



Guía docente

El arte de madurar

Área disciplinar: Procesos Productivos Agropecuarios

Nivel: Secundario

Año: 5°



Contenido

- Operaciones sobre la MP y el producto terminado



Presentación

El video **El arte de madurar** trata sobre la maduración de la carne, hace referencia al manejo de la temperatura de la y humedad, de acuerdo al método elegido para obtener un producto diferenciado en cuanto a sabor, textura y terneza, y orientado a cubrir las expectativas de distintos tipos de consumidores.

Actividades sugeridas

- Luego de observar el video **El arte de madurar**, iniciar la conversación con los estudiantes, teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:
 - ¿Cuáles son los pilares de la producción de carne de máxima calidad?
 - ¿Cuáles son los procesos que participan en esa transformación de músculo en carne?
 - ¿Qué cambios produce la maduración sobre las características organolépticas de la carne?
- Con base en las respuestas, confeccionar un cuadro comparativo con Canva en el que se pueda observar cómo sería la producción de carne madurada y sin madurar.

Producir carne madurada	Producir carne sin madurar

- Según la bibliografía propuesta, identificar:
 - ¿Qué importancia tiene la refrigeración en la maduración de la carne?
 - ¿Todas las carnes presentan las mismas características o estas dependen del corte o pieza?
 - ¿Qué instrumentos se utilizan para cuantificar o cualificar los caracteres organolépticos de la carne?
 - ¿La carne que consumimos es carne madurada?
 - ¿En nuestra región producimos carne madurada?

4. A modo de cierre de clase, les proponemos crear una presentación mediante [Genially](#) donde puedan destacar los caracteres sensoriales de una carne madurada.

Bibliografía

- Price, J. F. y Schweigert, B. S. (1994). *Ciencia de la carne y de los productos cárnicos*. Editorial Acribia. Zaragoza, España.
- Warris, P. D. (2003). *Ciencia de la carne*. Editorial Acribia. Zaragoza, España.



Material extra

- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (2012). Herramientas tecnológicas aplicadas a calidad y diferenciación de carne. Disponible en: https://www.procisur.org.uy/adjuntos/procisur_documentos-herramientas-tecnologicas-aplicadas-a-calidad-y-diferenciacion-de-carne_Of5.pdf
- Tecnología agroalimentaria (2013). Efecto del tiempo de maduración sobre la calidad organoléptica de la carne de vacuno. Disponible en: <http://www.serida.org/publicacionesdetalle.php?id=5574>
- Valor Carne (2020). Maduración de la carne en casa. Disponible en: <https://www.valorcarne.com.ar/maduracion-de-la-carne-en-casa/>

Créditos (equipo docente): María Cecilia Canteros, Julia Beatriz Obregón, Luciano Adrián Orué, Paula Alicia Pereira, Natalia Anahí Romero, Melissa Evelyn Sena, Natalia Villar Ramírez.