



**Mi Universidad**

***Nombre del Alumno: Luis Eduardo Ramírez Soto***

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

***Parcial : Cuarto***

***Nombre de la Materia: Biotecnología***

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

***Nombre de la Licenciatura: Nutrición***

***Cuatrimestre: Tercero***



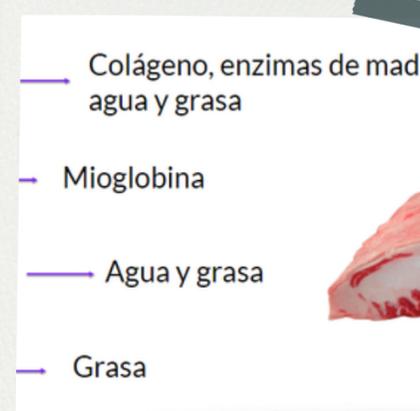
## DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA CARNE

Se explican los tipos de carne según su origen y sus propiedades.



## CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE

Descripción de los sectores y procesos involucrados en la producción cárnica en México.



## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE LA CARNE

Se analizan los valores nutritivos y las propiedades como sabor, textura y color.



## DERIVADOS CÁRNICOS

Productos procesados obtenidos de la carne, como embutidos y jamón.



## ENVASADO DE ALIMENTOS

Importancia del envase en la conservación y seguridad de los productos alimenticios.

# TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE



## TIPOS DE ENVASE

Clasificación de los envases: metálicos, plásticos, vidrio, entre otros.



## SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

Criterios para elegir el envase adecuado según el alimento y su conservación.



## ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA DE INTERÉS EN LA NUTRICIÓN

Investigaciones sobre cómo la biotecnología mejora la calidad y funcionalidad de los alimentos.



## ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

Alimentos modificados genéticamente para mejorar su resistencia o valor nutricional.



## PRODUCTOS NUTRACÉUTICOS

Alimentos que aportan beneficios médicos o de salud además de su valor nutritivo.

## **REFERENCIA**

**UDS-2025, ANTOLOGÍA DE BIOTECNOLOGÍA, PAG. 101-120.**