



Mi Universidad

SUPER NOTA

Nombre del Alumno: Carlos Ariel Perez Hernandez

Nombre del tema: TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

Parcial: 4

Nombre de la Materia: BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del profesor: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

Nombre de la Licenciatura: NUTRICION

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

Concepto y clasificación de la carne

La carne es tejido animal comestible. Se clasifica como roja (res, cerdo), blanca (pollo, pescado) o exótica. Su valor nutricional varía según especie, edad, alimentación y parte consumida.



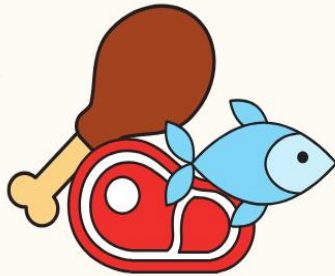
Clasificación general de la industria mexicana de la carne

Incluye mataderos, procesadoras, empacadoras y distribuidores. Se divide en carne fresca, refrigerada, congelada y procesada. Control sanitario, etiquetado y trazabilidad son clave para cumplir normas de calidad.



Características nutricionales y sensoriales de la carne

Alta en proteínas completas, hierro, zinc, vitaminas B. Sensorialmente destaca por sabor, textura y jugosidad. Estos atributos dependen de tipo de carne, edad del animal y método de cocción.



Derivados cárnicos

Productos transformados como jamón, salchicha, chorizo y embutidos. Suelen contener conservadores, grasas, sal y aditivos. Mejoran duración y sabor, pero el exceso puede aumentar riesgos cardiovasculares y cancerígenos.



Envasado de alimentos

Protege el alimento de contaminación, pérdida de calidad y facilita transporte. Puede ser primario (contacto directo), secundario o terciario. Debe ser higiénico, seguro, reciclable y con etiquetado correcto.



TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

Tipos de envase

Hay envases metálicos, plásticos, de vidrio, cartón y biodegradables. Cada tipo ofrece distintas propiedades: protección, visibilidad, resistencia o sostenibilidad. Se elige según el producto y tiempo de conservación.



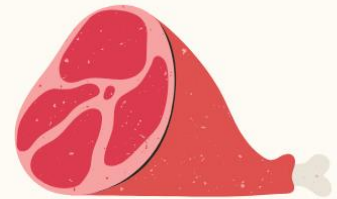
Selección del tipo de envase

Depende del alimento, vida útil, costos, sostenibilidad y logística. Se busca mantener propiedades nutricionales, sensoriales y seguridad del producto, reduciendo impacto ambiental y cumpliendo regulaciones alimentarias nacionales e internacionales.



Estudios de biotecnología de interés en nutrición

Aplican ciencia genética y microbiológica para mejorar alimentos, crear probióticos, enriquecer nutrientes, detectar contaminantes o desarrollar tratamientos. Aportan seguridad, funcionalidad, sostenibilidad y opciones terapéuticas en alimentación y salud pública.



Alimentos transgénicos

Son modificados genéticamente para resistir plagas, mejorar nutrientes o rendimiento. Generan debate: aumentan producción y reducen pesticidas, pero preocupan por salud a largo plazo, alergias y daño ambiental potencial.



Productos nutraceuticos

Alimentos con efectos medicinales o preventivos, como omega-3, probióticos, fitoquímicos o fibra. Reducen riesgo de enfermedades crónicas, fortalecen sistema inmune y mejoran bienestar general. Están entre alimento y suplemento.



(UDS, PAG 101-120)

Bibliografía

UDS. (PAG 101-120). *ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS*.