



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CUADRO SINÓPTICO: CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN DE LA CARNE,  
CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE,  
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE, DERIVADOS  
CÁRNICOS, ENVASADO DE ALIMENTOS.

DOCENTE: NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA: XOCHITL PÉREZ PASCUAL

TERCER CUATRIMESTRE

GRUPO "A"

TAPACHULA CHIAPAS

25 DE JULIO 2020

# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

## Definición y clasificación de la carne

El concepto específico de carne suele centrarse única y exclusivamente en el músculo de las canales de los animales de abasto o de caza (pudiendo incluir de forma minoritaria otros tejidos periféricos al músculo o internos al mismo, como tejido conectivo o grasa).

### Factores ante-mortem

Procedimiento que se lleva a cabo por el personal competente en animales vivos con el objetivo de emitir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad para su destino. procedimiento el cual se lleva a cabo por el personal competente en animales vivos con el objetivo de emitir un dictamen sobre su inocuidad y salubridad para su destino. Según el CODEX ALIMENTARIUS.

### Características intrínsecas del animal

**Especie de carnes:**  
**roja:** se encuentra en animales adultos,  
**blanca:** las contienen animales jóvenes  
**rosada:** proveniente de animales ricos en materia grasa entre sus fibras musculares.  
**Raza:** Se realiza hincapié en el ganado bovino. Ya que existen diferencias entre el ganado bovino para la producción de carne y leche.  
**Edad del animal:** El animal pasa por diferentes etapas en la vida, en la cuales varía su alimentación, lo cual le brinda al animal y a su carne diferentes características.  
**Sexo:** Es poco utilizado como calificativo concreto de la carne.

### Características de las condiciones de producción y manejo

**Sistema de explotación:** carne de cría intensiva o extensiva, carne ecológica, Producción integrada, etc.  
**según la localización geográfica:** carne de las montañas del Teleno, etc.

### Criterios conjuntos o mixtos

Factores post-mortem: inspección post-mortem a la comprobación de si las canales y despojos comestibles obtenidos mediante la colonización de los animales en el matadero son adecuados o no para el consumo público.

### Sacrificio y faenado

El faenado de los animales de abasto debe realizarse en mataderos que cuenten con la autorización sanitaria de funcionamiento vigente y registro del SENASA.

### Despiece

Cortes de la carne de bovino.

### Propiedades de composición y otras propiedades de la propia carne

**De acuerdo a sus componentes mayoritarios:** Los componentes de la carne varían de acuerdo a la especie de origen.  
**Por componentes químicos:** En la composición de la carne también se encuentran pequeñas cantidades de sustancias nitrogenadas no proteicas, minerales de elevada disponibilidad como el hierro hemo.

### Calidad microbiológica

En las carnes se encuentran microorganismos como bacterias, mohos y levaduras, enzimas endógenas las cuales están presentes naturalmente en los tejidos; y enzimas exógenas, las cuales son producidas por microorganismos.

# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

## Clasificación general de la industria mexicana de la carne

El sistema de clasificación industrial de América del norte, México 2018. SCIAN México 2018-Clasificación Industrial Internacional Uniforme Rev. 4, CIU Rev. El SCIAN México es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI. El objetivo del SCIAN México es proporcionar un marco único, consistente y actualizado para la recopilación, análisis y presentación de estadísticas de tipo económico, que refleje la estructura de la economía mexicana.

## Características nutricionales y sensoriales de la carne

Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes, se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos. Siendo el tejido lipídico el componente mayoritario de lo que comúnmente se denomina grasa.

## Derivados cárnicos

### Crudos

Aquellos sometidos a un proceso tecnológico que no incluye tratamiento térmico. Los productos cárnicos crudos frescos son los productos elaborados con carne y grasa molidas, con adición o no subproductos y/o aditivos permitidos, embutidos que pueden ser curados o no. Incluyen: longaniza, butifarra fresca de cerdo, picadillo extendido, la carne para hamburguesa, etc.

### Tratados con calor

Son los que durante su elaboración han sido sometidos a algún tipo de tratamiento térmico. Productos cárnicos embutidos y moldeados. Son aquellos elaborados con un tipo de carne o una mezcla de 2 o más carnes y grasa, molidas o picadas, crudas o cocinadas, con adición o no de subproductos y extensores o aditivos permitidos, colocados en tripas naturales o artificiales o moldes y que se someten a uno o más de los tratamientos de curado, secado, ahumado y cocción.

## Envasado de alimentos

El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte, está destinado a contener mercancías, para su empleo a partir del mismo y destinado a individualizar, dosificar, conservar, presentar y describir unilateralmente las mercancías, pudiendo estar confeccionando con uno o más materiales distintos. Las funciones del envase son: acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar. Un envase posee las siguientes características: permitir la protección e identificación del producto. Que sea adecuado a las necesidades del consumidor en términos de tamaño, ergonomía, calidad, etc. Que se ajuste a las unidades de carga y distribución del producto. Que se adapte a las líneas de fabricación y envasado del producto, tanto manual y automático. Que cumpla con las legislaciones vigentes. Que su precio sea el adecuado a la oferta comercial que se quiere hacer del producto. Que sea resistente a las manipulaciones, transporte y distribución comercial.

## Bibliografía

LIBRO BIOTECNOLOGIA JOHN E. SMITH EDITORIAL ACRIBIA 2006 .

LIBRO FUNDAMENTOS DE BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS ROSE EDICIONES OMEGA 2007.

LIBRO MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. WONG ACRIBIA 2008.