico). Además, posee un bajo contenido en grasa lo que la hace ideal para cualquier tipo de dieta.

El pollo tiene un valor calórico de 145 kilocalorías por una porción comestible de 100 gramos (con piel).

Una de las ventajas de la carne de pollo es que la grasa es muy visible, por ello, si se retiran partes como la piel, el valor calórico de la pieza será menor. El pollo tiene también un contenido destacable en fósforo (mineral

presente en huesos y dientes), selenio (con acción antioxidante) y contiene vitaminas como la B3 y la vitamina B6.

Beneficios nutricionales

1. Carne baja en grasas

Sin piel, el pollo es una de las carnes con menos contenido en grasa, sobre todo en la parte de la pechuga, con una proporción de aproximadamente un 2% de grasa. Por ello, en especial la parte magra, es un alimento a menudo recomendado en las dietas de adelgazamiento.

2. Rica en proteínas de alta calidad

El pollo aporta proteínas de alto valor biológico, es decir, contiene los 9 aminoácidos esenciales para nuestro organismo: histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina. Consumidor proteínas de alto valor biológico es muy importante para mantener un buen estado de salud. Las proteínas forman parte de nuestro sistema inmunitario, ayudan a mantener y regenerar nuestros músculos, forman parte de algunas hormonas como la de crecimiento, muy importante en la etapa infantil.

3. Aporta vitaminas y minerales

La carne de pollo aporta vitaminas principalmente del complejo B, destacando la Niacina o vitamina B3 que es fundamental para el metabolismo de las grasas y azúcares en el cuerpo, así como para mantener las células saludables. También contiene minerales como el magnesio, potasio, fósforo y zinc. El magnesio por ejemplo, es necesario para el buen funcionamiento de músculos y nervios. Es un gran aliado para nuestro sistema inmunitario e imprescindible para garantizar un latido constante de nuestro corazón.

Como podemos leer la importancia del pollo en nuestra dieta alimenticia es muy importante, por lo cual el proyecto que se viene adelantando con el área de pecuaria es muy relevante y necesita de aprovechar el momento para fortalecerlo y sacar el mejor provecho de él.

SACRIFICIO

El corte cervical dorso-lateral debe seccionar al menos la carótida externa y la yugular. Los cortes defectuosos en profundidad y posición conducen a un sangrado insuficiente. Este se revela por el enrojecimiento de la piel, sobre todo en el cuello y en las zonas de inserción de las plumas. El pollo debe ser colgado de sus patas y con la cabeza cercana a un recipiente que recoja la sangre.

DESANGRADO

En el desangrado, la hoja del cuchillo o aparato utilizado puede diseminar las bacterias de unos animales a otros. Por eso debe desinfectarse en cada lote que se vaya a sacrificar. El tiempo de Desangre es de 2,5 a 3.0 minutos.

ESCALDADO

Escaldado. 2.5 a 3.5 minutos dependiendo de si es suave o alto. Esto es pollo amarillo natural o blanco. Temperaturas entre 50 y 56 ó 57°C.

Después de desangrar hay que escaldar los pollos sumergiéndoles en un tanque por 1,5 a 3,5 minutos, dependiendo de la temperatura del agua. El escaldado hace más fácil la remoción de las plumas, si se mantiene una temperatura uniforme. No se debe escaldar en agua hirviente, porque afectará la piel del animal y se romperá con facilidad.

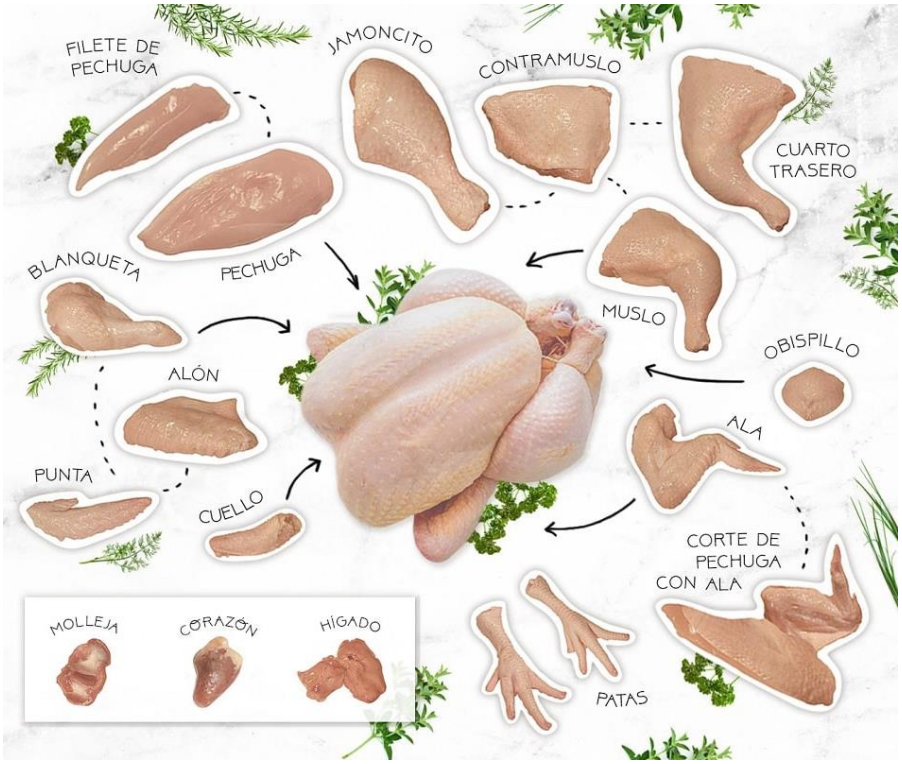
Cuando la temperatura es muy alta, las canales se decoloran debido a una pérdida de humedad dispareja.

DESPLUMADO

El desplumado es el principal punto de contaminación cruzada, tanto por microorganismos fecales como procedentes de la piel, plumas y suelo. Es la etapa más importante por lo que se refiere a la contaminación con Pseudomona, Clostridium, Campylobacter spp, E.coli y Salmonellas.

EVISCERACIÓN MANUAL

La evisceración manual es una operación en la que es frecuente la contaminación cruzada entre las canales, a través de las manos de los operarios, pero si esto ocurre es aconsejable que los operarios utilicen utensilios y equipo desinfectado en cada rotación. Para llevar a cabo este proceso se muestran las imágenes de los cortes más frecuentes del pollo y se envía un enlace para ver la forma de despiezar el pollo.



ALMACENAMIENTO

El enfriado de las canales impide el crecimiento de algunos microorganismos. Un retraso en la aplicación del frío supone, por tanto, un posible crecimiento microbiano. Durante el almacenamiento en refrigeración, se observa un aumento en el número de microorganismos psicótrofos. La duración de la vida útil de las canales de pollo está en relación con el grado de contaminación inicial y con las condiciones de almacenamiento. Por esa razón es importante llevar a cabo una desinfección del área de despiece del pollo, lavando de manera frecuente con agua limpia. De igual manera la persona que realice el sacrificio y despiece debe tener las manos limpias, lavadas con agua y jabón, lo cual debe realizarse luego del sacrificio. La refrigeración debe ser lo más

pronto posible, por esa razón el empaque del pollo despiezado debe hacerse en bandejas de icopor limpias y secas, cubiertas con vinipel o plástico transparente.

Se propone hacer un ensayo de elaborar bandejas a partir de harina o pasta de maíz que se pueda utilizar en la preparación de sopas y evitar la contaminación con icopor. Las bandejas deben ir previamente pesadas para hacer su venta por libras, puede separarse la pechuga en bandejas y las demás piezas en otras bandejas para su comercialización; también puede ir el pollo entero.

Las vísceras del pollo se pueden empacar en pequeñas bolsas para su comercialización. También se deben mantener refrigeradas.

Para el despiece del pollo observe el video en el enlace https://www.youtube.com/watch?v=VWP4NF0Wnao. Debemos evitar cortar las alas, es mejor dejarlas enteras luego del corte y es preferible dejar la pechuga con el hueso para evitar perder peso, es decir dejarla entera. Usa el video para hacer los cortes mayores, lo demás no es necesario tenerlo en cuenta.

No olvides mantener todos los utensilios de trabajo limpio y desinfectado los sitios de trabajo con hipoclorito, para evitar la contaminación cruzada.

Actividad.

1. Saca un resumen de la guía, señalando los beneficios del pollo y los pasos para llevarlo a la venta.

2. Cuando llegue el momento de la comercialización de los pollos, debes tomar evidencias fotográficas o de video de cada uno de los pasos antes mencionados.

3. Elabora un logo para someterlo a concurso, que represente la marca que nos identifique como institución.

4. Explica como preparó las soluciones de hipoclorito para la desinfección de los utensilios de trabajo y los espacios.

5. Consulta en qué consiste la contaminación con Pseudomona, Clostridium, Campylobacter spp, E.coli y Salmonellas.

6. Sube la guía desarrollada a la plataforma de Edmodo.

AUTOEVALUACIÓN

Nombre del estudiante: _____ Grado: _____

Señala con una x en la casilla que corresponda, según los desempeños durante el desarrollo de la guía de aprendizaje.

CRITERIO	SIEMPRE	CASI SIEMPRE	POCAS VECES	NUNCA
Seguí las instrucciones para realizar los trabajos completos.				
Soy capaz de leer un texto y comprenderlo.				
Soy capaz de hacer uso del vocabulario y de los temas estudiados.				
Solicitaste colaboración a tus familiares y docentes.				
Compartiste lo que hiciste en la guía con tu familia.				
Durante las actividades demostré: interés, responsabilidad y respeté el tiempo de estudio.				

OBSERVACIONES:

1. ¿Cuál actividad disfrutaste más? ¿Por qué? : _____
_____

2. ¿Con cuál actividad tuviste mayor dificultad? ¿Por qué? _____
_____

3. ¿Qué aprendiste? _____
_____

4. ¿Qué facilitó el aprendizaje? _____
_____

5. ¿Con cuáles dudas te quedaste?: _____
_____