



**MAPA CONCEPTUAL : “TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
DERIVADOS DE LA CARNE”.**

GARCIA ROBLES XIMENA CAROLINA

LIC. MOSCOSO SARMIENTO ANDREA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

biotecnología de los alimentos

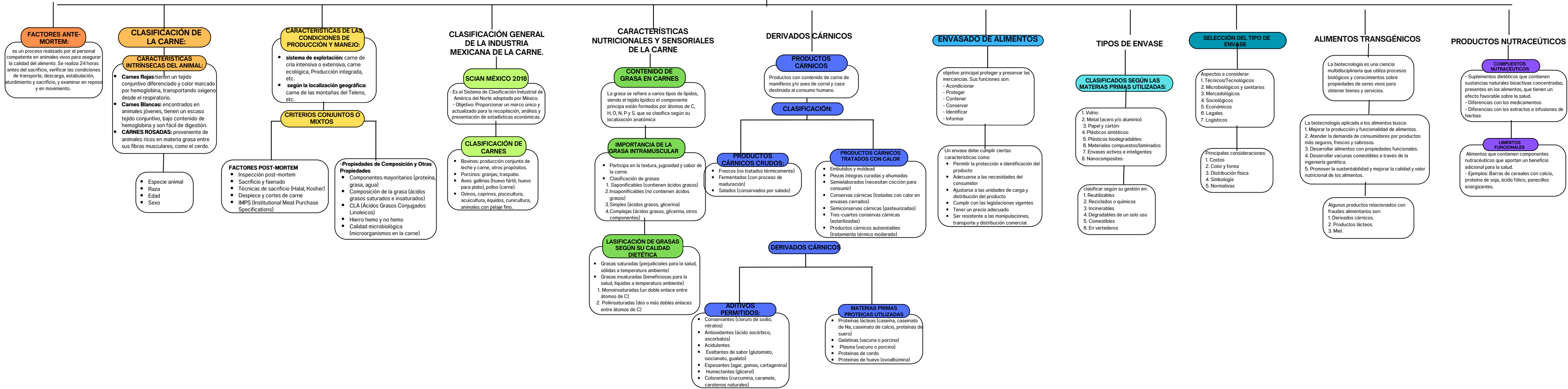
Tapachula, Chiapas

02 de agosto del 2024

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

DEFINICIÓN

La carne, concepto específico, se centra en el músculo del canales del abasto o animales cazados, con menores inclusiones de tejidos periféricos o internos.



Linkografía

Universidad Del Sureste. Antología biotecnología de los alimentos. 3º cuatrimestre. Licenciatura en nutrición. Edición 2023. Comitán de Domínguez, Chiapas