



SUPER NOTA

Nombre del alumno: **Sheyla Montserrat Gordillo Villatoro**

Nombre del tema: **Tecnología de los Alimentos Derivados de la Carne**

Parcial: **4°**

Nombre de materia: **Biotechnología de los Alimentos**

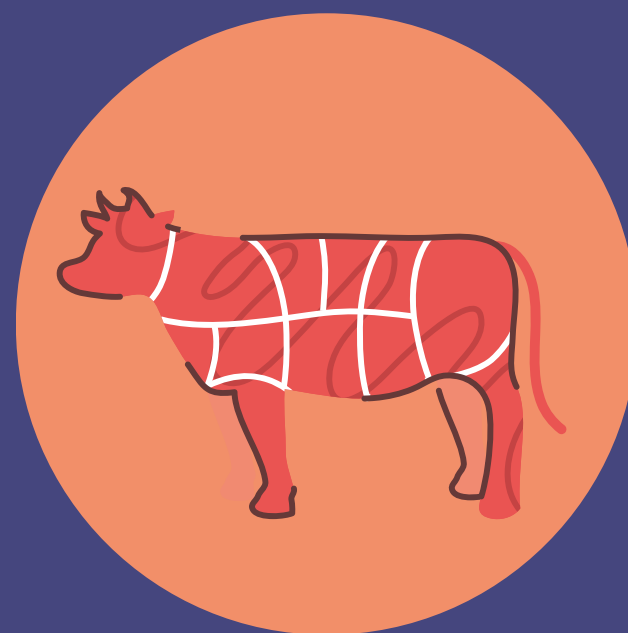
Nombre del profesor: **Luz Elena Cervantes Monroy**

Nombre de la licenciatura: **Nutrición**

Cuatrimestre: **3°**

BIO

TECNOLOGIA



Definición de la carne

La carne es el tejido muscular comestible de los animales, principalmente mamíferos, aves y peces, que se consume como alimento.



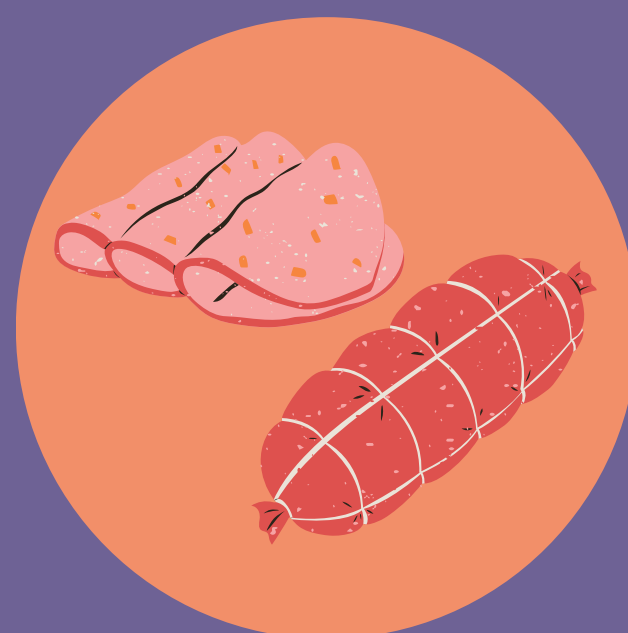
clasificación

- Roja: res, cerdo, cordero.
- Blanca: pollo, pavo, conejo.
- Pescado: blanco (merluza), azul (salmón).



Clasificación general de la industria mexicana

La industria mexicana se divide en extractiva (recursos naturales), transformación (productos elaborados), construcción (infraestructura) y eléctrica (producción de energía).

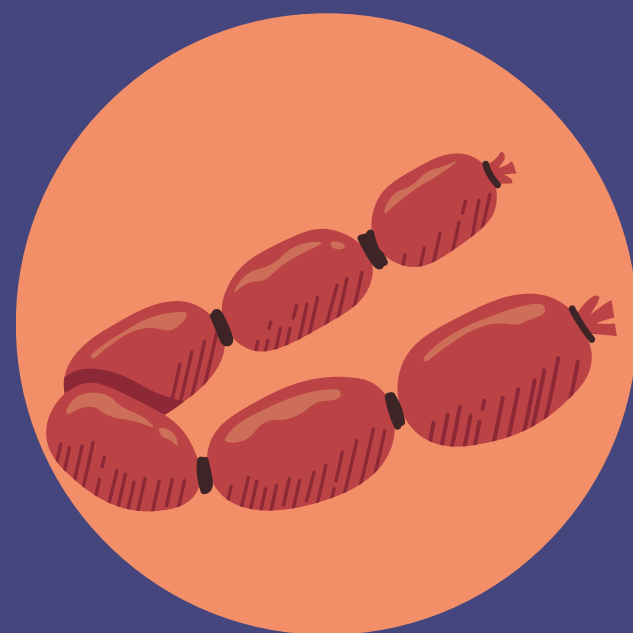


Características nutricionales y sensoriales de la carne

La grasa de la carne está compuesta por lípidos, su consumo influye en la calidad del alimento y en la salud, siendo preferibles las grasas insaturadas sobre las saturadas.

BIO

TECNOLOGIA



Derivados cárnicos

alimentos con carne para consumo humano, que pueden ser:

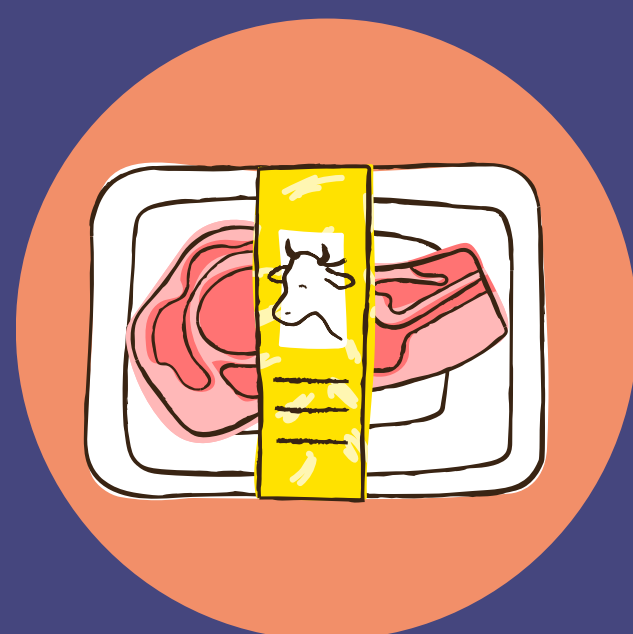
- Crudos: frescos, fermentados (chorizo)
- Cocidos o tratados con calor: embutidos, piezas curadas, semielaborados.



Envasado de alimentos

Un envase es un recipiente que contiene y protege un producto para su conservación.

Debe ser adecuado para el consumidor, cumplir normas, ser resistente y tener un precio justo.



Tipos de envase

Los envases para alimentos y bebidas se clasifican según el material usado (vidrio, metal, papel, plásticos, materiales compuestos, envases activos, nanocompuestos) y según su gestión ambiental



Selección del tipo de envase

Se deben considerar aspectos técnicos, microbiológicos, mercadológicos, sociológicos, económicos, legales y logísticos, tomando en cuenta costos, diseño, almacenamiento, transporte, simbología y normativas.

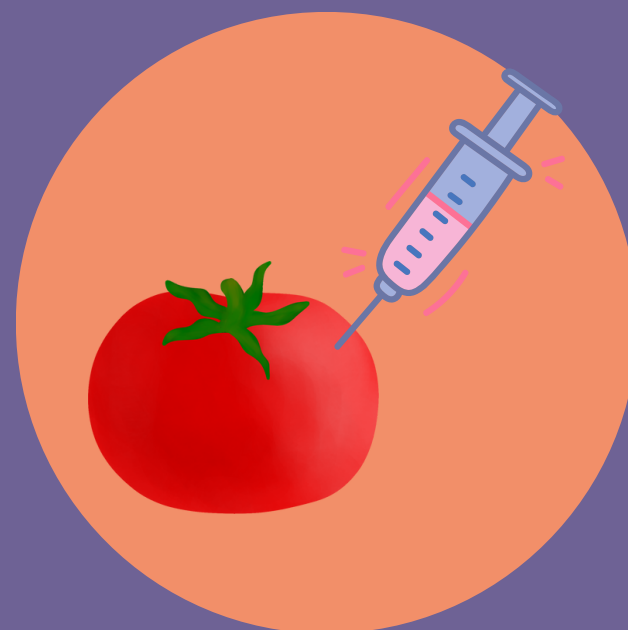
BIO

TECNOLOGIA



Estudios de biotecnología de interés de la nutrición

La biotecnología mejora la nutrición y ayuda a combatir el hambre, aunque algunos aún la rechazan, está comprobada como segura y busca alimentos accesibles y sostenibles.



Alimentos transgénicos

La ingeniería genética mejora alimentos para que sean más nutritivos y seguros, ayudando a aumentar la producción sostenible.



Productos nutraceuticos

Nutraceuticos son suplementos naturales que mejoran la salud y previenen enfermedades.

Ejemplos comunes son productos con calcio, vitaminas o antioxidantes.



Universidad del Suroeste (s.f.) Biotecnología de los alimentos
pp. 99-120