



**Nombre de alumno: Tayli Jamileth
Cifuentes Pérez**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Mapa
conceptual**

**Materia: Biotecnología de los
alimentos**

Grado: 3ro. cuatrimestre

Grupo: Nutrición

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

Definición y clasificación de la carne

Músculo de animales

FACTORES ANTE-MORTEM:

personal competente

Emite dictamen

inocuidad y salubridad

CARACTERÍSTICA DEL ANIMAL

especie animal

CARNES ROJAS

CARNES ROSADAS

CARNES BLANCAS

Raza

sexo

Edad

Clasificación general de la industria mexicana de la carne

Carnes

Bovinos

Leche carne

Gallinas

Huevo fértil

Pollos

producción de carne

Características nutricionales y sensoriales de la carne

lípidos

C, H y O

“grasa”

Grasa rena

grasa pélvica

grasa pelvicorrenal

Grasa intermuscular

Grasa subcutánea

Grasa intramuscular

GRASAS INSATURAS

GRASAS SATURADAS

Derivados cárnicos

productos cárnicos crudos

productos cárnicos tratados con calor

PROTEINAS LÁCTEAS

Caseína

De cuajo

Caseinato Na

Caseinato de calcio

Proteínas de suero

Gelatinas

Proteínas de cerdo

Tipos de envase

Metal

Papel cartón

Plásticos sintéticos

Plásticos biodegradables

materiales compuestos

nanocomposites

FASES REUTILIZABLES

ENVASES DEGRADABLES

ENVASES COMESTIBLES

Envasado de alimentos

Dosificar

Conservar

Presentar

Describir

Características

Adecuado

Adaptable

Precio adecuado

Resistente

Selección del tipo de envase

Técnicos/Tecnológicos

Microbiológicos

Mercadológicos

Sociológicos

Económicos

Legales

Logísticos

Bibliografía

[7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303 BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](#)