



Actividad de unidad

Nombre del Alumno: Alessandra Guillén Aguilar

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

Nombre de la Materia: Biotecnología

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: III

alimentos

DERIVADOS DE LA CARNE

QUE ES LA CARNE Y CUAL ES SU

CLASIFICACIÓN

El concepto moderno de carne incluye no solo tejido animal, sino también alternativas tecnológicas, considerando aspectos éticos, ambientales y de salud.

Las carnes rojas provienen de animales adultos y contienen más hemoglobina, lo que les da su color oscuro. Las carnes blancas vienen de animales jóvenes o aves y son bajas en hemoglobina, con fácil digestión. Las carnes rosadas, como la de cerdo, tienen un alto contenido de grasa entre las fibras musculares.

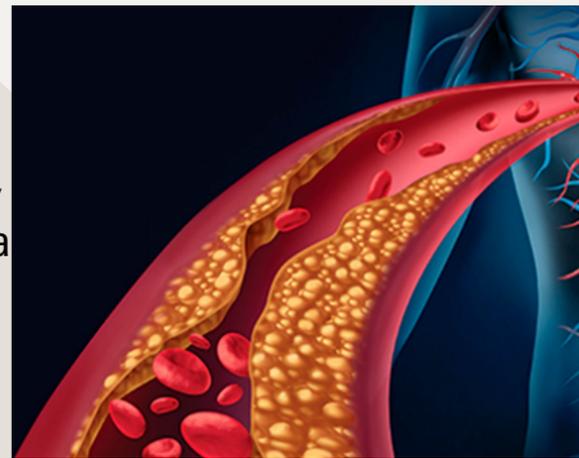
CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

El SCIAN México 2018 es una clasificación utilizada por el INEGI para unificar y analizar estadísticas económicas en México y América del Norte. Su objetivo es reflejar la estructura económica del país. Clasifica la producción de carne según el tipo de explotación animal, incluyendo bovinos, porcinos, aves, ovinos, caprinos, peces, équidos, conejos y otros animales.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

La grasa de la carne, compuesta por lípidos como triglicéridos, se clasifica según su ubicación (renal, subcutánea, intermuscular e intramuscular). Aporta sabor y textura. Los lípidos pueden ser saponificables o insaponificables.

Nutricionalmente, hay grasas saturadas (menos saludables) e insaturadas (más saludables).



ESTÍMULO VISUAL

El color rojo en la presentación de alimentos puede ser utilizado para estimular visualmente el apetito.

Platos decorados con salsas rojas brillantes o decoraciones a base de frutas rojas pueden resultar más apetitosos y atractivos.



DERIVADOS CARNICOS

Los productos cárnicos son aquellos elaborados con carne de mamíferos, aves de corral o animales de caza para consumo humano, y se clasifican según su procesamiento:

- Crudos: Sin tratamiento térmico (ej. hamburguesas, chorizos, tocino).
- Fermentados o salados: Con procesos de maduración o conservación en sal.
- Tratados con calor: Cocidos parcial o totalmente.
- Embutidos o moldeados: Mezcla de carnes en tripas o moldes, curados o cocidos.
- Curados y ahumados: Piezas enteras como jamón o lomo.
- Semielaborados: Necesitan cocción antes de consumirse (nuggets, croquetas).
- Conservas: Enlatados o en envases herméticos con larga duración.
- Semiconservas y autoconservas: Tratadas térmicamente con distinta intensidad.

ENVASADO DE ALIMENTOS

El envase es un recipiente diseñado para contener, proteger, conservar, identificar y presentar productos. Debe ser funcional, resistente, cumplir con normativas, adaptarse a la producción y distribución, y responder a las necesidades del consumidor.



TIPOS DE ENVASSE

Los envases para alimentos y bebidas se clasifican según el material:

- Vidrio y metal: Son barrera eficaz a gases, resistentes al calor, pero costosos.
- Papel/cartón y plásticos: Son económicos, ligeros y fáciles de imprimir, aunque menos resistentes.
- Biodegradables y comestibles: Se degradan en el ambiente o pueden consumirse.
- Compuestos/laminados y nanocompuestos: Ofrecen alta protección pero son difíciles de reciclar.
- Envases activos/inteligentes: Interactúan con el alimento para prolongar su vida útil.



SELECCIÓN DE TIPO DE ENVASES

La selección de envases debe considerar aspectos técnicos, sanitarios, económicos, legales, logísticos, mercadológicos y sociológicos. Se evalúan factores como costo, color, forma, almacenamiento, transporte, normativas y simbología, entre otros.



ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA DE INTERÉS DE LA NUTRICIÓN

La biotecnología mejora la calidad nutricional de los alimentos y ayuda a combatir el hambre. Los alimentos transgénicos son seguros y regulados, pero aún generan rechazo social. La divulgación científica es esencial para fomentar su aceptación y uso responsable.

ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

La ingeniería genética mejora alimentos funcionales para hacerlos más nutritivos, seguros y atractivos. La biotecnología alimentaria busca aumentar la producción y responder a las demandas del consumidor. Se han desarrollado alimentos con mayores niveles de vitaminas, antioxidantes y minerales, como el tomate con licopeno o el arroz con betacaroteno. Incluso se han creado vacunas comestibles a partir de vegetales.



PRODUCTOS NUTRACEÚTICOS

Nutraceuticos son sustancias naturales concentradas que mejoran la salud y previenen enfermedades, presentes en alimentos funcionales. Vegetales y frutas aportan fitoquímicos que ayudan a evitar enfermedades crónicas. La carne de animales alimentados naturalmente tiene alto valor nutraceutico y beneficios para la salud.