



# Mi Universidad

Nombre del Alumno: ~~Gezy Magdiel Morales Roblero~~

Nombre del tema: *super nota*

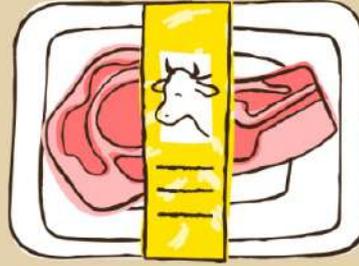
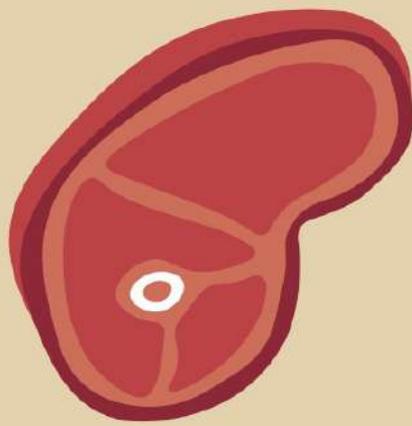
Parcial: **IV**

Nombre de la Matera : *Biología de los alimentos*

Nombre del profesor :*Luz Elena Cervantes Monroy*

Nombre de la Licenciatura: *Nutrición*

Cuatrimestre: *3*



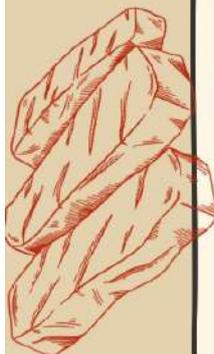
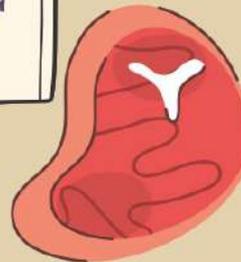
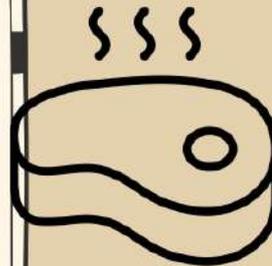
#### 4.1.-DEFINICIÓN Y

### CLASIFICACIÓN DE LA CARNE:

EL CONCEPTO ACTUAL DE CARNE ABARCA MÁS QUE SOLO MÚSCULO ANIMAL: INCLUYE TAMBIÉN GRASA, HUESOS Y TEJIDOS, PROVENIENTES DE DIVERSAS ESPECIES (MAMÍFEROS, AVES, PECES, ETC.) Y HASTA ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS. SU CALIDAD DEPENDE DE FACTORES COMO LA ESPECIE, EDAD, RAZA, ALIMENTACIÓN, TIPO DE CRIANZA Y PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN ANTES Y DESPUÉS DEL SACRIFICIO. SE CLASIFICA EN CARNES ROJAS, BLANCAS Y ROSADAS. EL FAENADO DEBE REALIZARSE EN MATADEROS AUTORIZADOS, Y PUEDE SEGUIR RITUALES COMO EL HALAL O KOSHER. LA CARNE APORTA PROTEÍNAS, GRASAS, AGUA, MINERALES COMO EL HIERRO HEMO Y ÁCIDOS GRASOS BENEFICIOSOS COMO EL CLA. TAMBIÉN PUEDE CONTAMINARSE POR MICROORGANISMOS SI NO SE MANEJAN BIEN LOS PROCESOS. FINALMENTE, EL DESPIECE PERMITE OBTENER DISTINTOS CORTES SEGÚN NORMAS COMO LAS IMPS.

#### 4.2. CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

EL SCIAN MÉXICO 2018 ES EL SISTEMA QUE CLASIFICA LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS DEL PAÍS Y SIRVE COMO BASE PARA GENERAR Y DIFUNDIR ESTADÍSTICAS DEL INEGI. SU OBJETIVO ES UNIFICAR LA INFORMACIÓN ECONÓMICA DE MÉXICO Y AMÉRICA DEL NORTE. EN CUANTO A LA CARNE, CLASIFICA SU PRODUCCIÓN SEGÚN EL TIPO DE EXPLOTACIÓN: BOVINOS (PARA CARNE Y LECHE), PORCINOS (GRANJAS O TRASPATIO), AVES (HUEVO Y CARNE), OVINOS, CAPRINOS, PECES (ACUICULTURA), ÉQUIDOS, CONEJOS, ANIMALES CON PELAJE FINO Y OTRAS ESPECIES, INCLUYENDO SISTEMAS MIXTOS COMO LOS QUE COMBINAN GANADERÍA Y APROVECHAMIENTO FORESTAL.



#### 4.3. CARACTERÍSTICAS

### NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE

LA GRASA EN LA CARNE ESTÁ COMPUESTA PRINCIPALMENTE POR LÍPIDOS, UN GRUPO DE SUSTANCIAS QUÍMICAMENTE VARIADAS FORMADAS POR CARBONO, HIDRÓGENO Y OXÍGENO, Y EN MENOR PROPORCIÓN, NITRÓGENO, FÓSFORO Y AZUFRE. AUNQUE EL TÉRMINO "GRASA" SE USA DE FORMA GENERAL, SUELE REFERIRSE A LOS ACILGLICÉRIDOS, QUE PUEDEN SER SIMPLES (CON UN SOLO TIPO DE ÁCIDO GRASO) O MIXTOS (CON DIFERENTES TIPOS). ESTE COMPONENTE LIPÍDICO INFLUYE TANTO EN EL VALOR NUTRICIONAL COMO EN LAS PROPIEDADES SENSORIALES DE LA CARNE.

## 4.4. DERIVADOS CÁRNICOS

Los derivados cárnicos son productos alimenticios elaborados total o parcialmente a partir de carne, despojos, grasas y otros subproductos comestibles de animales de abasto



## 4.5. ENVASADO DE ALIMENTOS

- || 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.

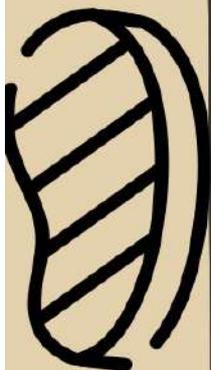
## 4.6. TIPOS DE ENVASE

**VIDRIO:**  
**METAL (ACERO Y/O ALUMINIO):**  
- PLÁSTICOS SINTÉTICOS  
PAPEL Y CARTÓN  
**PLÁSTICOS BIODEGRADABLES**  
**MATERIALES COMPUESTOS / LAMINADOS**  
**ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES:**  
**ENVASES DEGRADABLES DE UN SOLO USO**



## 4.7. 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.



### DE INTERÉS DE LA NUTRICIÓN.

LA BIOTECNOLOGÍA EN ALIMENTOS OFRECE GRANDES BENEFICIOS, YA QUE MEJORA SU CALIDAD NUTRICIONAL Y PUEDE AYUDAR A COMBATIR LA MALA NUTRICIÓN Y EL HAMBRE. LOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS HAN SIDO EVALUADOS Y REGULADOS RIGOROSAMENTE, DEMOSTRANDO SER SEGUROS. AUNQUE AÚN HAY CIERTA RESISTENCIA SOCIAL, SU USO BUSCA PRODUCIR ALIMENTOS MÁS NUTRITIVOS, ACCESIBLES Y SOSTENIBLES. LA DIFUSIÓN DE INFORMACIÓN CIENTÍFICA ES CLAVE PARA FOMENTAR LA ACEPTACIÓN DE ESTA TECNOLOGÍA CON POTENCIAL PARA MEJORAR LA SALUD Y LA ALIMENTACIÓN HUMANA.



### x □ - 4.9. ALIMENTOS

#### TRANSGÉNICOS

LA INGENIERÍA GENÉTICA Y LA BIOTECNOLOGÍA APLICADA A LOS ALIMENTOS BUSCAN MEJORAR SU CALIDAD, FUNCIONALIDAD Y VALOR NUTRICIONAL. GRACIAS A ESTAS TÉCNICAS, SE HAN DESARROLLADO ALIMENTOS COMO ARROZ CON MÁS VITAMINA A, TOMATES CON LICOPENO, Y PAPAS CON MÁS AMINOÁCIDOS. TAMBIÉN SE TRABAJA EN VACUNAS COMESTIBLES Y ALIMENTOS MÁS SEGUROS. AUNQUE AÚN HAY RESISTENCIA, SE APLICAN NORMAS ESTRICTAS PARA GARANTIZAR SU BIOSEGURIDAD. ADEMÁS, CON MÉTODOS ANALÍTICOS SE PUEDE IDENTIFICAR LA ESPECIE DE ORIGEN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y EVITAR FRAUDES, COMO CARNES MEZCLADAS O LECHE ADULTERADA, PROTEGIENDO ASÍ LA SALUD Y LOS DERECHOS DEL CONSUMIDOR.



### x □ - 4.10.- PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS

LOS NUTRACÉUTICOS SON COMPUESTOS NATURALES CONCENTRADOS QUE, AL CONSUMIRSE EN CÁPSULAS, POLVOS U OTROS FORMATOS, AYUDAN A PREVENIR O TRATAR ENFERMEDADES SIN SER MEDICAMENTOS. SE AÑADEN A ALIMENTOS FUNCIONALES PARA MEJORAR SU VALOR NUTRICIONAL. HOY EN DÍA, HAY MUCHOS PRODUCTOS CON BENEFICIOS ESPECÍFICOS, COMO BARRAS CON CALCIO O SOJA, AZÚCARES CON PREBIÓTICOS O CARNES DE ALTA CALIDAD NUTRICIONAL. ESTOS ALIMENTOS RESPONDEN A LA DEMANDA DE OPCIONES MÁS SALUDABLES Y NATURALES.

