



**ALUMNA: HILARY
ARIADNE GUILLEN
MALDONADO**

**PROFESORA: LUZ
ELENA CERVANTES
MONROY**

**ASIGNATURA:
BIETECNOLOGIA DE
LOS ALIMENTOS**

**TEMA: TECNOLOGIA DE
LOS ALIMENTOS
DERIVADOS DE LA
CARNE.**

**CUATRIMESTRE: 3ER
CUATRI, 4TA UNIDAD.**

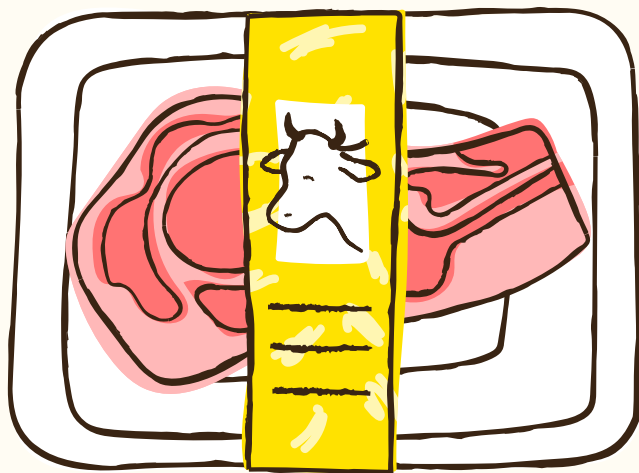
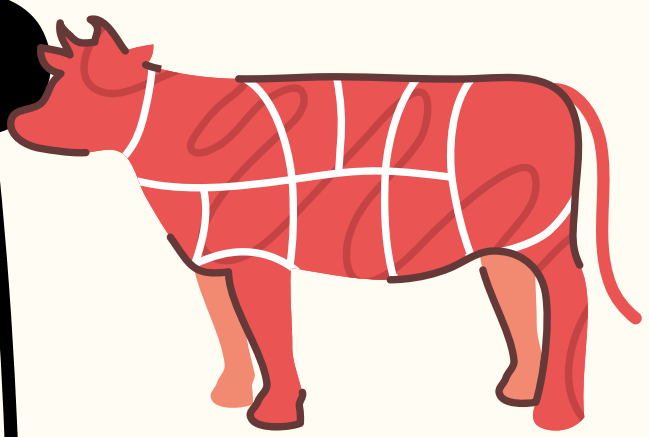
**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE (UDS)**



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

1 CONCEPTO 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.

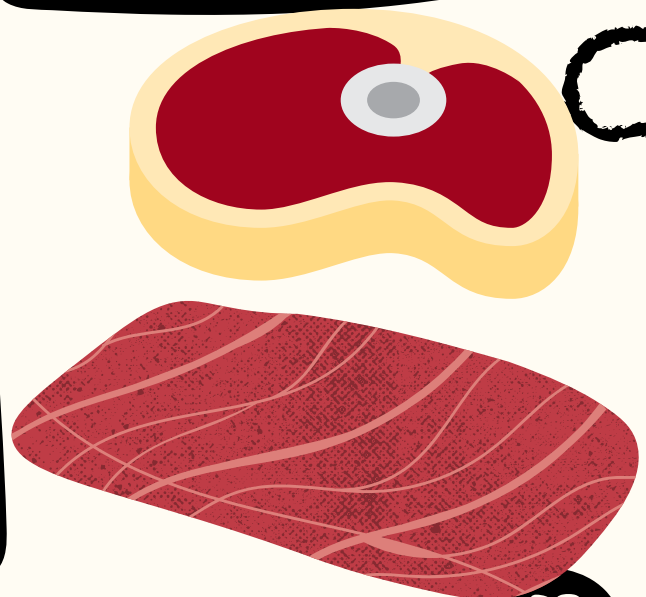


2 CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

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.

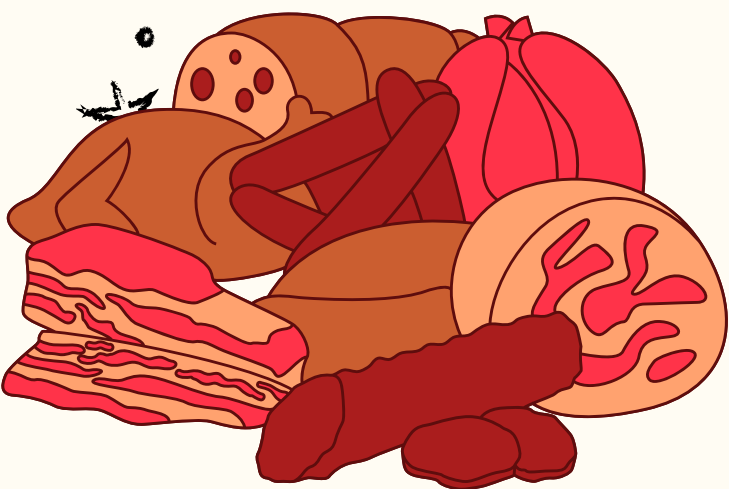
3 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE

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".



4 DERIVADOS CÁRNICOS

Los productos cárnicos son aquellos con contenido de carne de mamíferos y/o aves de corral y o caza destinada al consumo humano.



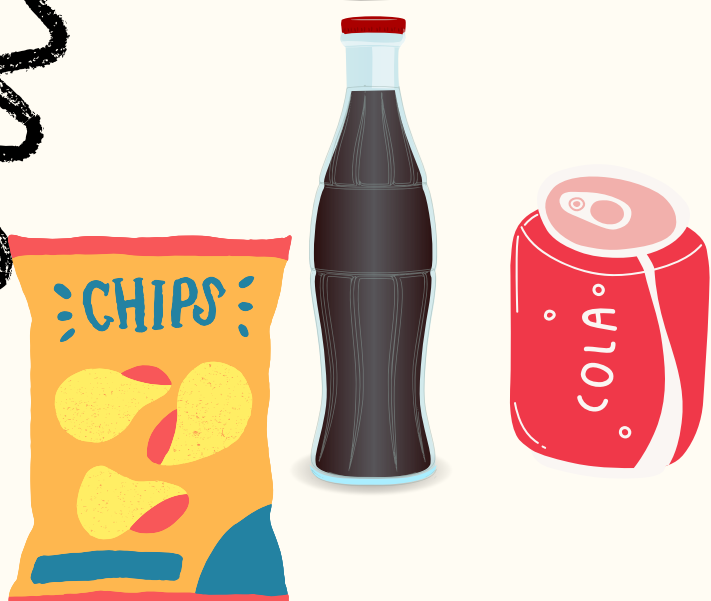
5 ENVASADO DE ALIMENTOS

Las funciones del envase son: acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar.



6 TIPOS DE ENVASE

Los envases para alimentos y bebidas, en relación con las materias primas utilizadas para su producción, pueden clasificarse de la siguiente manera: VIDRIO, METAL, PAPEL Y CARTON, PLÁSTICOS SINTÉTICOS, PLÁSTICOS BIODEGRADABLES, entre otros.



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

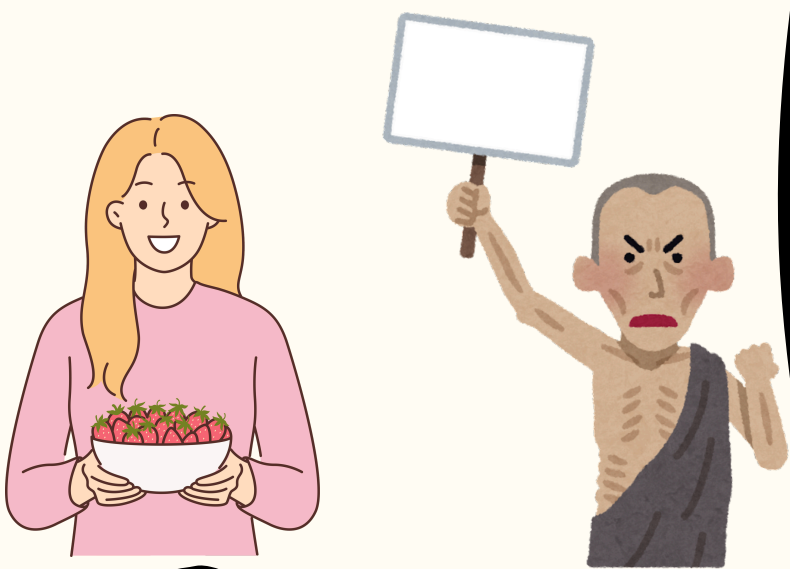
7 SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

Para la selección de envases los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases y embalajes: Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos, otros. Principales consideraciones: Costos, color, forma, distribución física: almacenamiento y transporte, simbología, normativas, etc.



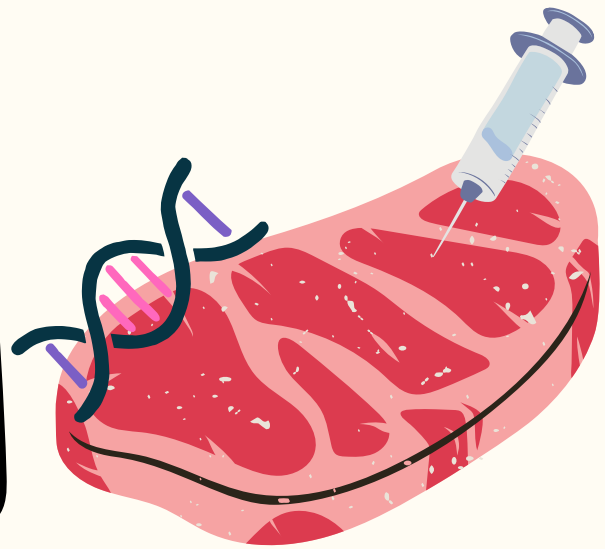
8 ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA DE INTERÉS DE LA NUTRICIÓN

Las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que optimizan la calidad nutricional de los alimentos



9 ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

La ingeniería genética tiene una importante función al tratarse del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales, lo que no sólo implica investigaciones biológicas y tecnológicas, sino también normativas y de comunicación ética.



10 PRODUCTOS NUTRACÉUTICOS

Un compuesto nutraceutico se puede definir como un suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia, de una sustancia natural bioactiva concentrada, presente usualmente en los alimentos y que, tomada en dosis superior a la existente en esos alimentos, presumiblemente, tiene un efecto favorable sobre la salud mayor que el que podría tener el alimento normal.



BIBLIOGRAFIA:

UDS.2023. ANTOLOGIA DE BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.[HTTPS://WWW.BING.COM/CK/A?!&&p=51f7598bdb140734jmltdhm9mtcxodmyenziwmczpz3vpzd0ynty5zthjzi03ytmwlt4nditm2y0ny1motbkn2i0oty5nmqmau5zawq9nTE5nq&ptn=3&ver=2&hsh=3&fclid=2169e8cf-7a30-6842-3f47-f90d7b49696d&psq=PLATIFORMA+UDS&u=A1AHROCHM6LY9WBGFOYWZVCM1HZWR1Y2FOAXZHDWRZLMNVBS5TEC8&NTB=1](https://www.bing.com/ck/a?!&&p=51f7598bdb140734jmltdhm9mtcxodmyenziwmczpz3vpzd0ynty5zthjzi03ytmwlt4nditm2y0ny1motbkn2i0oty5nmqmau5zawq9nTE5nq&ptn=3&ver=2&hsh=3&fclid=2169e8cf-7a30-6842-3f47-f90d7b49696d&psq=PLATIFORMA+UDS&u=A1AHROCHM6LY9WBGFOYWZVCM1HZWR1Y2FOAXZHDWRZLMNVBS5TEC8&NTB=1)