



**Mi Universidad**

**Súper nota**

*Nombre del Alumno: Liliana Aguilar Díaz*

*Nombre del tema: Tecnología de los alimentos derivados de la carne*

*Parcial: 4*

*Nombre de la Materia: Biotecnología de los alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: Tercero*

# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## DERIVADOS DE LA CARNE

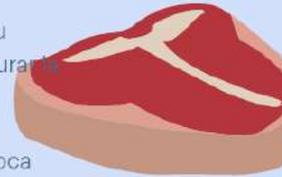


### 4.1

#### Definición y clasificación de la carne

La carne se entiende hoy como tejido animal (músculo, grasa, hueso, etc.) destinado al consumo humano, incluyendo productos de origen animal y alternativas tecnológicas. Su control inicia con una inspección ante-mortem para asegurar la salud del animal antes del sacrificio.

- Rojas: Vaca, caballo, pato; ricas en hemoglobina.
- Blancas: Pollo, pavo, conejo; fáciles de digerir y con poca hemoglobina.
- Rosadas: Cerdo; con mayor contenido graso.



### 4.2

#### Clasificación general de la industria mexicana de la carne.

El SCIAN México 2018 organiza la industria cárnica según actividades productivas (bovinos, porcinos, aves, ovinos, acuicultura, etc.), con el fin de estandarizar y analizar la información económica del sector en México y América del Norte.



### 4.3

#### Características nutricionales y sensoriales de la carne

La grasa de la carne influye en su sabor, textura y jugosidad. Puede estar en distintas partes (como entre los músculos o dentro de ellos). Se clasifica en saturada (menos saludable) e insaturada (más beneficiosa). A nivel químico, hay grasas saponificables (con ácidos grasos) e insaponificables (sin ellos).



### 4.4

#### Derivados cárnicos

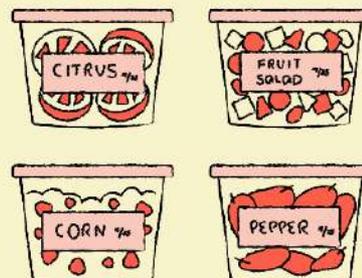
Los derivados cárnicos son productos procesados a base de carne. Pueden ser crudos, cocidos, curados, fermentados, semielaborados o en forma de conservas. Se les aplican distintos tratamientos (térmicos, salado, ahumado, etc.) y contienen aditivos permitidos como conservadores, antioxidantes, colorantes y saborizantes.



### 4.5

#### Envasado de alimentos

El envase es un recipiente diseñado para contener, proteger, conservar y presentar alimentos. Debe permitir la identificación del producto, ser práctico para el consumidor, adaptarse al transporte y producción, cumplir con la legislación y tener un costo adecuado. También debe ser resistente al manejo y distribución.



# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## DERIVADOS DE LA CARNE



Alumna: Liliana Aguilár Díaz  
bibliografía: uds (2025) antología de biotecnología de los alimentos

### 4.6

#### Tipos de envase

Los envases para alimentos se clasifican por material:

- Vidrio: Resistente al calor, pero frágil y costoso.
- Metal: Alta barrera y resistente, pero caro.
- Papel/cartón: Baratos, ligeros y reciclables.
- Plásticos sintéticos: Versátiles y económicos.
- Plásticos biodegradables: Se descomponen, no reciclables.
- Compuestos/laminados: Herméticos, difícil reciclaje.
- Activos/Inteligentes: Prolongan vida útil del alimento.
- Nanocomposites: Alta tecnología, costosos.



### 4.7

#### Selección del tipo de envase

Para elegir un envase adecuado se deben considerar varios aspectos: Técnicos y tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos y sociológicos, Económicos y legales, Logísticos  
Factores clave: costos, color, forma, almacenamiento, transporte, simbología y cumplimiento de normativas.  
Objetivo: Desarrollar envases funcionales, seguros y adecuados al producto y al mercado.



### 4.8

#### Estudios de biotecnología de interés de la nutrición

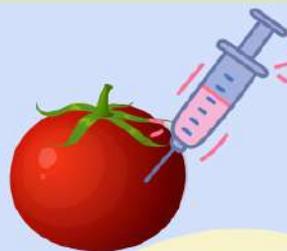
La biotecnología mejora el valor nutricional de los alimentos y puede ayudar a combatir el hambre. Los alimentos transgénicos son seguros y regulados, pero aún enfrentan rechazo social. Se busca producir alimentos nutritivos, accesibles y sostenibles, apoyados por evidencia científica.



### 4.9

#### Alimentos transgénicos

Los alimentos transgénicos se obtienen mediante ingeniería genética para mejorar su valor nutricional, funcionalidad, sabor y seguridad. Ejemplos incluyen arroz con beta caroteno, tomate con más licopeno y vegetales con propiedades de vacuna. La biotecnología aplicada a los alimentos busca una mayor producción sostenible y beneficios para la salud. Su uso está regulado por normas internacionales y evaluaciones de bioseguridad.



### 4.10

#### Productos nutraceuticos

Los nutraceuticos son suplementos naturales concentrados con beneficios para la salud, superiores a los del alimento original. Se usan para prevenir o tratar enfermedades y pueden añadirse a alimentos funcionales.

Son diferentes de los medicamentos y extractos herbales. Hay muchos ejemplos en el mercado con vitaminas, minerales, antioxidantes, fitoquímicos, etc. Su seguridad es regulada por entidades como la FDA.

