



WASHINGTON

FFA ASSOCIATION

Manual del Evento de Desarrollo Profesional de Tecnología y Evaluación de Carnes

Revisado 2022



Propósito y objetivos

Objetivos

- Desarrollar habilidades laborales para estudiantes que estén interesados en explorar o buscar oportunidades profesionales en la industria animal de carne.
- Ayudar al instructor de educación agrícola local a motivar a los estudiantes a convertirse en consumidores conocedores de productos cárnicos de origen animal y/o participar en la industria de comercialización y comercialización de animales cárnicos.
- Desarrollar habilidades analíticas más amplias, estrategias de pensamiento crítico y una comprensión de la terminología cárnica apropiada para estudiantes de secundaria.
- Desarrollar la capacidad de evaluar productos cárnicos animales con el fin de optimizar los rendimientos económicos para los productores y la industria, así como para satisfacer las necesidades del consumidor.
- Desarrollar habilidades de cooperación y comunicación.

Reglas del evento

*****Si hay alguna pregunta o problema, el asesor estatal de la FFA tomará la decisión final.*****

- Seis miembros estarán en cada equipo. Se puntuarán los seis miembros y las puntuaciones de los cuatro mejores miembros contarán para el total del equipo.
- Los participantes se presentarán para recibir instrucciones en la reunión de orientación del equipo en el horario y lugar indicado por el coordinador del CDE.
- **A partir de 2023, todos los equipos estatales que compiten deben competir en una competencia regional o distrital ANTES de la competencia estatal.**
- Se espera que todos los participantes lleguen puntuales a sus puestos durante todo el evento; No se tomarán disposiciones por tardanzas y los participantes que lleguen tarde perderán puntos del evento.
- No se permitirá ninguna conversación entre los participantes una vez iniciadas las actividades individuales. La conversación entre los participantes constituye la descalificación.
- Los participantes y jueces oficiales deberán realizar su colocación e identificación sin manipular la exhibición.

- Cuando corresponda, se utilizará un tiempo de espera de dos minutos para colocar las clases.

En el CDE estatal se pueden utilizar canales de cordero; sin embargo, NO se pueden utilizar preguntas relacionadas con el cordero, ya que no está incluido en el evento Nacional de Carnes de la FFA.

Formato del evento

El evento está compuesto por las siguientes actividades:

Las actividades individuales consisten en examen escrito, resolución de problemas de formulación de carne, identificación de cortes de carne al por menor, clasificación de calidad y rendimiento de la carne, clases de evaluación, diez preguntas (*de dos de las clases de evaluación y NO puede estar relacionado con el cordero*).

Las actividades del equipo consisten en precios basados en el valor, anatomía, mantenimiento/eliminación, escenario de identificación minorista y/o escenario de seguridad/saneamiento de los alimentos.

Equipo

Los participantes deberán proporcionar:

- Dos lápices número 2
- Portapapeles limpio y sin notas.
- Calculadora no programable
 - o Las calculadoras utilizadas durante el evento funcionarán con baterías, no programables, silenciosas, con teclas grandes y pantallas grandes. Las calculadoras sólo deben tener estas funciones: suma, resta, multiplicación, división, igual, porcentaje, raíz cuadrada, tecla +/- y un registro de memoria. No se permite el uso de otras calculadoras durante el evento.
- Los participantes deben venir al evento preparados para trabajar en una instalación de almacenamiento en frío (aproximadamente 0° C) durante aproximadamente tres horas. Los participantes deben usar ropa protectora:
 - Sombreros duros
 - Vestidos blancos y limpios
 - Mallas para el cabello
 - Ropa abrigada y calzado adecuado (debe ser calzado cerrado)
 - No se permiten joyas ni perforaciones o alteraciones corporales expuestas.

El anfitrión del evento proporcionará:

- Papel en blanco/ notas
- Hoja de trabajo de calificación del USDA
- Scantrons
 - Formulario de evaluación de carne 4-H / FFA #480-4 para porciones más frescas del evento
 - Scantron estándar para examen escrito y problema de formulación

Actividades de Equipo

Cada equipo deberá completar tres problemas de la lista que se proporciona a continuación. Cualquier área determinada a continuación se puede utilizar más de una vez en un año determinado. Tanto el producto como el proceso serán puntuados para un total de 150 puntos.

El coordinador del concurso tendrá la libertad de seleccionar cada año las actividades más adecuadas al producto disponible.

MANTENER/ELIMINAR

A los participantes se les proporcionará un escenario que es un estándar o situación de la industria. A los participantes se les dará tiempo para revisar el escenario y luego tiempo para evaluar el producto cárnico y hacer una selección basada en la información proporcionada. Los participantes trabajarán en equipo para evaluar una clase de cortes minoristas.

- Consulte la sección de referencia para ver un ejemplo de clase de mantenimiento/eliminación

PRECIO BASADO EN VALOR

Los participantes colocarán cuatro exhibiciones (carne de res, cerdo y/o cordero: canales o cortes al por mayor o cortes subprimarios) según el valor (por cien de peso) derivado de la estructura de precios proporcionada en la hoja de precios. Los precios reflejarán los valores actuales del mercado. Se proporcionará una hoja de precios a cada participante.

- Consulte la sección de referencia para ver un ejemplo de clase de mantenimiento/eliminación

ANATOMÍA

Utilizando productos, fotografías o diagramas, se pedirá a los participantes que identifiquen lo siguiente en ubicaciones seleccionadas de la exhibición:

- o Principales grupos de músculos
- o huesos principales

ESCENARIOS DE CORTÉS AL POR MENOR

Utilizando cortes de identificación minorista, los participantes trabajarán en equipo para resolver un problema de carnes. Se proporcionará un escenario que permitirá a los participantes aplicar conceptos de carnes a todos los cortes de la lista de Identificación de carnes.

SEGURIDAD / SANEAMIENTO

Seguridad alimentaria (principios HACCP, saneamiento, manipulación segura, preparación, cocina y procedimientos operativos estándar).

Actividades individuales

CLASIFICACIÓN DE CALIDAD Y RENDIMIENTO DE LA CARNE VACUNA

Los participantes calificarán la calidad y producirán canales de carne de vacuno de cuatro a seis grados (20 puntos por canal).

Calificación de calidad:

Los participantes pueden utilizar la hoja de trabajo proporcionada para Clasificación de carne vacuna. El participante debe completar la sección de respuestas para la calificación de calidad en el cuadro de mando computarizado. Se otorgan diez puntos por cada calificación correcta. Cada uno recibirá una puntuación para la calificación adyacente aplicable de la siguiente manera: 10, 8, 5, 0. Sin embargo, en el caso de madurez "B", la opción baja, la selección alta y la selección baja recibirán cero puntos.

Clasificación de rendimiento:

Los participantes pueden utilizar la hoja de trabajo proporcionada para Clasificación de carne vacuna. El participante debe calcular la "calificación de rendimiento" final al décimo de calificación más cercano. Se otorgan diez puntos por cada calificación correcta. El participante debe completar la sección de respuestas para la calificación de rendimiento en el cuadro de mando computarizado.

Se obtendrán puntos completos por 1/10 por encima o por debajo del grado de rendimiento oficial. Se realizará una deducción de dos puntos por 2/10 a 5/10 por encima o por debajo del grado de rendimiento oficial. Una deducción de cinco puntos por 6/10 a 9/10 por encima o por debajo del grado de rendimiento oficial. Se otorgarán cero puntos por respuestas que estén un grado de rendimiento por encima o por debajo del grado de rendimiento oficial.

Las calificaciones de rendimiento oficiales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos son de 1,0 a 5,9.

EJEMPLO DE PUNTUACIÓN

Grado de rendimiento oficial (FYG Oficial) = 2,2

FYG 2.1- 2.3 = puntos completos (10)

FYG 1,7 – 2,0 o 2,4-2,7 = menos 2 puntos

FYG 1,3 – 1,6 o 2,8 – 3,1 = menos 5 puntos

Cero puntos para cualquier FYG con un grado de rendimiento total por encima o por debajo del FYG oficial

COLOCACIÓN CLASES DE EVALUACIÓN (300 PUNTOS)

Seis clases de evaluación tendrán el formato de colocación. Las exhibiciones y formatos de clase serán los siguientes:

- **Canales (carne de res, cerdo o cordero, pero no se utilizará cordero para las preguntas)**
 - o Referencia: Recomendaciones de grasa dorsal para colocar canales de cerdo sin costillas
- **Cortes mayoristas/subprimarios (carne de res, cerdo, cordero)**
- **Cortés al por menor (carne de res, cerdo, cordero)**
- **Carnes procesadas (lonchas de jamón central curado/ahumado, porción de pierna o cuarto de jamón, jamón deshuesado, tocino en rodajas, salchicha de cerdo fresca, salchicha ahumada)**
 - o Referencia: Pautas para colocar carnes procesadas

CLASES DE PREGUNTAS (50 PUNTOS)

Se seleccionarán dos de las clases de evaluación para preguntas. Se harán un total de diez preguntas que cubren ambas clases; normalmente, cinco preguntas por clase, pero podría variar si es necesario para formular las mejores preguntas posibles.

A los participantes se les dará un breve período de tiempo para estudiar sus notas antes de responder preguntas después de haber observado y colocado las clases. Los participantes no podrán utilizar sus notas al responder preguntas. Las preguntas valdrán cinco puntos cada una.

Directrices para preguntas:

- Todas las preguntas deben escribirse de manera que puedan responderse únicamente con una de las siguientes respuestas: 1, 2, 3, 4
- Las preguntas deben referirse a los criterios y diferencias utilizados al ubicar la clase (elegibilidad, musculatura, calidad y/o sexo). Las preguntas que no se relacionan con la ubicación de la clase o que no son importantes para la evaluación general no son preguntas deseables y, si es posible, no deben utilizarse.
- Al hacer preguntas sobre las diferencias dentro de una clase, las diferencias deben poder distinguirse visualmente.
- No se harán preguntas sobre el cordero, ya que no forma parte del evento Nacional de Carnes de la FFA.
- Se utilizará un formulario escaneado por separado para las preguntas durante el evento.

IDENTIFICACIÓN DE CORTES DE CARNE AL POR MENOR (210 PUNTOS)

Los participantes identificarán 30 cortes de carnes minoristas que se encuentran en la “Tarjeta de identificación de carnes”. La clave oficial (Codificación de cortes minoristas) se

encuentra al final de este manual. Sólo los cortes enumerados son elegibles para usarse en este evento. Los participantes recibirán un punto por la identificación correcta de la especie, dos puntos por la identificación correcta del corte primario, un punto por la cocción correcta y tres puntos por el nombre minorista correcto. Las respuestas se registran en un formulario/hoja escaneado por computadora.

Aclaración de términos para la identificación minorista

Cortar: Cortes de carne más pequeños y planos, generalmente de costillas, lomos o paletas de cerdo, ternera o cordero, que generalmente varían entre $\frac{1}{2}$ y $1\frac{1}{2}$ " de espesor. Una chuleta suele tener el tamaño suficiente para ser una sola porción de comida.

Rebanada: Una sección de carne, generalmente de menos de una pulgada de grosor, extraída del centro o de ambos lados del centro de la pierna de cerdo, cordero o ternera.

Bife: Un corte plano de carne, más grande que una chuleta, con un grosor de entre $\frac{3}{4}$ y $1\frac{1}{2}$ " y cortado de varias partes de una carcasa de res o de la paleta de cerdo y ternera. El tamaño de un bistec suele ser suficiente para proporcionar más de una porción.

Asado (Corte De Carne): Cortes de carne más grandes que filetes, chuletas o rebanadas (generalmente dos o más pulgadas de grosor). Este corte está pensado para servir a más de dos personas.

EXAMEN ESCRITO (100 PUNTOS)

A cada participante se le realizará un examen escrito de 25 preguntas relacionadas con el almacenamiento y manipulación de carne, cocina, nutrición y seguridad alimentaria (*Principios HACCP, bioseguridad y seguridad personal.*), carnes procesadas, legislación e historia, compra de carne y cuidado y manipulación de animales. Las preguntas pueden incluir preguntas de opción múltiple, verdadero/falso o basadas en situaciones. *Consulte las referencias para obtener material de recursos para exámenes escritos.*

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE FORMULACIÓN DE CARNE (50 PUNTOS)

A los participantes se les planteará un problema situacional que implica la formulación de menor coste de un lote de productos cárnicos concretos (hamburguesa, salchicha, mortadela, etc.). Este problema valdrá 50 puntos y consistirá en cuestiones de procedimiento y la determinación propiamente dicha del precio de menor coste.

Los siguientes criterios son estándares para la formulación de carne en la industria:

Congelación: La congelación de carne roja se considera 28°F o menos.

Frescura: Comience a contar desde la fecha de procesamiento (hora cero) hasta la fecha de sacrificio. Por ejemplo, procesar el 26 de octubre con una especificación de frescura de 72 horas significa que el 25, 24 y 23 de octubre son buenas fechas; El 22 de octubre o antes son fechas inaceptables.

Puntuación

Actividades	Puntos individuales	Puntos de equipo
Examen Escrito	100	400
Problema de Formulación	50	200
Clasificación de Carne vacuna (4-6 canales)	80-120	320-480
Clases de Evaluación/Colocación (6)	300	1200
Clase de Preguntas	50	200
Identificación de Corte Minorista	210	840
Tres actividades de equipo		150
Puntos máximos	790-830	3310-3470

DESEMPATES

Si se producen empates, se utilizarán las siguientes secciones del evento para determinar los ganadores de los premios:

INDIVIDUAL

1. Identificación de cortes de carne al por menor
2. Calificación
3. preguntas de clase

EQUIPO

1. Puntuación de actividad del equipo
4. Total de identificación minorista de los cuatro puntajes de conteo
5. Total de calificaciones de los cuatro puntajes de conteo
6. Preguntas de clase en total de las cuatro puntuaciones de conteo

Referencias

Esta lista de referencias no pretende ser exhaustiva.

Se pueden utilizar otras fuentes y se anima a los maestros a utilizar los mejores materiales educativos disponibles. La siguiente lista contiene referencias que pueden resultar útiles durante la preparación del evento.

- **Catálogo básico nacional de la FFA** –www.tienda.FFA.org
 - Paquete combinado de materiales instructivos/instructor para venta al por menor de carnes
 - Paquete combinado del equipo de carne minorista
 - Guía de campo de carnes al por menor
 - Tarjetas didácticas sobre carnes al por menor
 - CD-ROM del tutorial de identificación de carne
 - Guía del comprador de carne
 - NAMP Carne Pósters
 - Tablas de corte de carne de vacuno, cordero, cerdo y ternera
 - Formularios de escaneo de evaluación de carnes
 - Preguntas y respuestas de FFA Learn-National FFA CDE www.FFA.org
- **CEV Multimedia, 1020 SE Loop 289, Lubbock, TX 79404, (800) 922-9965**
 - Identificación de cortes minoristas (DVD)
 - Ciencia de la carne y seguridad alimentaria (DVD): recurso para exámenes escritos
- **Miología de la carne de vacuno** -<http://bovine.unl.edu>
- **Asociación Nacional de Ganaderos de Carne, 9110 E. Nichols Ave. #300, Centennial, CO 80112, (303) 694-0305/1-800-368-3138**
 - Fotografías de marmoleo del USDA
 - Guía para identificar cortes de carne
 - <https://store.beef.org/>
- **Asociación Estadounidense de Ciencias de la Carne (AMSA), 2441 Village Green Place, Champaign, Illinois 61874, (800) 517-2672**
 - <http://www.meatscience.org/students/meat-judging-program>
 - Correo electrónico: información@meatscience.org
 - Fotografías de marmoleo del USDA
 - Manual de evaluación de carne
- **Art Services, Inc., 3015 Earl Place, NE, Washington, DC, 20018, (202) 526-5607**
 - Parrillas de chuletón de res
- **NASCO, 901 Janesville Avenue, P.O. Box 901, Fuerte Atkinson, WI 53538-0901, 1-800-558-9595**
 - Reglas preliminares de grado de rendimiento(<http://www.enasco.com/product/C02615N>)
 - Parrillas de chuletón de res y cerdo

- **Ejemplos de sitios web de evaluación de carnes de clases y materiales**
 - <http://aggiemeat.tamu.edu/meat-identification-pictures>
 - <http://animalscience.unl.edu/ANSCExtensionMeatScienceLearningAids>

EJEMPLOS DE PRÁCTICA EN EQUIPO

EJEMPLO DE PRÁCTICA EN EQUIPO #1 (50 PUNTOS)

Utilizando una exhibición de cadáveres, primaria o subprimaria, se pedirá a los participantes que identifiquen lo siguiente en ubicaciones seleccionadas de la exhibición:

Músculos principales:

espalda muy larga

Infraespinoso

Dorsal espinal

psoas mayor

glúteo medio
Bíceps femoral
Bíceps braquial
trapecio
supraespinoso
Tríceps braquial
semitendinoso
semimembranoso

Huesos principales:

Escápula
Húmero
Fémur
Ilion
Vertebra torácica
Vértebra lumbar

Escenario de ejemplo:

Se identificarán áreas específicas en una o más canales o cortes mayoristas/subprimales o cortes minoristas. Según las áreas identificadas, los participantes consultarán con los miembros del equipo para responder los siguientes puntos.

1. Encuentre el área en el cadáver marcada "A". ¿Cuál de los siguientes músculos se puede encontrar dentro de esta área de la canal?
 - a. Bíceps femoral
 - b. espalda muy larga
 - c. semimembranoso
 - d. semitendinoso
2. En el filete Porterhouse en la estación n.º 1, nombre el músculo identificado con la etiqueta "A":
 - a. Dorsal espinal
 - e. glúteo medio
 - f. semitendinoso
 - g. psoas mayor
3. En Chuck Roast en la estación n.º 2, nombre el hueso especificado con la etiqueta "B":
 - a. Fémur
 - h. Vértebra lumbar
 - i. Escápula
 - j. Húmero

EJEMPLO DE PRÁCTICA EN EQUIPO #2 (50 PUNTOS)

Utilizando los cortes de identificación minorista proporcionados, los participantes trabajarán en equipo para resolver un problema de carnes. Se proporcionará un escenario que permitirá a los participantes aplicar conceptos de carnes a partir de cortes actuales.

Ejemplo de posibles preguntas: 2 a 10 preguntas

Los cortes de identificación minorista utilizados en el CDE representan el producto que usted tiene disponible en su operación de carnes actual. Con esto en mente, comuníquese con sus compañeros de equipo para completar los siguientes pedidos.

El organizador de una reunión familiar está planificando el evento anual. La familia quiere un corte de carne de res económico que pueda cocinarse, desmenuzarse y bañarse en salsa BBQ. ¿Qué corte es el más adecuado?

- a. Corte minorista n.º 9
- k. Corte minorista n.º 12
- l. Corte minorista n.º 23
- m. Corte minorista n.º 29

EJEMPLO DE PRÁCTICA EN EQUIPO #3 (50 PUNTOS)

Utilizando clases de conservación/eliminación, los participantes trabajarán en equipo para evaluar una clase de cortes subprimales o minoristas. Se proporcionará un escenario que permitirá a los participantes sacar conclusiones. Los miembros del equipo identificarán las cuatro pruebas que deben conservar y las marcarán apropiadamente en un formulario de puntuación computarizado para que se ajusten al escenario que les dieron los oficiales.

Escenario de ejemplo:

Como consumidor, llegas al mostrador de carnes de un supermercado con el objetivo de seleccionar filetes de chuletón para una reunión social que se celebra en tu casa. Entre los invitados se encuentran su supervisor inmediato del trabajo y su marido. En consecuencia, desea seleccionar los filetes que sean más jugosos, sabrosos y tiernos. Consulte la sección Conservar/eliminar de Actividades individuales para obtener más instrucciones.

EJEMPLO DE PRÁCTICA EN EQUIPO #4 (50 PUNTOS)

Clase de precio basada en el valor (carne de res, cerdo o cordero)

Escenario de ejemplo:

Como equipo, revisarán una hoja de precios de la red proporcionada por los funcionarios. Los miembros del equipo deben evaluar, comunicar y llegar a una conclusión sobre la ubicación correcta de la clase en función del valor de las canales o cortes mayoristas/primarios. Consulte la sección Clase de precios basada en el valor de actividades individuales para obtener más información.

Ejemplos de actividades individuales y en equipo

EJEMPLOS DE PRUEBAS ESCRITAS

Preguntas de muestra:

¿Cuál es la cantidad máxima de grasa que puede contener la carne molida?

- *A. 30%
- B. 10%
- C. 40%
- D. 20%

¿Cuál es el método menos deseable para descongelar carne congelada?

- *A. Descongelar a temperatura ambiente
- B. Descongelar en refrigerador
- C. Descongelar en microondas
- D. Cocinar desde estado congelado

**Respuesta correcta*

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE FORMULACIÓN DE CARNE

A los participantes se les planteará un problema situacional que implica la formulación de menor coste de un lote de productos cárnicos concretos (hamburguesa, salchicha salchicha, mortadela, etc.). Este problema valdrá 50 puntos y consistirá en cuestiones de procedimiento y la determinación propiamente dicha del precio de menor coste.

Congelación: La congelación de carne roja se considera 28°F o menos.

Frescura: Comience a contar desde la fecha de procesamiento (hora cero) hasta la fecha de sacrificio. Por ejemplo, procesar el 26 de octubre con una especificación de frescura de 72 horas significa que el 25, 24 y 23 de octubre son buenas fechas; El 22 de octubre o antes son fechas inaceptables.

Resolución de problemas de formulación de carne

Normas alimentarias y política de etiquetado del USDA para la carne molida:

Puede no contener grasas añadidas.

Grasa total máxima 30 por ciento.

Se permite hasta un 25 por ciento de carne de mejilla y debe declararse en la declaración de ingredientes. Para más del 25 por ciento, muéstrase como “Carne molida de res y mejilla”, todas del mismo tamaño. La carne de res de origen esquelético, o del diafragma o del esófago (comadreja) se puede utilizar en la preparación de carne picada, carne molida o hamburguesa. La carne del corazón y la lengua como vísceras no son ingredientes aceptables en carne picada, carne molida o hamburguesa.

Especificaciones sobre carne molida para esta actividad:

No se pueden utilizar carnes variadas.

No se podrá utilizar ningún producto con más de cinco días de antigüedad.

Todos los productos frescos deben almacenarse a una temperatura que no exceda los 34° F.

- La determinación del menor costo debe realizarse con ingredientes aceptables para seleccionar el producto de menor costo que cumpla con todas las pautas de carne molida.

Ha recibido un pedido con las siguientes especificaciones:

Contenido de grasa deseado del producto terminado = 20%

Tamaño del lote = 5000 libras.

- Fecha de fabricación = miércoles 20 de octubre de 2016

INGREDIENTES DISPONIBLES

PRODUCTO	Fecha de sacrificio	Temperatura. °F	% Contenido gordo	\$ Precio/libra
Corazón de res	15 de octubre	33°	4	.41
80% Recortes	16 de octubre	35°	20	1.40
75% Recortes	17 de octubre	34°	25	1.28
Flan de Res	14 de octubre	33°	2	.91
mandril tierno	17 de octubre	33°	dieciséis	1.58
Recortes De Cerdo	18 de octubre	34°	15	.86
Rollo de chuletón	18 de octubre	34°	12	2.12
Producto de toro	16 de octubre	34°	8	1.74

Instrucciones: Lea atentamente cada ítem y sus posibles respuestas. Marque la respuesta correcta en el formulario correspondiente. Llena completamente el óvalo elegido para indicar tu respuesta.

Solución: ¿Cuál de las siguientes fue la formulación correcta para este problema?

1. 75% Guarniciones y Corazón de Res
2. **75% Producto de Recorte y Toro**
3. 75% Recorte y Chuck Tender

4. Rollo de Ribeye y Recorte al 75%
5. 80% Guarniciones y Corazón de Res
6. 80% Recortes y Producto de Toro
7. 80% Recortes y Chuck Tender
8. Corazón de res y falda de res
9. Producto Chuck Tender y Bull
10. La solución correcta no aparece en la lista.

1. ¿Cuál fue el costo total del lote final correcto?

- A. \$2,523
- B. \$4,544
- C. \$5,356
- D. \$7,067**
- Y. \$7,240

2. ¿Cuál fue el precio por libra del lote final correcto?

- A. \$1.28
- B. \$1.41**
- C. \$1.45
- D. \$1.74
- Y. \$7.67

3. ¿Cuál fue el porcentaje de magro en el lote final correcto?

- A. 17%
- B. 20%
- C. 29%
- D. 71%
- Y. 80%**

4. ¿Qué porcentaje del lote final correcto fue Chuck Tender?

A. 0%

B. dieciséis%

C. 29%

D. 56%

Y. 71%

5. ¿Cuánto producto Bull había en el lote final correcto?

A. 0 libras

B. 1,450 libras.

C. 2,523 libras.

D. 3,550 libras.

Y. 4,544 libras.

6. ¿Qué ingrediente se excluyó según la temperatura?

A. 80% Recortes

B. Flan de Res

C. Corazones de res

D. Producto de toro

Y. Recortes De Cerdo

7. ¿Cuánta grasa había en el lote final correcto?

A. 0 libras

B. 1.000 libras.

C. 2000 libras.

D. 4.000 libras.

Y. 5.000 libras.

8. ¿Qué porcentaje del lote final correcto procedía del 75 % de recortes?

A. 0%

B. 29%

C. 71%

D. 75%

Y. 100%

Cálculos para el problema de formulación.

Tamaño del lote = 5000 libras.										
	Nombre del ingrediente	Precio/libra.	Contenido gordo	% de grasa deseada	Múltiplos	Proporción de lote	Libras. de lote		Costo	
Ingrediente con más grasa =	75% Recortes	\$1.28	25%	20%	4	0,44	2.200	Libras.	\$2,216	
Ingrediente con menos grasa =	mandril tierno	\$1.58	dieciséis%		5	0,56	2.800	Libras.	\$4,424	
Suma=					9	Costo total del lote =		\$7,240		
								Precio por libra =		\$1.45
Posibles preguntas:										
		Cantidad de grasa =	1.000	Libras.						
		Cantidad de magro =	4.000	Libras.						
		Porcentaje de grasa =	20	%						
		Porcentaje de magro =	80	%						

Tamaño del lote = 5000 libras										
	Nombre del ingrediente	Precio/libra.	Contenido gordo	% de grasa deseada	Múltiplos	Proporción de lote	Libras. de lote		Costo	
Ingrediente con más grasa =	75% recortes	\$1.28	25%	20%	8	0,62	3,100	Libras.	\$3,968	
Ingrediente con menos grasa =	Rollo de chuletón	\$2.12	12%		5	0,38	1.900	Libras.	\$4,028	
Suma=					13	Costo total del lote =		\$7,996		
								Precio por libra =		\$1.60
Posibles preguntas:										
		Cantidad de grasa =	1.000	Libras.						
		Cantidad de magro =	4.000	Libras.						
		Porcentaje de grasa =	20	%						
		Porcentaje de magro =	80	%						

Tamaño del lote =									
	Nombre del ingrediente	Precio/libra.	Contenido gordo	% de grasa deseada	Múltiplos	Proporción de lote	Libras. de lote		Costo
Ingrediente con más grasa =	75% Recortes	\$1.28	25%	20%	12	0,17	3550	Libras.	\$4,544

Ingrediente con menos grasa =	producto toro	\$1.74	8%		5	0,29	1.450	Libras.	\$2,523
Suma=					17	Costo total del lote =			\$7,067
Precio por libra =								\$1.41	
Posibles preguntas:	Cantidad de grasa =	1.000	Libras.						
	Cantidad de magro =	4.000	Libras.						
	Porcentaje de grasa =	20	%						
	Porcentaje de magro =	80	%						

Recomendación sobre la grasa dorsal de la Junta Nacional del Cerdo

NOTA: Declaración de política: recomendaciones sobre la grasa dorsal para clasificar clases de canales de cerdo sin costillas: el National Pork Board ha publicado especificaciones vivas y en canal para el cerdo de mercado "ideal", conocido como Símbolo III (National Pork Board, 2005).

Las canales de cerdo con menos de 0,60 pulgadas de grasa dorsal tienen una mayor incidencia de panzas que son demasiado delgadas para la producción de tocino de alta calidad y también tienden a tener niveles de veteado inaceptablemente bajos y una carne de cerdo menos sabrosa. Si esta situación se presenta en una competencia, se esperaría que los estudiantes evaluaran el cadáver o los cadáveres dados contra sus contemporáneos dentro de la clase y los clasificaran en consecuencia.

MANTENGA EL EJEMPLO DE CULL

Seleccione los cuatro filetes de chuletón que se venderán en un restaurante de "mantel blanco" de alto valor que anuncia una calidad superior.

Puntuación: Cuatro productos cárnicos a conservar tendrán una puntuación global de 50 puntos.

SELECCIÓN CORRECTA	*					*	*	*
Artículo de exhibición	a	b	C	d	Es	F	gra mo	h
Puntos Posibles	12	8	5	5	4	18	11	9

*Las cuatro selecciones correctas sumarán 50 puntos. Los artículos descartados tendrán un valor menor que el artículo conservado en cuarto lugar.

Ejemplo de precios basados en el valor

Los participantes colocarán o conservarán/eliminarán (se proporcionará un escenario) cuatro exhibiciones (canales o cortes al por mayor) en función del valor (por cien de peso) derivado de la estructura de precios proporcionada en la hoja de precios. Los precios reflejarán los valores actuales del mercado. Se proporcionará una hoja de precios a cada participante.

Las canales que exhiben un tipo lácteo no son elegibles para las primas de Grado de Rendimiento 1 o 2. Las canales clasificadas como Hardbone exhibirán madurez esquelética C, D o E y solo se les debe clasificar el rendimiento. Las canales con salpicaduras de sangre o Dark Cutter no son elegibles para la clasificación de calidad y solo deben clasificarse por rendimiento. Un hematoma se clasifica como un área ubicada en la canal donde se ha realizado un recorte excesivo y se ha eliminado una porción importante de los principales grupos de músculos de la carne, costilla, lomo o redondo.

MUESTRA DE HOJA DE PRECIOS EN CANAL DE CARNE (AYUDA PARA LA FORMACIÓN)

Los valores entre paréntesis son descuentos y deben restarse del Precio Base de la Canal, que se establece con base en los anexos Calidad y Grado de Rendimiento del USDA. Los precios en la Hoja de Precios de la Red pueden cambiar de un año a otro.

Clase de ejemplo:

Canal #1: Peso de la canal = 758 libras

Grado de calidad = Elección -

Grado de rendimiento = 2,5

Valor base = \$125,00

Sin descuentos

Valor de la canal = \$125.00

Canal #2: Peso de la canal = 976 libras

Grado de calidad = Elección +/-

Grado de rendimiento = 3,9

Valor base = \$127,00

Descuentos por peso = menos \$4.00

Valor de la canal = \$123.00

Canal #3: Peso de la canal = 758 libras

Grado de calidad = Elección +/-

Grado de rendimiento = 3,2

Valor base = \$127,00

Descuentos en lácteos = menos \$5.00

Valor en Canal = 122.00

Canal #4: Peso de la canal = 843 libras

Grado de calidad = No elegible por ser un cortador oscuro

Grado de rendimiento = 3,5

Valor base = \$92,00

Moretón en el lomo del lado izquierdo que se extiende hasta el músculo Longissimus dorsi = menos \$10.00

Valor de la canal = \$82.00

Colocación final: 1 - 2 - 3 - 4

Ejemplo de hoja de precios

Precios basados en el índice equivalente de precios de canales de carne de res del USDA y las primas y descuentos nacionales en canales de res del USDA

PRECIO BASE (\$/CWT.)

	Princi pal	Elección +/-o	Elección -	Selecc ionar	Estándar	Huesos duros	Cortador oscuro/Sal picadura de sangre
YG 1	\$136	\$130	\$126	\$119	\$110	\$96	\$92
YG 2	\$134	\$128	\$125	\$117	\$108	\$96	\$92
YG 3	\$133	\$127	\$123	\$116	\$107	\$96	\$92
YG 4	\$121	\$115	\$112	\$104	\$95	\$84	\$81
YG 5	\$113	\$108	\$104	\$97	\$87	\$77	\$73

DESCUENTOS (\$/CWT.)

Peso de la canal			
<500	(\$27)	Tipo de lácteos *	(\$5)
500 a 549	(\$16)	Moretón	(\$10) por lado **
550 a 599	(\$4)		
900 a 949	(\$2)		
950 a 999	(\$4)		
1000 y más	(\$19)		

Notas

*Las canales que exhiben el tipo lácteo no son elegibles para las primas YG1 y YG2.

**Descuento máximo de \$20 por canal por magulladuras

Ejemplos de preguntas para clases de evaluación

Ejemplos de preguntas aceptables:

¿Qué canal de res tenía el chuletón más grande?

¿Qué canal de cerdo tenía menos grasa dorsal frente a la última costilla?

¿Qué filete chuletón exhibió el color magro más brillante?

¿Qué jamón estaba más recortado debajo de la culata?

¿Qué costilla de res exhibió más veteado en la cara de la hoja?

Ejemplos de preguntas inaceptables:

¿A qué canal de cerdo le faltaba una pata?

¿Qué canal de res mostraba indicios de un hematoma?

¿Qué chuletón era más grande?

Hoja de códigos de cortes minoristas con cocina

Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar	Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar
B	B	89	METRO	Carne de res	Falda	Acecinado	Húmedo
B	B	15	METRO	Carne de res	Falda	Mitad Piso, Bnls	Húmedo
B	B	10	METRO	Carne de res	Falda	Entero, Bnls	Húmedo
B	C	26	METRO	Carne de res	Arrojar	Asado de 7 huesos	Húmedo
B	C	03	METRO	Carne de res	Arrojar	Brazo asado	Húmedo
B	C	04	METRO	Carne de res	Arrojar	Brazo asado, Bnls	Húmedo
B	C	06	METRO	Carne de res	Arrojar	Asado De Hoja	Húmedo
B	C	13	D/M	Carne de res	Arrojar	Ojos asados, Bnls	seco/húmedo
B	C	45	D	Carne de res	Arrojar	Filete de ojo, Bnls	Seco
B	C	20	METRO	Carne de res	Arrojar	Asado tierno simulado	Húmedo
B	C	48	METRO	Carne de res	Arrojar	Filete tierno simulado	Húmedo
B	C	21	D	Carne de res	Arrojar	pequeña tierna	Seco
B	C	29	D/M	Carne de res	Arrojar	Paletilla Asada (Bnls)	seco/húmedo
B	C	58	D	Carne de res	Arrojar	Filete de hoja superior (plancha)	Seco
B	D	47	D/M	Carne de res	Flanco	Filete de flanco	seco/húmedo
B	F	49	D	Carne de res	Lejos	Bistec de solomillo	Seco
B	F	55	D	Carne de res	Lejos	Filete T-bone	Seco
B	F	34	D	Carne de res	Lejos	Solomillo Asado	Seco
B	F	56	D	Carne de res	Lejos	Filete De Lomo	Seco
B	F	59	D	Carne de res	Lejos	Filete De Lomo Superior	Seco
B	F	60	D	Carne de res	Lejos	Filete de lomo superior, Bnls	Seco
B	F	64	D	Carne de res	Lejos	Filete de solomillo superior, Bnls	Seco

Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar	Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar
B	F	63	D	Carne de res	Lejos	Filete de solomillo superior, tapa de Bnls	Seco
B	F	62	D	Carne de res	Lejos	Filete de solomillo superior, Bnls	Seco
B	F	40	D	Carne de res	Lejos	Asado de tres puntas	Seco
B	GRAMO	28	METRO	Carne de res	Lámina	Costillas cortas	Húmedo
B	GRAMO	54	D/M	Carne de res	Lámina	Filete de falda, Bnls	D/M
B	h	22	D	Carne de res	Costilla	Costillas asadas	Seco
B	h	13	D	Carne de res	Costilla	Ribeye asado, Bnls	Seco
B	h	45	D	Carne de res	Costilla	Filete Ribeye, Bnls	Seco
B	h	50	D	Carne de res	Costilla	Filete Ribeye, Con Labios	Seco
B	l	08	D/M	Carne de res	Redondo	Asado redondo inferior	seco/húmedo
B	l	09	D/M	Carne de res	Redondo	Asado de grupa redonda inferior	seco/húmedo
B	l	43	METRO	Carne de res	Redondo	Filete redondo inferior	Húmedo
B	l	14	D/M	Carne de res	Redondo	Asado redondo de ojos	seco/húmedo
B	l	46	D/M	Carne de res	Redondo	Filete de ojo redondo	seco/húmedo
B	l	51	METRO	Carne de res	Redondo	Filete redondo	Húmedo
B	l	52	METRO	Carne de res	Redondo	Filete Redondo, Bnls	Húmedo
B	l	36	D/M	Carne de res	Redondo	Consejo asado - Tapar	seco/húmedo
B	l	57	D	Carne de res	Redondo	Filete de punta: tapar	Seco
B	l	39	D	Carne de res	Redondo	Asado redondo superior	Seco
B	l	61	D	Carne de res	Redondo	Filete redondo superior	Seco
B	norte	82	METRO	Carne de res	Varios	Carne para guiso	Húmedo
B	norte	83	D/M	Carne de res	Varios	Filete en cubos	seco/húmedo
B	norte	84	D	Carne de res	Varios	Carne molida	Seco

Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar	Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar
PAG	Y	44	D/M	Cerdo	Él/Legal	Rebanada central de jamón fresco de cerdo	seco/húmedo
PAG	Y	25	D/M	Cerdo	Él/Legal	Porción de grupa de jamón fresco de cerdo	seco/húmedo
PAG	Y	27	D/M	Cerdo	Él/Legal	Porción de pierna de cerdo, jamón fresco	seco/húmedo
PAG	Y	91	D	Cerdo	Él/Legal	Jamón Ahumado, Bnls	Seco
PAG	Y	90	D	Cerdo	Él/Legal	Jamón ahumado, rebanada central	Seco
PAG	Y	96	D	Cerdo	Él/Legal	Jamón ahumado, porción de grupa	Seco
PAG	Y	97	D	Cerdo	Él/Legal	Jamón Ahumado, Porción De Pierna	Seco
PAG	Y	32	D	Cerdo	Él/Legal	Punta asada, Bnls	Seco
PAG	Y	38	D	Cerdo	Él/Legal	Asado superior, Bnls	Seco
PAG	F	05	D/M	Cerdo	Lejos	Costillas traseras	seco/húmedo
PAG	F	66	D/M	Cerdo	Lejos	Chuletas de hoja	seco/húmedo
PAG	F	67	D/M	Cerdo	Lejos	Chuletas de cuchilla, Bnls	seco/húmedo
PAG	F	06	D/M	Cerdo	Lejos	Asado De Hoja	seco/húmedo
PAG	F	68	D	Cerdo	Lejos	Chuletas con mariposas Bnls	Seco
PAG	F	11	D	Cerdo	Lejos	Lomo Central Asado	Seco
PAG	F	12	D	Cerdo	Lejos	Asado de costilla central	Seco
PAG	F	70	D	Cerdo	Lejos	Chuletas lejanas	Seco
PAG	F	71	D	Cerdo	Lejos	Chuletas De Costilla	Seco
PAG	F	73	D	Cerdo	Lejos	Chuletas De Solomillo	Seco
PAG	F	53	D	Cerdo	Lejos	Chuletas De Solomillo	Seco
PAG	F	30	D	Cerdo	Lejos	Solomillo Asado	Seco
PAG	F	93	D	Cerdo	Lejos	Chuleta De Lomo De Cerdo Ahumada	Seco
PAG	F	95	D	Cerdo	Lejos	Chuleta De Costilla De Lomo De Cerdo Ahumada	Seco
PAG	F	34	D	Cerdo	Lejos	Lomo Entero	Seco
PAG	F	74	D	Cerdo	Lejos	Chuletas de lomo superiores	Seco
PAG	F	75	D	Cerdo	Lejos	Chuletas de lomo superiores, Bnls	Seco
PAG	F	37	D	Cerdo	Lejos	Lomo Asado Superior, Bnls	Seco
PAG	j	02	D/M	Cerdo	Hombro	Picnic de brazo, entero	seco/húmedo
PAG	j	03	D/M	Cerdo	Hombro	Brazo Asado	seco/húmedo
PAG	j	41	D/M	Cerdo	Hombro	Filete de brazo	seco/húmedo
PAG	j	07	D/M	Cerdo	Hombro	Asado Boston Blade	seco/húmedo

Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar	Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar
PAG	j	42	D/M	Cerdo	Hombro	Filete De Hoja	seco/húmedo
PAG	j	94	D/M	Cerdo	Hombro	Picnic ahumado, entero	seco/húmedo
PAG	k	98	D	Cerdo	Lado	Tocino losa	Seco
PAG	k	99	D	Cerdo	Lado	Tocino Rebanado	Seco
PAG	k	17	METRO	Cerdo	Lado/Ventre	Lado fresco	Húmedo
PAG	l	32	D/M	Cerdo	costillares	costillas de cerdo	seco/húmedo
PAG	norte	85	D	Cerdo	Varios	Cerdo Molido	Seco
PAG	norte	86	METRO	Cerdo	Varios	Corvejón	Húmedo
PAG	norte	83	D/M	Cerdo	Varios	Filete De Cerdo En Cubitos	seco/húmedo
PAG	norte	87	D	Cerdo	Varios	Enlaces de salchicha de cerdo	Seco
PAG	norte	87	D	Cerdo	Varios	Embutido	Seco
PAG	norte	92	METRO	Cerdo	Varios	Corvejón De Cerdo Ahumado	Húmedo
PAG	norte	69	D/M	Cerdo	Varios	Costillas Estilo Campestre	seco/húmedo
l	A	24	D/M	Cordero	Mama	Costillas (Estilo Denver)	seco/húmedo
l	Y	01	D	Cordero	Pierna	Asado estilo americano	Seco
l	Y	44	D	Cordero	Pierna	Rebanada central	Seco
l	Y	dieciséis	D	Cordero	Pierna	Asado estilo francés	Seco
l	Y	18	D	Cordero	Pierna	Pierna Asada, Bnls	Seco
l	Y	73	D	Cordero	Pierna	Chuletas De Solomillo	Seco
l	Y	31	D	Cordero	Pierna	Medio Solomillo	Seco
l	Y	70	D	Cordero	Lejos	Chuletas lejanas	Seco
l	Y	19	D	Cordero	Lejos	Lomo Asado	Seco
l	h	71	D	Cordero	Costilla	Chuletas De Costilla	Seco
l	h	72	D	Cordero	Costilla	Chuletas De Costilla A La Francesa	Seco
l	h	22	D	Cordero	Costilla	Costillas asadas	Seco
l	h	23	D	Cordero	Costilla	Costillas Asadas, A La Francesa	Seco
l	j	sesenta y cinco	D/M	Cordero	Hombro	Chuletas de brazo	seco/húmedo
l	j	66	D/M	Cordero	Hombro	Chuletas de hoja	seco/húmedo
l	j	33	D/M	Cordero	Hombro	Corte cuadrado	seco/húmedo
l	norte	88	METRO	Cordero	Varios	Caña	Húmedo
B	METRO	76	D/M	Carne de res	Variedad	Corazón	seco/húmedo

Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar	Especies	Primitivo	Corte minorista	Metodo de cocinar
I	METRO	76	D/M	Cordero	Variedad	Corazón	seco/húmedo
PAG	METRO	76	D/M	Cerdo	Variedad	Corazón	seco/húmedo
B	METRO	77	D/M	Carne de res	Variedad	Riñón	seco/húmedo
I	METRO	77	D/M	Cordero	Variedad	Riñón	seco/húmedo
PAG	METRO	77	D/M	Cerdo	Variedad	Riñón	seco/húmedo
B	METRO	78	D/M	Carne de res	Variedad	Hígado	seco/húmedo
I	METRO	78	D/M	Cordero	Variedad	Hígado	seco/húmedo
PAG	METRO	78	D/M	Cerdo	Variedad	Hígado	seco/húmedo
B	METRO	79	METRO	Carne de res	Variedad	Cola de buey	Húmedo
B	METRO	80	D/M	Carne de res	Variedad	Lengua	seco/húmedo
I	METRO	80	D/M	Cordero	Variedad	Lengua	seco/húmedo
PAG	METRO	80	D/M	Cerdo	Variedad	Lengua	seco/húmedo
B	METRO	81	METRO	Carne de res	Variedad	Callos	Húmedo

HOJA DE CLASIFICACIÓN DE CARNE DE RES DEL USDA

CLASIFICACIÓN DEL RENDIMIENTO EN CANAL

CUERPO NO.	PYG		Peso de la canal	REA requerida	Área del ojo de costilla		% kilómetros por hora		FYG
	Este.	Adj.			Este.	Adj.	Este.	Adj.	
1									
2									
3									
4									
5									
6									

Identifique la calificación de rendimiento final (a la décima más cercana) y complete el formulario de escaneo correspondiente. Se obtendrán todos los puntos por una respuesta correcta y 1/10 por encima o por debajo de la calificación de rendimiento oficial. Se realizará una deducción de dos puntos por 2/10 a 5/10 por encima o por debajo del grado de rendimiento oficial. Una deducción de cuatro puntos por 6/10 - 9/10 por encima o por debajo del grado de rendimiento oficial. Se otorgarán cero puntos por respuestas que estén un grado de rendimiento por encima o por debajo del grado de rendimiento oficial. La puntuación perfecta será de un máximo de 60 puntos por cada calificación de rendimiento (diez puntos por hasta 6 canales).

CLASIFICACIÓN DE CALIDAD DE CANAL

CARCASA NO.	Edad		Jaspeado
	Madurez esquelética	Ajuste magro.	
1			
2			
3			
4			
5			
6			

- Prime High
- Promedio principal
- Prime Bajo
- Elección alta
- Promedio de elección
- Elección baja
- Seleccione Alto
- Seleccione Bajo
- Estándar Alto
- Estándar Bajo
- Comercial Alto
- Promedio Comercial
- Comercial Bajo
- Utilidad alta
- Promedio de utilidad
- Utilidad baja

El participante deberá establecer los grados de calidad de cada canal según los estándares del USDA. Cada participante debe completar la sección de respuestas para calificar la calidad en el cuadro de mando computarizado.

Los grados Canner y Cutter no se utilizarán en el evento. Se otorgan diez puntos por cada calificación correcta. Cada uno será calificado para el grado adyacente aplicable de la siguiente manera: 10, 8, 5, 0. En el caso de Madurez "B"; Low Choice, Select High y Select Low recibirán cero puntos. La puntuación perfecta será de un máximo de 60 puntos por calificación de calidad (10 puntos cada una por hasta 6 canales).

Directrices para las clases de carne procesada: especificaciones para evaluar las lonchas de tocino

DESCRIPCIÓN:

El término "tocino" se utiliza para describir la panza curada de un cadáver de cerdo. El tocino rebanado describe rebanadas de panceta de cerdo curada que normalmente se encuentran en 12 oz. o paquetes al vacío más grandes en tiendas minoristas. La entrada del producto debe considerarse como un paquete completo y las lonchas de tocino deben ser uniformes en longitud y forma. Son deseables las rebanadas firmes y secas (pero no demasiado secas), mientras que las rebanadas húmedas y aceitosas no son deseables. La presencia de purga o exudado (agua en el paquete o exceso en la superficie del producto) sugiere que las lonchas de tocino se generaron a partir de una panza de menor calidad.

EVALUACIÓN:

El tocino rebanado debe evaluarse según los siguientes criterios:

Relación grasa-magro: La proporción ideal de grasa y magro del tocino rebanado es aproximadamente entre un 50 y un 55 % de grasa y entre un 45 y un 50 % de magro. Esto se determina promediando la grasa versus la magra de varias rebanadas.

Color magro y graso: El color de la porción magra de las rebanadas de tocino debe ser un deseable color curado, rosado rojizo. El color también debe ser uniforme entre todos los músculos de cada rebanada de tocino, así como entre todas las rebanadas de tocino. También es deseable una grasa blanca brillante.

Defectos físicos: Cualquier signo de untuosidad/grasa visual debería degradar la exhibición de las rebanadas de tocino. Además, la separación magra/grasa, las rayas de tigre (rayas verticales de colores claros observadas perpendicularmente a la dirección de la magra y la grasa) y la rotura/agrietamiento de la grasa también se consideran un defecto. Finalmente, las rebanadas de tocino deben tener una conformación uniforme. No son deseables rodajas de forma rectangular desprovistas de regiones en forma de "v" o de valle.

Directrices para las clases de carnes procesadas: especificaciones para evaluar las salchichas tipo Frankfurt/salchichas ahumadas

DESCRIPCIÓN:

Las salchichas tipo Frankfurt (molidas gruesas y emulsionadas) y las salchichas cocidas y ahumadas de diámetro pequeño generalmente se ahúman y la apariencia externa debe ser de un color dorado caoba.

La entrada del producto debe juzgarse como un todo y los eslabones deben ser consistentes en longitud y diámetro. Para productos de tripa natural y de colágeno, los extremos no deben recortarse excesivamente y/o no debe haber demasiadas torsiones de tripa en los extremos de la salchicha. Las rayas y manchas de humo deben reducirse. La apariencia interna se evalúa cortando un eslabón por la mitad a lo largo para exponer el interior de la salchicha. Los atributos internos deben incluir un color curado rosado rojizo intenso con un tamaño de partícula y una distribución de ingredientes uniformes.

EVALUACIÓN:

Las salchichas tipo Frankfurt y las salchichas ahumadas y cocidas de pequeño diámetro deben evaluarse según los siguientes criterios:

Apariencia externa: La apariencia externa debe ser deseable. Debería existir un color dorado caoba. El color debe ser uniforme en todos y cada uno de los enlaces. Los eslabones deben ser muy uniformes en forma y tamaño (incluido el diámetro). Si hay especias (como pimienta negra) o ingredientes no cárnicos (por ejemplo, queso) en la superficie, deben dispersarse uniformemente por toda la superficie. Cualquier defecto notable (por ejemplo, grasa, poros, arrugas, marcas de contacto, etc.) debería degradar la exposición.

Aspecto interno: La apariencia interna debe ser deseable. Para las salchichas de res y/o cerdo, debe existir un color curado rosado rojizo intenso. Para las salchichas de ave, se desea un color rosa rojizo claro. La textura de la salchicha no debe ser ni muy seca ni muy húmeda. Demasiado tejido conectivo debería degradar la exposición. El tamaño de las partículas magras y grasas debe ser uniforme en toda la salchicha. Si se ven especias o ingredientes no cárnicos, deben tener un tamaño uniforme y estar distribuidos uniformemente por toda la salchicha. Cualquier bolsa de aire, hueco u objeto no identificado (como cartílago o hueso duro) debería degradar la exhibición.

Directrices para las clases de carne procesada: especificaciones para evaluar lonchas de jamón cortadas al centro

DESCRIPCIÓN:

Las rebanadas de jamón con hueso y cortadas en el centro se retiran de la sección central de los jamones con hueso. La loncha central de jamón curado y ahumado debe estar libre de piel, hematomas, coágulos sanguíneos y ganglios linfáticos. Las lonchas de jamón deben ser aproximadamente redondas y presentar un aspecto curado y ahumado. La carne magra debe poseer una textura fina y suave con un color rosa rojizo uniforme y brillante (se permite un color ligeramente bicolor o iridiscente). No es deseable recortar demasiado o demasiado poco la loncha de jamón por cualquier motivo.

EVALUACIÓN:

Las lonchas de jamón con hueso y cortadas al centro deben evaluarse según los siguientes criterios:

Cortabilidad: Son deseables lonchas de jamón con una gran superficie magra expuesta, poca grasa externa/interna y una pequeña cantidad de hueso. Para un jamón curado ahumado, la rebanada central debe mostrar una musculatura aceptable según lo evaluado por la profundidad y el ancho de las áreas de cojín y cojín. La grasa subcutánea y la grasa intermuscular (“bolsas de grasa”) no deben ser excesivas. No debe haber más de 1/8 de pulgada de grasa subcutánea. El tamaño del hueso debe incluirse en la evaluación, ya que un hueso más grande es menos deseable.

Color: Se debe observar un color curado uniforme, oscuro, rosa rojizo, en todas las superficies musculares. Este color curado debe ser uniforme en toda la loncha de jamón con la menor variación de color posible entre músculos.

Defectos físicos: En la superficie de corte expuesta no deben aparecer “salpicaduras de sangre” (motas o manchas de sangre), manchas sin curar, “dos tonos” o “verdosos”. La textura de la superficie cortada expuesta debe ser suave y fina. La textura gruesa puede ser el resultado del uso de carne de canales de animales maduros o de una cocción inadecuada. La superficie de corte debe ser firme y no exudativa, sin separación de grupos de músculos. La bolsa de pepinillos debe ser lo más pequeña posible con la menor apariencia nervuda.

Información de precios de mercado

Basado en cotizaciones y condiciones actuales del mercado

CANALES DE CERDO/PRECIO AL POR MAYOR

Como equipo, los estudiantes evaluarán cada canal de cerdo o lomo cortado en el centro y calcularán el porcentaje de índice magro sin grasa (FFLI), utilizando la fórmula del índice magro sin grasa (FFLI); Libras de grasa magra = $8.5876 - (21.8957 \times \text{espesor de grasa de la décima costilla}) + (3.0047 \times \text{área de los ojos del lomo}) + (.4650 \times \text{peso de la canal caliente})$; Porcentaje de carne magra sin grasa = $(\text{libras de carne magra sin grasa} / \text{peso de la canal caliente}) \times 100$. Los estudiantes utilizarán la estructura de precios proporcionada en la hoja de precios para establecer un valor final de la canal/al por mayor y responderán preguntas o clasificarán las exhibiciones según el valor de mayor a menor. **(NOTA:** Cuando se utilizan lomos cortados al centro, se proporcionará el peso estimado de la canal caliente).

1. EL PRECIO BASE AL POR MAYOR PARA LAS CANALES DE CERDO = \$68.00/CWT.

Utilice la tabla de valor ajustado para realizar ajustes al precio mayorista base. (Los valores dentro de esta tabla son porcentajes del precio base al por mayor de la canal de cerdo mencionado anteriormente. Están determinados por el porcentaje de músculo y el peso de la canal caliente).

% Músculo en Canal									
Carga caliente.	58.0	56.0	54.0	52.0-	50.0-	48.0-	46.0-	44.0-	<44.0
Peso	+	57,9	55,9	53,9	51,9	49,9	47,9	45,9	
<149	70,0%	70,0%	70,0%	70,0%	70,0%	70,0%	68,0%	68,0%	65,0%
150-159	93,0%	95,0%	100,0 %	97,0%	94,0%	94,0%	92,0%	89,0%	82,0%
160-169	97,0%	100,0 %	100,0 %	100,0 %	98,0%	97,0%	97,0%	90,0%	83,0%
170-179	100,0 %	102,0 %	102,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	98,0%	91,0%	84,0%
180-189	100,0 %	102,0 %	104,0 %	102,0 %	100,0 %	100,0 %	98,0%	91,0%	84,0%
190-199	102,0 %	104,0 %	104,0 %	104,0 %	102,0 %	100,0 %	98,0%	91,0%	84,0%
200-209	102,0 %	104,0 %	106,0 %	106,0 %	104,0 %	102,0 %	98,0%	91,0%	84,0%
210-219	102,0 %	106,0 %	106,0 %	106,0 %	104,0 %	102,0 %	98,0%	90,0%	83,0%
220-229	102,0 %	104,0 %	104,0 %	104,0 %	102,0 %	100,0 %	95,0%	88,0%	81,0%
230-239	100,0 %	102,0 %	102,0 %	102,0 %	100,0 %	98,0%	92,0%	85,0%	78,0%

240-250	95,0%	100,0 %	100,0 %	98,0%	96,0%	93,0%	88,0%	81,0%	74,0%
>250	95,0%	95,0%	94,0%	92,0%	90,0%	88,0%	83,0%	76,0%	69,0%

2. CALCULE UN PRECIO INDIVIDUAL PARA CADA CANAL EN \$/CWT. VENTA AL POR MAYOR CUERPO BASE.

3. SI LA CALIDAD MUSCULAR NO ES LA NORMAL

RFN (Rosa rojizo, firme, no exudativo), restar las siguientes cantidades del valor final \$/cwt de cada canal:

- PSE (pálido, blando, exudativo) = \$8,00/cwt.
- DFD (Oscuro, firme, seco) = \$4.00/cwt.

Ejemplo:

Prueba A

Peso de la canal caliente = 192

10th Grasa de costilla = .8

ESO = 7,8

Calidad = RFN

Prueba B

Peso de la canal caliente = 211

10th Grasa de costilla = .5

ESO = 9.8

Calidad = PSE

Ejemplo:

Libras de grasa magra sin grasa = $8,5876 - (21,8957 \times 0,8) + (3,0047 \times 7,8) + (0,4650 \times 192)$;

Porcentaje magro sin grasa = $(103,78/192) \times 100 = 54,1\%$

Valor = 68,00 (precio base) x 104,00 % (FFLI) = \$70,72

Ejemplo:

Libras de grasa magra sin grasa = $8,5876 - (21,8957 \times 0,5) + (3,0047 \times 9,8) + (0,4650 \times 211)$;

Porcentaje magro sin grasa = $(125,20/211) \times 100 = 59,3\%$

Valor = 68,00 (precio base) x 102,00 % (FFLI) – 8,00 (calidad PSE) = \$61,36

EJEMPLO DE PRÁCTICA EN EQUIPO (50 PUNTOS)

Utilizando la hoja de precios proporcionada, como equipo, evalúe cada canal de cerdo o cortes al por mayor de lomo de corte central y calcule el porcentaje del índice magro libre (FFLI), utilizando la fórmula del índice magro libre de grasa (FFLI); Libras de grasa magra = $8.5876 - (21.8957 \times \text{espesor de grasa de la décima costilla}) + (3.0047 \times \text{área de los ojos del lomo}) + (.4650 \times \text{peso de la canal caliente})$; Porcentaje de carne magra sin grasa = $(\text{libras de carne magra sin grasa} / \text{peso de la canal caliente}) \times 100$. Los estudiantes utilizarán la estructura de precios proporcionada en la hoja de precios para establecer un valor final de la canal/al por mayor y responderán preguntas o clasificarán las exhibiciones según el valor de mayor a menor.

¿Cuál fue el precio final del Anexo A en \$/cwt? venta al por mayor base de canal?

- A. \$70.72
- B. \$61.36
- C. \$62.72
- D. \$66.72
- Y. \$15.00

¿Cuál fue el valor del porcentaje de cortes deshuesados al por menor para el Anexo A?

- A. 54,1%
- B. 49,8%
- C. 59,3%
- D. 61,3%
- Y. 42,9%

¿Cuál es el valor total en dólares del Anexo A?

- A. \$135.78
- B. \$100.00
- C. \$122.00
- D. \$500.00
- Y. \$327.50

¿Cuál es el valor total en dólares del Anexo B?

- A. \$129.47
- B. \$186.58
- C. \$123.00
- D. \$122.00
- Y. \$100.00

¿Cuál fue el valor del porcentaje de cortes deshuesados al por menor para el Anexo 2?

- A. 50,0%
- B. 35,7%
- C. 40,8%
- D. 59,3%
- Y. 45,8%

EJEMPLO DE PRÁCTICA EN EQUIPO (50 PUNTOS)

Escenario de ejemplo: Como equipo, revisarán la información de precios actual proporcionada por los funcionarios. Los miembros del equipo deben evaluar, comunicar y llegar a una conclusión sobre la

ubicación correcta de la clase en función del valor de la canal de cerdo en cien libras.

Prueba 1: \$70,72

Anexo 2: \$61,63

Anexo 3: \$71,72

Anexo 4: \$ 59,58

Colocación: 7

3 - 1 - 2 - 4 Cortes: 2 - 4 - 5

Consulte el Manual de evaluación de carnes para conocer otras pautas sobre carnes procesadas.

State FFA Meats Team Activity

Muscle & Skeletal ID – 50 Pts

School Name: _____

Use the letter code provided to identify the major muscles and bones that are numbered. Muscles/bones may be used once, more than once, or not at all.

2 Points each

#	Answer	#	Answer	
1		14		A. Longissimus dors H. Scapula
2		15		B. Spinalis dorsi M. Humerus
3		16		C. Psoas major N. Femur
4		17		D. Gluteus medius O. Thoracic vertebrae
5		18		E. Biceps fem oris P. Lum bar vertebrae
6		19		F. Sem itendinosus Q. Ilium
7		20		G. Semimembranosus
8		21		H. Infraspinatus
9		22		I. Supraspinatus
10		23		J. Triceps brachii
11		24		K. Trapezius
12		25		L. Biceps brachii
13				

Score

DRAFT

Meat Identification - Retail Cuts						
ID #	Species	Primal	Retail First Digit	Retail Second Digit	Cookery	Species
1	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	B Beef P Pork L Lamb
2	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	Primal Cuts
3	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	A Breast H Rib or Rack B Brisket I Round C Chuck J Shoulder D Flank K Side (Belly) E Ham or Leg L Spareribs F Loin M Variety Meats G Plate N Various Meats
4	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	Retail Cuts
5	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	Roasts/Pot Roasts
6	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	01 American Style 65 Arm Chop 02 Arm Picnic 66 Blade Chop 03 Arm Roast 67 Blade Chop (Bris)
7	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	04 Arm Roast (Bris) 68 Butterflied Chop (Bris)
8	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	05 Back Ribs 69 Country Style Ribs
9	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	06 Blade Roast 70 Loin Chop
10	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	07 Blade Boston 71 Rib Chop
11	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	08 Bottom Round Roast (Bris) 72 Rib Chop (Frenched)
12	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	09 Bottom Round Rump Roast (Bris) 73 Sirloin Chop
13	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	10 Brisket, Whole (Bris) 74 Top Loin Chop
14	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	11 Center Loin Roast 75 Top Loin Chop (Bris)
15	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	Variety Meats
16	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	12 Center Rib Roast 76 Heart
17	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	13 Eye Roast (Bris) 77 Kidney
18	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	14 Eye Round Roast 78 Liver
19	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	15 Flat Half (Bris) 79 Oxtail
20	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	16 Frenched Style 80 Tongue
21	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	17 Fresh Side 81 Tripe
22	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	Various Meats
23	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	18 Leg Roast (Bris) 82 Beef for Stew
24	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	19 Loin Roast 83 Cubed Steak
25	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	20 Mock Tender Roast 84 Ground Beef
26	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	21 Petite Tender 85 Ground Pork
27	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	22 Rib Roast 86 Hocks
28	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	23 Rib Roast (Frenched) 87 Sausage Link/Pattie
29	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	24 Ribs (Denver Style) 88 Shank
30	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	25 Rump Portion
31	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	26 Seven (7) Bone Roast
32	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	27 Shank Portion
33	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	28 Short Ribs
34	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	29 Shoulder Roast (Bris)
35	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	30 Sirloin Roast
36	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	31 Sirloin Half
37	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	32 Spareribs
38	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	33 Square Cut (Whole)
39	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	34 Tenderloin (Whole)
40	B P L	A B C D E F G H I J K L M N	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) DM	35 Tip Roast (Bris)
						36 Tip, Cap Off Roast
						37 Top Loin Roast (Bris)
						38 Top Roast (Bris)
						39 Top Round Roast
						40 Tri-Tip Roast
						Steaks
						41 Arm Steak
						42 Blade Steak
						43 Bottom Round Steak
						44 Center Slice
						45 Eye Steak (Bris)
						46 Eye Round Steak
						47 Flank Steak
						48 Mock Tender Steak
						49 Porterhouse Steak
						50 Ribeye, Lip-On Steak
						51 Round Steak
						52 Round Steak (Bris)
						53 Sirloin Cutlets
						54 Skirt Steak (Bris)
						55 T-Bone Steak
						56 Tenderloin Steak
						57 Tip, Cap Off Steak
						58 Top Blade (Bris) Flat Iron Steak
						59 Top Loin Steak
						60 Top Loin (Bris) Steak
						61 Top Round Steak
						62 Top Sirloin Steak (Bris)
						63 Top Sirloin Cap Off Steak (Bris)
						64 Top Sirloin Cap Steak (Bris)
						Cookery Methods
						D Dry Heat
						M Moist Heat
						DM Dry or Moist Heat

Estándares de contenido AFNR

Medición evaluada	Donde se mide en el evento	Estándares de contenido académico abordados
ABS.01.01. Indicador de desempeño: Aplicar principios micro y macroeconómicos para planificar y gestionar insumos y productos en un negocio AFNR.		
ABS.01.01.01.b. Aplicar principios microeconómicos para calcular valores asociados con diferentes insumos y productos en negocios AFNR (por ejemplo, precio, punto de equilibrio, costos de oportunidad, costos marginales, etc.).	Actividad de equipo: basada en valores, clases de evaluación: colocación y basada en valores	CCSS.ELA-Alfabetización.L.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.ID.C.7 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6 Inversión financiera: Puntos de referencia: Grado 12, Declaración 9
ABS.01.01.02.c. Analizar el impacto del entorno macroeconómico actual en las decisiones relacionadas con los negocios de AFNR	Actividad en equipo: resolución de problemas, clases de evaluación: colocación, basada en valores y conservación/eliminación	CCSS.ELA-Alfabetización.L.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.ID.C.7 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6 Inversión financiera: Puntos de referencia: Grado 12, Declaración 9
ABS.01.02. Indicador de desempeño: leer, interpretar, evaluar y escribir declaraciones de propósito para guiar las metas comerciales, los objetivos y la asignación de recursos.		
ABS.01.02.01.b. Evaluar enfoques para crear declaraciones de propósito para las empresas AFNR.	Actividad de equipo: seguridad alimentaria	CCSS.ELA-LITERACY.W.9-10.2 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.2 CCSS.ELA-LITERACY.W.9-10.9 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.9 CCSS.ELA-LITERACY.RI.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RI.11-12.4
ABS.01.03. Indicador de desempeño: Idear y aplicar habilidades de gestión para organizar y administrar un negocio AFNR de manera eficiente, legal y ética.		

<p>ABS.01.03.02.b. Evaluar cómo las regulaciones locales, estatales, federales, internacionales y de la industria afectan positiva y negativamente la gestión y operación de los negocios de AFNR.</p>	<p>Actividad en equipo: seguridad alimentaria y resolución de problemas, clasificación</p>	<p>CCSS.ELA-LITERACY.SL.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.SL.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4 CCSS.ELA-LITERACY.W.9-10.2 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.2 CCSS.ELA-LITERACY.W.9-10.9 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.9 CCSS.ELA-LITERACY.SL.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.SL.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RI.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RI.11-12.4 CCSS.ELA-ALFABETIZACIÓN. L.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 1 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 2 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 4 Protección y seguro: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 8 Protección y seguro: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 9 Protección y seguro: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 10 Protección y seguro: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 12</p>
<p>ABS.01.03.03.b. Analizar la importancia de utilizar estándares éticos y desarrollar métodos para comunicar estándares éticos dentro de las empresas de AFNR.</p>	<p>Actividad de equipo: seguridad alimentaria y resolución de problemas</p>	<p>CCSS.ELA-LITERACY.SL.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.SL.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4 CCSS.ELA-LITERACY.W.9-10.2 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.2 CCSS.ELA-LITERACY.W.9-10.9 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.9 CCSS.ELA-LITERACY.SL.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.SL.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RI.9-10.4</p>

		<p>CCSS.ELA-LITERACY.RI.11-12.4 CCSS.ELA-ALFABETIZACIÓN. L.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4</p> <p>Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 1 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 2 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 4 Protección y seguro: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 8 Protección y seguro: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 9 Protección y seguro: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 10 Protección y seguro: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 12</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ABS.02.01. Indicador de desempeño: Aplicar principios contables fundamentales, sistemas, herramientas y leyes y regulaciones aplicables para registrar, rastrear y auditar las transacciones comerciales de AFNR (por ejemplo, cuentas, débitos, créditos, activos, pasivos, capital, etc.).

<p>ABS.02.01.01.b. Evaluar la implementación de sistemas y procedimientos contables utilizados para el mantenimiento de registros en los negocios de AFNR.</p>	<p>Actividad de equipo: seguridad alimentaria</p>	<p>CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSN.Q.A.1</p> <p>Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 7 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 8</p>
<p>ABS.02.01.02.c. Recomendar y seleccionar herramientas y servicios para rastrear, registrar y auditar las transacciones comerciales de AFNR que satisfagan las necesidades y prioridades comerciales (por ejemplo, sistemas electrónicos y en papel, etc.).</p>	<p>Actividad de equipo: seguridad alimentaria</p>	<p>CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSN.Q.A.1</p> <p>Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 7 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 8</p>

<p>ABS.02.01.03.a. Identificar y examinar las leyes y regulaciones aplicables relacionadas con el registro, seguimiento y auditoría de las transacciones comerciales de AFNR (por ejemplo, principios de contabilidad generalmente aceptados, seguridad de datos, etc.).</p>	<p>Actividad de equipo: resolución de problemas, seguridad alimentaria, identificación y conservación/selección</p>	<p>CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSN.Q.A.1 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 7 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 8</p>
<p>ABS.02.01.03.a. Identificar y examinar las leyes y regulaciones aplicables relacionadas con el registro, seguimiento y auditoría de las transacciones comerciales de AFNR (por ejemplo, principios de contabilidad generalmente aceptados, seguridad de datos, etc.).</p>	<p>Actividad de equipo: resolución de problemas, seguridad alimentaria, identificación y conservación/selección</p>	<p>CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSN.Q.A.1 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 7 Obtención de ingresos: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 8</p>

ABS.02.02. Indicador de desempeño: Reúna, interprete y analice información e informes financieros para monitorear el desempeño comercial de AFNR y respaldar la toma de decisiones (por ejemplo, estados de resultados, balances, análisis de flujo de efectivo, informes de inventario, análisis de equilibrio, retorno de la inversión, impuestos, etc.).

<p>ABS.02.02.02.c. Crear recomendaciones para mejorar la gestión del inventario en las empresas AFNR (por ejemplo, mantener niveles óptimos, calcular los costos de llevar inventario de entrada y salida, gestión de la cadena de suministro, etc.).</p>	<p>Clase de evaluación: base de valor, mantener/eliminar, actividad de equipo: base de valor, resolución de problemas y mantener/eliminar</p>	<p>CCSS.ELA-LITERACY.W.9-10.9 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.9 CCSS.ELA-LITERACY.RH.9-10.7 CCSS.ELA-LITERACY.RH.11-12.7 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.ID.C.7 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSN.Q.A.1 Ahorros: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 3 Ahorros: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 4 Ahorros: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 6 Ahorros: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 7 Inversión financiera: Puntos de referencia: Grado 12, Declaración 2</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ABS.03.01. Indicador de desempeño: Desarrollar, evaluar y administrar presupuestos de efectivo para lograr los objetivos comerciales de AFNR.

<p>ABS.03.01.01.b. Examinar e interpretar los presupuestos de caja de las empresas AFNR.</p>	<p>Actividad de equipo: base de valores, mantener/eliminar y resolución de problemas, evaluación de clase: base de valores y mantener/eliminar</p>	<p>CCSS.ELA-LITERACY.RH.9-10.7 CCSS.ELA-LITERACY.RH.11-12.7 CCSS.ELA- ALFABETIZACIÓN.L.9-10.6 CCSS.ELA-ALFABETIZACIÓN. L.11-12.6 CCSS.ELA- LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA- LITERACY.RST.11-12.4 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ABS.03.01.01.b. Examinar e interpretar los presupuestos de caja de las empresas AFNR.	Actividad de equipo: base de valores, mantener/eliminar y resolución de problemas, evaluación de clase: base de valores y mantener/eliminar	CCSS.ELA-LITERACY.RH.9-10.7 CCSS.ELA-LITERACY.RH.11-12.7 CCSS.ELA- ALFABETIZACIÓN.L.9-10.6 CCSS.ELA-ALFABETIZACIÓN. L.11-12.6 CCSS.ELA- LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA- LITERACY.RST.11-12.4 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6
ABS.03.01.01.b. Examinar e interpretar los presupuestos de efectivo para las empresas AFNR.	Actividad de equipo: base de valores, mantener/eliminar y resolución de problemas, evaluación de clase: base de valores y mantener/eliminar	CCSS.ELA-LITERACY.RH.9-10.7 CCSS.ELA-LITERACY.RH.11-12.7 CCSS.ELA- ALFABETIZACIÓN.L.9-10.6 CCSS.ELA-ALFABETIZACIÓN. L.11-12.6 CCSS.ELA- LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA- LITERACY.RST.11-12.4 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6
ABS.03.01.02.b. Examinar e identificar estrategias para gestionar los componentes de los presupuestos de efectivo para minimizar los pasivos y maximizar las ganancias en los negocios AFNR (por ejemplo, retraso en el pago de gastos, pago anticipado de gastos, etc.).	Actividad de equipo: base de valores, mantener/eliminar y resolución de problemas, evaluación de clase: base de valores y mantener/eliminar	CCSS.ELA-LITERACY.RH.9-10.7 CCSS.ELA-LITERACY.RH.11-12.7 CCSS.ELA- ALFABETIZACIÓN.L.9-10.6 CCSS.ELA-ALFABETIZACIÓN. L.11-12.6 CCSS.ELA- LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA- LITERACY.RST.11-12.4 CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.IC.B.6
ABS.04.02. Indicador de desempeño: Desarrollar planes operativos y de producción para un negocio AFNR.		
ABS.04.02.01.c. Hacer recomendaciones para mejorar los planes operativos para un negocio AFNR basándose en las mejores prácticas.	Actividad de equipo: base de valores, seguridad alimentaria, conservación/eliminación y resolución de problemas, clase de evaluación: base de valores y conservación/eliminación, preguntas	Clúster de carreras de AFNR: Vía de sistemas de agronegocios, Declaración 3 CCSS.ELA-LITERACY.ELA-W.9-10.2 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.2 CCSS.ELA-LITERACY.L.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4
ABS.04.02.02.b. Identificar y evaluar sistemas de producción alternativos para un producto agrícola específico.	Actividad de equipo: base de valor, conservación/selección, seguridad alimentaria y resolución de problemas, evaluación de clase: base de valor y conservación/selección, identificación y clasificación	Clúster de carreras de AFNR: Vía de sistemas de agronegocios, Declaración 3 CCSS.ELA-LITERACY.ELA-W.9-10.2 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.2 CCSS.ELA-LITERACY.L.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4
ABS.05.01. Indicador de desempeño: Analizar el papel de los mercados, el comercio, la competencia y el precio en relación con los planes de marketing y ventas de una empresa AFNR.		

<p>ABS.05.01.01.b. Analizar el papel del comercio y el precio en la estructura del mercado en relación con los negocios AFNR.</p>	<p>Actividad de equipo: base de valor y conservación/eliminación, evaluación de clase: base de valor y conservación/selección, calificación e identificación</p>	<p>Grupo de Carreras de AFNR, Declaración 7 Clúster de carreras de AFNR: Vía de sistemas de agronegocios, Declaración 1 Inversión financiera: Puntos de referencia: Grado 12, Declaración 13</p>
<p>ABS.05.02. Indicador de desempeño: evaluar y aplicar principios y habilidades de ventas para lograr los objetivos comerciales de AFNR.</p>		
<p>ABS.05.02.01.b. Aplicar el proceso de ventas a las empresas AFNR y comunicar formas de lograr las metas y objetivos de las empresas.</p>	<p>Actividad de equipo: base de valores, mantener/seleccionar y resolución de problemas, evaluación de clase: base de valores y mantener/seleccionar, calificación e identificación</p>	<p>CCSS.ELA-LITERACY.SL.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.SL.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RH.9-10.7 CCSS.ELA-LITERACY.RH.11-12.7 Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 1 Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 3 Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 4 Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 5</p>
<p>ABS.05.02.02.b. Evaluar diferentes respuestas/reacciones de los clientes que podrían presentarse durante diferentes tipos de llamadas de ventas utilizadas en los negocios AFNR (por ejemplo, precios de la competencia, productos de la competencia, servicio posventa, quejas sobre el producto, etc.).</p>	<p>Actividad de equipo: base de valores, mantener/eliminar y resolución de problemas, evaluación de clase: base de valores y mantener/eliminar, identificación</p>	<p>CCSS.ELA-LITERACY.SL.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.SL.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RH.9-10.7 CCSS.ELA-LITERACY.RH.11-12.7 Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 1 Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 3 Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 4 Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 5</p>
<p>ABS.05.03. Indicador de desempeño: evaluar los principios de marketing y desarrollar planes de marketing para lograr los objetivos comerciales de AFNR.</p>		
<p>ABS.05.03.01.b. Evaluar estrategias de marketing alternativas en relación con los principios de marketing para las empresas AFNR (por ejemplo, valor agregado, marca, marketing de nicho, etc.).</p>	<p>Actividad de equipo: base de valor y conservación/eliminación, evaluación de clase: base de valor y conservación/selección, calificación e identificación</p>	<p>Clúster de carreras de AFNR: Vía de sistemas de agronegocios, Declaración 4 CCSS.ELA-LITERACY.L.9-10.6 CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6 CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4 CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4 CCSS.ELA-LITERACY.W.9-10.2 CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.2 CCSS.ELA-LITERACY.RH.9-10.7 CCSS.ELA-LITERACY.RH.11-12.7</p>

		<p>CCSS.ELA-LITERACY.SL.9-10.6</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.SL.11-12.6</p> <p>Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 1</p> <p>Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 3</p> <p>Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 4</p> <p>Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 7</p>
<p>ABS.05.03.02.b. Comparar y contrastar las estrategias de marketing de productos y servicios utilizados en los negocios AFNR (por ejemplo, marketing directo, productos básicos, etc.).</p>	<p>Actividad de equipo: base de valor y conservación/eliminación, evaluación de clase: base de valor y conservación/selección, calificación, colocación e identificación</p>	<p>Clúster de carreras de AFNR: Vía de sistemas de agronegocios, Declaración 4</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.L.9-10.6</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.L.11-12.6</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.RST.9-10.4</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.RST.11-12.4</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.W.9-10.2</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.W.11-12.2</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.RH.9-10.7</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.RH.11-12.7</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.SL.9-10.6</p> <p>CCSS.ELA-LITERACY.SL.11-12.6</p> <p>Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 1</p> <p>Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 3</p> <p>Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 4</p> <p>Compra de bienes y servicios: Puntos de referencia: Grado 12, Declaraciones 7</p>
<p>AS.01.01. Indicador de Desempeño: Evaluar el desarrollo y las implicaciones del origen, domesticación y distribución animal en las prácticas productivas y el medio ambiente.</p>		
<p>AS.01.01.01.b. Evaluar y describir las características de los animales que se desarrollaron en respuesta al entorno del animal y condujeron a su domesticación.</p>	<p>Examen y calificación</p>	<p>HS-LS4-3</p>
<p>AS.01.02. Indicador de desempeño: Evaluar y seleccionar métodos de producción animal para su uso en sistemas animales en función de su efectividad e impactos.</p>		

<p>AS.01.02.01.c. Evaluar la eficacia de diferentes métodos de producción y defender el uso de métodos seleccionados utilizando datos y evidencia.</p>	<p>Actividad de equipo: base de valor y conservación/eliminación, evaluación de clase: base de valor y conservación/selección, calificación e identificación</p>	<p>Grupo de Carreras AFNR, Declaración 1 Grupo de carreras de AFNR: Vía de sistemas animales, Declaración 3 Grupo de carreras STEM, Declaración 1 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 3</p>
<p>AS.01.02.02.b. Calcule los costos de marketing versus los aumentos previstos en las ventas.</p>	<p>Actividad en equipo: resolución de problemas</p>	<p>Grupo de Carreras AFNR, Declaración 1 Grupo de carreras de AFNR: Vía de sistemas animales, Declaración 3 Grupo de carreras STEM, Declaración 1 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 3</p>
<p>AS.01.03. Indicador de Desempeño: Analizar y aplicar leyes y prácticas sustentables a la ganadería desde una perspectiva global.</p>		
<p>AS.01.03.01.b. Analizar la estructura de las leyes que rigen las industrias animales, el comercio internacional y las políticas de producción animal.</p>	<p>Actividad de equipo: resolución de problemas, seguridad alimentaria, valor base y conservación/selección, evaluación de clase: valor base y conservación/selección, clasificación e identificación</p>	<p>Grupo de Carreras AFNR, Declaración 2 Grupo de carreras de AFNR: Vía de sistemas animales, Declaración 1 Grupo de carreras STEM, Declaración 1, 4 CCSS.ELA-Literacy.W.9-10.9b CCSS.ELA-Literacy.W.11-12.9b CCSS.ELA-Literacy.RI.9-10.1 CCSS.ELA-Literacy.RI.11-12.1 HS-ETS1-1</p>
<p>AS.02.01. Indicador de Desempeño: Demostrar técnicas de manejo que aseguren el bienestar animal.</p>		
<p>AS.02.01.01.c. Implementar y evaluar programas y procedimientos de aseguramiento de la calidad para la producción animal.</p>	<p>Actividad de equipo: seguridad alimentaria</p>	<p>HS-ETS1-2</p>
<p>AS.02.01.02.c. Diseñar, implementar y evaluar procedimientos y planes de seguridad para trabajar con animales por especie utilizando información basada en el comportamiento y las respuestas de los animales.</p>	<p>Actividad de equipo: seguridad alimentaria y resolución de problemas</p>	<p>HS-ETS1-2</p>
<p>AS.02.02. Indicador de desempeño: Analizar los procedimientos para garantizar que los productos animales sean seguros para el consumo.</p>		

AS.02.02.01.c. Seleccionar, evaluar y defender el uso de herramientas, tecnología o equipos específicos utilizados para realizar tareas de cría y bienestar animal.	Actividad de equipo: seguridad alimentaria, resolución de problemas, mantener/eliminar y basado en valores, evaluación de clases: basado en valores, mantener/eliminar y colocar, examen y calificación	HS-ETS1-2
AS.02.02.02.c. Investigar y evaluar programas para garantizar la seguridad de los productos animales para el consumo.	Actividad de equipo: seguridad alimentaria	HS-ETS1-2
AS.04.01. Indicador de desempeño: Evaluar los animales para determinar su preparación y solidez para la reproducción.		
AS.04.01.01.a. Identificar y categorizar los órganos reproductores masculinos y femeninos de las principales especies animales.	Actividad de equipo: basada en valores, preguntas, clase de evaluación: basada en valores	ESO
AS.04.02. Indicador de Desempeño: Aplicar principios científicos para seleccionar y cuidar animales reproductores.		
AS.04.02.01.b. Comparar y contrastar el uso de animales genéticamente superiores en la producción de animales y productos animales.	Actividad de equipo: base de valor y conservación/eliminación, evaluación de clase: base de valor y conservación/eliminación, colocación y calificación	CCSS.MATEMÁTICAS.CONTENIDO.HSS.MD.A.3 HS-LS3-2 HS-LS3-3
AS.04.03 Indicador de Desempeño: Aplicar principios científicos a la cría de animales.		
AS.04.03.04.b. Comparar y contrastar las diferencias cuantitativas del valor genético entre animales genéticamente superiores y animales de valor genético promedio.	Preguntas, calificación, evaluación de la clase: colocación, basada en valores y mantener/eliminar, actividad en equipo: basada en valores y mantener/eliminar	ESO
AS.05.01. Indicador de desempeño: Diseño de alojamientos, equipos e instalaciones de manejo de animales para los principales sistemas de producción animal.		
AS.05.01.02.c. Seleccionar, utilizar y evaluar equipos, tecnología y procedimientos de manipulación para mejorar la sostenibilidad y la eficiencia de la producción.	Actividad de equipo: seguridad alimentaria y valor basado	Grupo de carreras de AFNR: Vía de sistemas animales, Declaración 2 Grupo de carreras STEM, Declaración 4 Grupo de carreras STEM, Declaración 5

AS.05.02. Indicador de Desempeño: Cumplir con las regulaciones gubernamentales y estándares de seguridad para instalaciones utilizadas en la producción animal.

AS.05.02.01.c. Evaluar los diseños de las instalaciones y hacer recomendaciones para garantizar que cumplan con los estándares para la producción legal, segura, ética, económica y eficiente de animales.	Actividad de equipo – Seguridad alimentaria – Clase de evaluación: base de valor y conservación/eliminación y colocación	CCSS.ELA-Alfabetización.W.9-10.9b CCSS.ELA-Alfabetización.W.11-12.9b
AS.05.02.02.c. Evaluar el impacto de las leyes relativas a los sistemas animales.	Actividad de equipo: seguridad alimentaria, resolución de problemas y basada en valores	CCSS.ELA-Alfabetización.W.9-10.9b CCSS.ELA-Alfabetización.W.11-12.9b

AS.06.01. Indicador de desempeño: Clasificar los animales según los sistemas de clasificación taxonómica y su uso (por ejemplo, agrícola, de compañía, etc.).

AS.06.01.01.c. Evaluar características taxonómicas y clasificar animales según el sistema de clasificación taxonómica.	Identificación, Actividad del Equipo - Identificación	ESO
AS.06.01.02.c. Recomendar diferentes usos para una especie animal basándose en un análisis de las necesidades del mercado local.	Actividad de equipo _ Basado en valores - Clase de evaluación - Basado en valores	ESO
AS.06.01.03.b. Analizar las características visuales de un animal o producto animal y seleccionar la terminología de clasificación correcta al referirse a animales de compañía y de producción.	Todo el evento	ESO

AS.06.02. Indicador de desempeño: Aplicar principios de anatomía y fisiología comparadas a usos dentro de diversos sistemas animales.

AS.06.02.03.c. Aplicar conocimientos sobre las características anatómicas y fisiológicas de los animales para la toma de decisiones de producción y manejo.	Calificación, actividad en equipo: anatomía, identificación	HS-LS1-2
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	----------

AS.06.03. Indicador de Desempeño: Seleccionar animales para propósitos específicos y máximo desempeño en base a anatomía y fisiología.

AS.06.03.01.c. Evaluar y seleccionar animales para maximizar el rendimiento en función de características anatómicas y fisiológicas que afectan la salud, el crecimiento y la reproducción.	Clasificación, basada en valor, conservación/eliminación, colocación e identificación	Grupo de carreras STEM, Declaración 5
AS.06.03.02.c. Elegir, implementar y evaluar procedimientos sostenibles y eficientes (por ejemplo, selección, alojamiento, nutrición y manejo) para producir animales consistentemente de alta calidad que sean adecuados para los fines previstos.	Actividad en equipo: resolución de problemas y calificación, evaluación de la clase: colocación, conservación/eliminación y basada en valores	Grupo de carreras STEM, Declaración 5
AS.06.03.03.c. Evalúe y seleccione animales para producir productos animales superiores según los estándares de la industria.	Todo el evento	Grupo de carreras STEM, Declaración 5
AS.07.02. Indicador de Desempeño: Analizar las medidas de bioseguridad utilizadas para proteger el bienestar de los animales.		
AS.07.02.01.c. Diseñar y evaluar un plan de bioseguridad para una operación de producción animal.	Actividad de equipo: seguridad alimentaria	ESO
CS.01.02. Indicador de desempeño: Examinar tecnologías y analizar su impacto en los sistemas AFNR.		
CS.01.02.01.c. Resolver problemas en lugares de trabajo o escenarios de AFNR utilizando tecnología.	Actividad en equipo: resolución de problemas	
CS.01.02.02.c. Evaluar la importancia del uso de la tecnología y cómo afecta los sistemas AFNR.	Examen	
CS.02.01. Indicador de desempeño: Investigación de datos geográficos y económicos relacionados con los sistemas AFNR.		
CS.02.01.02.c. Diseñar una estrategia para resolver un problema en un sistema AFNR utilizando un conjunto de datos económicos.	Actividad de equipo: basada en valores	

CS.02.02. Indicador de desempeño: Examinar los componentes de los sistemas AFNR y su impacto en la sociedad y la economía local, estatal, nacional y global.

CS.02.02.03.b. Evaluar el impacto económico de un sistema AFNR a nivel local, estatal, nacional y global.	Examen, actividad en equipo: basado en valores y resolución de problemas	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	--

CS.03.01. Indicador de Desempeño: Identificar las regulaciones requeridas para mantener y mejorar los sistemas de gestión de seguridad, salud y medio ambiente.

CS.03.01.01.b. Evaluar los procedimientos de salud, seguridad y medio ambiente para cumplir con los estándares regulatorios y de seguridad.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	--

CS.03.01.02.b. Analizar las regulaciones requeridas existentes dentro de un lugar de trabajo AFNR	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria y resolución de problemas	
---------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	--

CS.03.02. Indicador de desempeño: Desarrollar un plan para mantener y mejorar el cumplimiento y desempeño en materia de salud, seguridad y medio ambiente.

CS.03.02.01.b. Analizar los planes de desempeño de seguridad y salud de una empresa AFNR.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	Grupo de Carreras de AFNR, Declaración 6
-------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	------------------------------------------

CS.03.03. Indicador de Desempeño: Aplicar prácticas de salud y seguridad en los sitios de trabajo de AFNR.

CS.03.03.01.b. Analizar y resumir las prácticas actuales de salud y seguridad del negocio de AFNR.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	
----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	--

CS.03.03.02.b. Evaluar diversos requisitos del plan de respuesta a emergencias para un sitio de trabajo y/o instalación de AFNR.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	--

CS.03.03.02.b. Evaluar diversos requisitos del plan de respuesta a emergencias para un sitio de trabajo y/o instalación de AFNR.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	--

CS.03.04. Indicador de desempeño: Utilice equipo de protección adecuado y demuestre el uso seguro y adecuado de las herramientas y equipos AFNR.

CS.03.04.01.b. Analizar y resumir los requisitos de equipos de protección en diversas herramientas y equipos AFNR.	Examen	
C3.06.04.02.c. Evaluar y seleccionar herramientas y equipos apropiados para completar las tareas AFNR.	Examen	
CS.06.02. Indicador de desempeño: Explicar la conexión y las relaciones entre los diferentes sistemas AFNR a nivel nacional y global.		
CS.06.02.01.b. Analizar las diferencias entre los sistemas AFNR a escala nacional y global.	Actividad en equipo: resolución de problemas	
CRP.01.01. Indicador de desempeño: Modelar la responsabilidad personal en el lugar de trabajo y la comunidad.		
CRP.01.01.01.b. Analizar y predecir cómo la responsabilidad personal impacta el lugar de trabajo y la comunidad.	Proceso de actividad del equipo	
CRP.01.01.02.c. Modelar la responsabilidad personal en situaciones laborales y comunitarias.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.01.02 Indicador de desempeño: Evaluar y considerar los impactos a corto y largo plazo de las decisiones personales y profesionales en los empleadores y la comunidad antes de tomar medidas.		
CRP.01.02.01.b. Evaluar los pros y los contras de las decisiones personales en función de su impacto previsto en uno mismo y en los demás.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.01.02.02.b. Analice los pros y los contras de las decisiones profesionales en función del impacto en los empleadores y la comunidad.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.02.01. Indicador de desempeño: utilizar el pensamiento estratégico para conectar y aplicar el aprendizaje académico, el conocimiento y las habilidades para resolver problemas en el lugar de trabajo y la comunidad.		

CRP.02.01.01.c. Aplicar conocimientos y habilidades académicas para resolver problemas en el lugar de trabajo y reflexionar sobre los resultados obtenidos.	Todo el evento	
CRP.02.02. Indicador de desempeño: utilizar el pensamiento estratégico para conectar y aplicar conceptos técnicos para resolver problemas en el lugar de trabajo y la comunidad.		
CRP.02.02.01.c. Aplicar conceptos técnicos para resolver problemas en el lugar de trabajo y reflexionar sobre los resultados obtenidos.	Todo el evento	
CRP.04.01. Indicador de desempeño: Hablar usando estrategias que aseguren claridad, lógica, propósito y profesionalismo en entornos formales e informales.		
CRP.04.01.01.b. Analizar el uso de estrategias de comunicación verbal y no verbal en situaciones laborales.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.04.02. Indicador de desempeño: Producir comunicación escrita clara, razonada y coherente en entornos formales e informales.		
CRP.04.02.02.c. Redactar documentos escritos claros y coherentes (por ejemplo, agendas, audiovisuales, borradores, formularios, etc.) para entornos formales e informales.	Examen, actividad en equipo: resolución de problemas	
CRP.04.03. Indicador de desempeño: Modelar estrategias de escucha activa al interactuar con otros en entornos formales e informales.		
CRP.04.03.01.b. Aplicar estrategias de escucha activa (por ejemplo, estar atento, observar señales no verbales, hacer preguntas aclaratorias, etc.).	Actividad del equipo: proceso	
CRP.04.03.02.c. Modelar estrategias de escucha activa en entornos formales e informales.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.05.01. Indicador de Desempeño: Evaluar, identificar y sintetizar la información y los recursos necesarios para tomar decisiones que impacten positivamente el lugar de trabajo y la comunidad.		

CRP.05.01.01.c. Evaluar los procesos de toma de decisiones en el lugar de trabajo y la comunidad y diseñar estrategias para mejorar.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.05.01.02.c. Evaluar situaciones en el lugar de trabajo y en la comunidad y recomendar la información y los recursos necesarios para respaldar buenas decisiones.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.05.01.03.c. Sintetizar información y recursos y aplicarlos a situaciones laborales y comunitarias para tomar decisiones positivas.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.05.02. Indicador de Desempeño: Tomar, defender y evaluar decisiones en el trabajo y en la comunidad utilizando información sobre los potenciales impactos ambientales, sociales y económicos.		
CRP.05.02.01.b. Aplicar un proceso estructurado de toma de decisiones para mejorar las situaciones en el lugar de trabajo y la comunidad.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.06.01. Indicador de desempeño: Sintetizar información, conocimiento y experiencia para generar ideas originales y desafíos.		
CRP.06.01.01.b. Sintetizar información, conocimientos y experiencias para generar ideas para situaciones laborales y comunitarias.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.08.01. Indicador de desempeño: aplicar la razón y la lógica para evaluar situaciones en el lugar de trabajo y la comunidad desde múltiples perspectivas.		
CRP.08.01.01.b. Aplicar pasos para el pensamiento crítico en una variedad de situaciones comunitarias y laborales.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.08.02. Indicador de Desempeño: Investigar, priorizar y seleccionar soluciones para resolver problemas en el lugar de trabajo y la comunidad.		
CRP.08.02.02.b. Aplicar procesos de toma de decisiones para generar posibles soluciones para resolver problemas laborales y comunitarios.	Todo el evento	

CRP.08.03. Indicador de desempeño: Establecer planes para resolver problemas en el lugar de trabajo y la comunidad y ejecutarlos con resiliencia.

CRP.08.03.02.b. Crear planes para resolver problemas laborales y comunitarios.

Actividad del equipo

CRP.09.01. Indicador de desempeño: Características modelo de líderes éticos y eficaces en el lugar de trabajo y la comunidad (por ejemplo, integridad, autoconciencia, autorregulación, etc.).

CRP.09.01.02.c. Modelar las características y acciones de líderes éticos y eficaces en situaciones laborales y comunitarias (por ejemplo, integridad, autoconciencia, etc.).

Actividad del equipo: proceso

CRP.09.03. Indicador de desempeño: Demostrar comportamientos que contribuyan a una moral y una cultura positivas en el lugar de trabajo y la comunidad (por ejemplo, influir positivamente en los demás, comunicarse de manera efectiva, etc.).

CRP.09.03.02.c. Modelar comportamientos respetuosos y decididos que contribuyan a una moral y una cultura positivas en el lugar de trabajo y la comunidad (por ejemplo, comunicarse de manera efectiva, reconocer los logros de los demás, etc.).

Actividad del equipo: proceso

CRP.11.01. Indicador de desempeño: Investigar, seleccionar y utilizar nuevas tecnologías, herramientas y aplicaciones para maximizar la productividad en el lugar de trabajo y la comunidad.

CRP.11.01.01.b. Analizar ventajas y desventajas de nuevas tecnologías, herramientas y aplicaciones para maximizar la productividad en el lugar de trabajo y la comunidad.

Actividad en equipo: resolución de problemas

CRP.11.01.02.b. Seleccionar, aplicar y utilizar nuevas tecnologías, herramientas y aplicaciones en situaciones laborales y comunitarias para maximizar la productividad.

Actividad en equipo: resolución de problemas, basada en valores

CRP.12.01. Indicador de desempeño: Contribuir a proyectos orientados al equipo y generar consenso para lograr resultados utilizando la competencia cultural global en el lugar de trabajo y la comunidad.

CRP.12.01.02.b. Aplicar técnicas de creación de consenso para lograr resultados en situaciones orientadas al equipo.	Actividad del equipo: proceso	
CRP.12.02. Indicador de desempeño: crear e implementar estrategias para involucrar a los miembros del equipo en el trabajo hacia las metas del equipo y de la organización en una variedad de situaciones del lugar de trabajo y de la comunidad (por ejemplo, reuniones, presentaciones, etc.).		
CRP.12.02.01.b. Evaluar la dinámica del equipo y combinar estrategias para aumentar la participación de los miembros del equipo.	Actividad del equipo: proceso	
FPP.01.01. Indicador de Desempeño: Analizar y gestionar procedimientos operativos y de seguridad en productos alimenticios e instalaciones de procesamiento.		
FPP.01.01.01.b. Analizar y documentar atributos y procedimientos de programas de seguridad actuales en productos alimenticios e instalaciones de procesamiento.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	<p>Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 1</p> <p>Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 2</p> <p>Grupo de Carreras de AFNR, Declaración 6</p> <p>Grupo de carreras de fabricación: declaración de ruta 2 de mantenimiento, instalación y reparación</p> <p>Grupo de carreras de fabricación: declaración de ruta 4 de mantenimiento, instalación y reparación</p> <p>Grupo de carreras de fabricación: vía de producción 2</p> <p>Grupo de carreras de fabricación: vía de producción 3</p>
FPP.01.01.02.c. Idear estrategias para mantener equipos e instalaciones de productos alimenticios y sistemas de procesamiento.	Actividad de equipo: seguridad alimentaria	<p>Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 1</p> <p>Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 2</p> <p>Grupo de Carreras de AFNR, Declaración 6</p> <p>Grupo de carreras de fabricación: declaración de ruta 2 de mantenimiento, instalación y reparación</p> <p>Grupo de carreras de fabricación: declaración de ruta 4 de mantenimiento, instalación y reparación</p> <p>Grupo de carreras de fabricación: vía de producción 2</p> <p>Grupo de carreras de fabricación: vía de producción 3</p>
FPP.01.02. Indicador de desempeño: Aplicar procedimientos de seguridad e higiene alimentaria en la manipulación y procesamiento de productos alimenticios para garantizar la calidad de los alimentos.		
FPP.01.02.01.c. Identificar fuentes de contaminación en productos alimenticios y/o instalaciones de procesamiento y desarrollar formas de eliminar la contaminación.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	<p>Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 1</p> <p>Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 2</p>

FPP.01.02.02.c. Examinar, interpretar e informar los resultados de los procedimientos de manipulación segura y los resultados de las pruebas de control de calidad.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 1 Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 2
FPP.01.02.03.c. Interpretar y evaluar los resultados de las pruebas de control de calidad de los productos alimenticios y examinar los pasos para implementar procedimientos correctivos.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 1 Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 2
FPP.01.03. Indicador de desempeño: Aplicar procedimientos de seguridad alimentaria al almacenar productos alimenticios para garantizar la calidad de los alimentos.		
FPP.01.03.01.b. Analizar las características de los productos alimenticios y determinar los procedimientos de almacenamiento adecuados.	Examen	
FPP.01.03.02.c. Evaluar la efectividad de un procedimiento de documentación actual utilizado dentro de una instalación de procesamiento y productos alimenticios y recomendar mejoras.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria	
FPP.02.03. Indicador de desempeño: Aplicar principios de comportamiento humano para desarrollar productos alimenticios que proporcionen un suministro de alimentos seguro, saludable y nutritivo para los sistemas alimentarios locales y globales.		
FPP.02.03.02.c. Diseñar nuevos productos alimenticios que cumplan una variedad de objetivos (por ejemplo, preferencias del consumidor, mercado, necesidades nutricionales, requisitos regulatorios, etc.).	Examen, actividad en equipo – Formulación	
FPP.03.01. Indicador de Desempeño: Implementar técnicas de selección, evaluación e inspección para garantizar productos alimenticios seguros y de calidad.		

FPP.03.01.01.c. Delinear procedimientos para asignar grados de calidad y rendimiento a productos alimenticios de acuerdo con los estándares de la industria.	Calificación, preguntas, evaluación, actividad en equipo: basada en valores	Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 1 Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 2 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 7
FPP.03.01.02.b. Establecer procedimientos para realizar inspecciones de control de calidad de productos alimenticios crudos para su procesamiento.	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria, evaluación	Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 1 Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 2 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 7
FPP.03.01.03.a. Identificar y describir protocolos para técnicas de inspección y recolección de productos alimenticios para animales (por ejemplo, inspecciones premortem y postmortem, pautas del Servicio de Inspección de Seguridad Alimentaria (FSIS), etc.).	Examen, actividad en equipo: seguridad alimentaria, anatomía	Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 1 Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 2 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 7
FPP.03.01.04.c. Evaluar y calificar productos alimenticios de diferentes clasificaciones de productos alimenticios.	Examen, actividad en equipo: basado en valores, evaluación, calificación, identificación	Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 1 Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 2 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 7
FPP.03.02. Indicador de Desempeño: Diseñar y aplicar técnicas de procesamiento, conservación, envasado y presentación de alimentos para la distribución y consumo de productos alimenticios.		
FPP.03.02.01.b. Compara pesos y medidas de productos y realiza conversiones entre unidades de medida.	Actividad de equipo: basada en valores, calificación, identificación y evaluación	Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 3
FPP.03.02.02.c. Evaluar factores de calidad de los alimentos preparados para diferentes mercados (p. ej., vida útil, encogimiento, apariencia, peso, etc.).	Examen, actividad en equipo: basado en valores, evaluación, calificación, identificación	Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 3
FPP.03.02.03.a. Identificar métodos de conservación de alimentos y dar ejemplos de alimentos conservados mediante cada método.	Examen, actividad en equipo: calidad, evaluación, identificación	Grupo de carreras de AFNR: vía de acceso a productos alimentarios y sistemas de procesamiento, Declaración 3

FPP.03.03. Indicador de desempeño: Crear planes y procedimientos de distribución de alimentos para garantizar la entrega segura de productos alimenticios.

<p>FPP.03.03.02.a. Examine los diversos caminos que toman los productos alimenticios para llegar desde los centros de procesamiento de alimentos hasta los consumidores.</p>	<p>Identificación, actividad en equipo: seguridad alimentaria y examen</p>	<p>Grupo de Carreras de AFNR, Declaración 7 Grupo de carreras de AFNR: Productos alimenticios y vía de procesamiento, Declaración 3 Grupo de carreras de fabricación: logística y control de inventario, vía 2 Grupo de carreras de fabricación: vía de desarrollo de procesos de productos de fabricación, declaración 1 Grupo de carreras de fabricación: vía de desarrollo de procesos de productos de fabricación, declaración 2 Clúster de Carreras de Transporte, Distribución y Logística, Declaración 3 CCSS.ELA-Alfabetización.W.9-10.2 CCSS.ELA-Alfabetización.W.11-12.2 HS-ETS1-2</p>
<p>FPP.03.03.03.c. Proponer planes de distribución de productos alimenticios que satisfagan demandas específicas del mercado.</p>	<p>Examen, identificación, evaluación, calificación, actividad en equipo: basado en valores</p>	<p>Grupo de Carreras de AFNR, Declaración 7 Grupo de carreras de AFNR: Productos alimenticios y vía de procesamiento, Declaración 3 Grupo de carreras de fabricación: logística y control de inventario, vía 2 Grupo de carreras de fabricación: vía de desarrollo de procesos de productos de fabricación, declaración 1 Grupo de carreras de fabricación: vía de desarrollo de procesos de productos de fabricación, declaración 2 Clúster de Carreras de Transporte, Distribución y Logística, Declaración 3 CCSS.ELA-Alfabetización.W.9-10.2 CCSS.ELA-Alfabetización.W.11-12.2 HS-ETS1-2</p>
<p>FPP.04.01. Indicador de desempeño: Examinar el alcance de la industria alimentaria mediante la evaluación de políticas, tendencias y costumbres locales y globales para la producción de alimentos.</p>		
<p>FPP.04.01.01.b. Analizar las similitudes y diferencias entre las políticas y legislaciones que afectan los productos alimenticios y el sistema de procesamiento en los EE. UU. o en todo el mundo.</p>	<p>Examen, evaluación, calificación, actividad en equipo: basada en valores, seguridad alimentaria</p>	<p>HS-ETS1-3 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 2</p>
<p>FPP.04.01.02.c. Diseñar una estrategia para crear productos alimenticios que satisfagan una tendencia de consumo específica en un mercado específico.</p>	<p>Examen, evaluación, calificación, actividad en equipo: basada en valores, formulaciones, preguntas</p>	<p>HS-ETS1-3 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 2</p>

FPP.04.01.03.b. Analizar los resultados de la producción y distribución de alimentos en función de las costumbres culturales.	Examen, calificación, evaluación, actividad en equipo: formulación	HS-ETS1-3 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1 Compra de bienes y servicios, puntos de referencia: Grado 12, Declaración 2
FPP.04.02. Indicador de desempeño: Evaluar la importancia y las implicaciones de los cambios y tendencias en la industria procesadora y de productos alimenticios en los sistemas alimentarios locales y globales.		
FPP.04.02.01.b. Analizar y documentar cambios y tendencias significativas en la industria de procesamiento y productos alimenticios.	Examen, evaluación, calificación, actividad en equipo: formulación	NSFL Compra de bienes y servicios, Puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1
FPP.04.02.02.a. Identificar y explicar las preocupaciones ambientales y de seguridad sobre el suministro de alimentos.		NSFL Compra de bienes y servicios, Puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1
FPP.04.02.03.b. Evaluar los resultados deseables e indeseables de las tecnologías emergentes utilizadas en los productos alimentarios y los sistemas de procesamiento.		NSFL Compra de bienes y servicios, Puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1
FPP.04.03.01.b. Evaluar los cambios en la industria de procesamiento y productos alimenticios provocados por organizaciones industriales o agencias reguladoras.		NSFL Compra de bienes y servicios, Puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1
FPP.04.03.02.b. Evaluar la aplicación de estándares industriales en la industria procesadora y de productos alimenticios.		NSFL Compra de bienes y servicios, Puntos de referencia: Grado 12, Declaración 1

DRAFT