

Biotecnología

Luz Elena Cervantes Monroy

Rubi Elizabeth Pérez Jiménez

Nutrición



**Alimentos derivados
de la carne**

Tercer cuatrimestre

Unidad 4

DEFINICION Y CLASIFICACIÓN DE LA CARNE



DEFINICION DE LA CARNE

La carne es el tejido muscular comestible de los animales sacrificados que se utiliza como alimento.

Incluye:

Músculos

Tejidos conectivos

Grasa

En algunos casos, vísceras comestibles



CLASIFICACIÓN DE LA CARNE

Según el tipo de animal:

Carne roja: res, cerdo, cordero, caballo.

Carne blanca: pollo, pavo, conejo, pescado.



SEGÚN EL TIPO DE CORTE:

Cortes finos: lomo, solomillo, costilla.

Cortes secundarios: pierna, paleta, falda.



SEGUN EL PROCESAMIENTO

FRESCA: SIN TRATAMIENTO

PROCESADA: embutidos, salchichas, jamón.



SEGUN EL CONTENIDO DE GRASA

Magras: menos del 10% de grasa.

Grasas: más del 20% de grasa.



CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE



LECHE Y CARNE

EXPLOTACION DE BOVINOS

para la producción de leche y carne

Cria, desarrollo y engorda del ganado (res, cerdo, aves, entre otros).

Se lleva a cabo en unidades de producción animal (ranchos o granjas).



PORCINO

EXPLOTACION DE PORCINOS DE GRANJA



CARNE DE POLLO Y HUEVO DE GALLINA

EXPLOTACION DE GALLINAS

PARA LA PRODUCCIÓN DE HUEVO PARA PLATO
EXPLOTACION DE POLLO PARA CARNE



EXPLOTACION DE ANIMALES

Explotación de guajolotes o pavos, Producción de aves en incubadora, Explotación de otras aves para producción de carne y huevo, Explotación de ovinos, Explotación de caprino, Piscicultura y otra acuicultura, Explotación de équidos, Cunicultura y explotación de animales con pelaje fino, Explotación de animales combinada con aprovechamiento forestal, y la explotación de otros animales



AÑO CUALQUIERA

SACRIFICIO

Ocurre en rastros o mataderos autorizados.

Se realiza el faenado (sacrificio), inspección y corte en canales o piezas.

Importante cumplir con normas sanitarias y de higiene.



TRANSFORMACION DE LA CARNE

TRANSFORMACIÓN

Involucra el procesamiento de la carne: Despiece (cortes primarios y secundarios).

Elaboración de productos cárnicos: embutidos, curados, marinados.



AÑO CUALQUIERA

EMPAQUE Y CONSERVACIÓN

Uso de envases adecuados (plástico, vacío, atmósfera modificada).

Métodos de conservación: refrigeración o congelación.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES SENSORIALES DE LA CARNE

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Alta en proteínas de alto valor biológico
Contiene todos los aminoácidos esenciales.



PROTEINA

FUENTE IMPORTANTE DE VITAMINAS

Principalmente del complejo B (B1, B2, B6, B12).
Aporte de minerales esenciales
Hierro hemo (fácil absorción), zinc, fósforo, selenio.



VITAMINAS

CONTENIDO VARIABLES DE GRASA

Depende del tipo de carne, raza, alimentación y corte.
Grasas saturadas y monoinsaturadas.
Energía (calorías)
Proporcional al contenido de grasa.



GRASA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color
Determinado por la mioglobina y oxigenación.
Influye en la percepción de frescura.



MIOGLOBINA

OLOR y SABOR

Influenciados por los compuestos volátiles generados en la cocción.
Relacionados con la grasa intramuscular.



OLOR y SABOR

TEXTURA y JUGOSIDAD

Afectada por el contenido de colágeno, tipo de fibra muscular y proceso post mortem.
Relacionada con el contenido de agua y grasa.
Aumenta la aceptabilidad del producto.



JUGOSIDAD

DERIVADOS CÁRNICOS

CLASIFICACIÓN DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS

Curados

Ej.: jamón, tocino, panceta
Incluyen sal, nitritos y nitratos
Se someten a procesos de curado y secado.



1)

EMBUTIDOS

Frescos: sin curado (ej. chorizo fresco)
Cocidos: cocción completa (ej. salchicha, mortadela)
Curados o secos: madurados (ej. salami, chorizo seco)



2)

AHUMADOS

Exposición al humo para sabor y conservación
Ej.: jamón ahumado, salchicha ahumada



3)

MARINADOS Y PREPARADOS CÁRNICOS

Tratados con soluciones salinas o sazonadores
Ej.: carne adobada, bistec marinado



4)

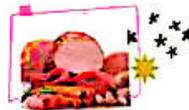
OBJETIVOS DEL PROCEDIMIENTO

Aumentar la vida útil
Mejorar la seguridad alimentaria



5)

Aportar variedad sensorial
Facilitar el consumo y la conservación



6)

ENVASADO DE ALIMENTOS

Objetivos del envasado

- Proteger el alimento de factores externos (luz, humedad, oxígeno, microorganismos).
- Preservar su calidad sensorial y nutricional.
- Facilitar el almacenamiento, transporte y comercialización.
- Informar al consumidor mediante etiquetado.



Tipos de envases



1. Primario: contacto directo con el alimento (ej. bolsas, latas).
2. Secundario: agrupa varios envases primarios (ej. cajas).
3. Terciario: facilita el transporte masivo (ej. pallets, envolturas industriales).

MATERIALES COMUNES

- Vidrio: inerte, reciclable, pesado.
- Plástico: versátil, ligero, puede ser reciclable.
- Metal (hojalata, aluminio): resistente, hermético.
- Papel/cartón: económico, para envases secundarios.



TECNICAS ESPECIALES DE ENVASADO



- Vacío: extracción de aire, prolonga la vida útil.
- Atmósfera modificada: mezcla controlada de gases (CO_2 , N_2 , O_2).
- Activos e inteligentes: liberan sustancias conservantes o detectan cambios.



TIPOS DE ENVASE

SEGUN SU FUNCIÓN

1. ENVASE PRIMARIO

Contacto directo con el alimento.

Ejemplos: botellas, latas, bolsas, bandejas.

1.



2.

2. ENVASE SECUNDARIO

Contiene varios envases primarios.

Ejemplos: cajas de cartón, paquetes múltiples.



3.

3. ENVASE TERCIARIO

Facilita el transporte y almacenamiento en volumen.

Ejemplos: pallets, envolturas plásticas industriales.



4.

4. SEGUN EL MATERIAL

- Vidrio
- Inerte, resistente al calor, reciclable.
- Plástico
- Ligero, económico, versátil.
- Metal (hojalata, aluminio)
- Alta resistencia, hermético, protección total.
- Cartón/papel
- Biodegradable, usado como envase secundario.



5.

5. TÉCNICAS RELACIONADAS

- Envasado al vacío
- Elimina el aire; evita oxidación.
- Atmósfera modificada
- Sustituye el aire con gases protectores.
- Envases activos/inteligentes
- Detectan cambios en el producto o el ambiente



6.



SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

Factores que determinan la elección

Naturaleza del producto
Composición (grasas, ácidos, humedad)
Sensibilidad al oxígeno, luz o temperatura
Tiempo de conservación requerido
Corto: envases simples.
Largo: tecnologías como vacío o atmósfera modificada.



Condiciones de almacenamiento y transporte

Refrigerado, congelado o ambiente.
Manipulación (resistencia física del envase).



Tipo de consumidor y presentación

Unidades individuales, familiares o institucionales.
Facilidad de uso y apertura.



Aspectos económicos y ambientales

Costo del material.
Reusabilidad, reciclabilidad y biodegradabilidad.



OBJETIVO FINAL

Seleccionar un envase que proteja, preserve y presente adecuadamente el alimento, manteniendo su calidad y seguridad, con eficiencia económica y sostenibilidad ambiental.



ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA DE INTERÉS DE LA NUTRICIÓN



QUE ESTUDIA ESTA BIOTECNOLOGÍA

APLICACIÓN DE TÉCNICAS BIOTECNOLÓGICAS PARA:

- MEJORAR LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS.
- DESARROLLAR ALIMENTOS FUNCIONALES.
- PREVENIR ENFERMEDADES A TRAVÉS DE LA DIETA.
- OPTIMIZAR LA BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES.

EJEMPLOS DE LA APLICACIÓN

ALIMENTOS FUNCIONALES

- CON PROBIÓTICOS, PREBIÓTICOS, ANTIOXIDANTES.
- BENEFICIOS DIGESTIVOS, INMUNOLÓGICOS Y METABÓLICOS.

MEJORAMIENTO GENÉTICO DE CULTIVOS

- MAYOR CONTENIDO DE VITAMINAS, MINERALES, AMINOÁCIDOS ESENCIALES.
- EJ.: ARROZ DORADO CON VITAMINA A.



PRODUCCIÓN DE SUPLEMENTOS Y NUTRACÉUTICOS

A PARTIR DE MICROORGANISMOS MODIFICADOS.
EJ.: VITAMINAS, ENZIMAS DIGESTIVAS, ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES.

BIORREACCIÓN EN ALIMENTOS FERMENTADOS
USO DE BACTERIAS Y LEVADURAS PARA MEJORAR VALOR NUTRICIONAL.
EJ.: YOGUR, KÉFIR, TEMPEH.



Objetivo final

Contribuir a una alimentación saludable, preventiva y accesible, a través de herramientas biotecnológicas que optimicen la nutrición poblacional.



ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

¿QUÉ SON?

Alimentos derivados de organismos genéticamente modificados (OGM), en los que se han introducido genes específicos de otras especies para obtener características deseadas.



OBJETIVOS DE LOS TRANSGÉNICOS

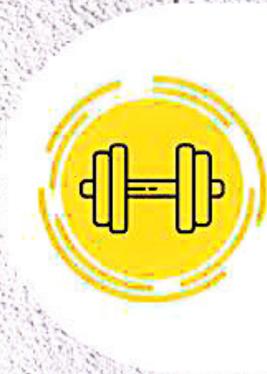
- Aumentar el valor nutricional
- Ej.: arroz dorado (vitamina A).
- Mejorar resistencia a plagas y enfermedad
- Ej.: maíz Bt (produce toxina contra insecto)
- Incrementar la tolerancia a condiciones ambientales adversas
- Ej.: sequía, salinidad, heladas.
- Reducir uso de agroquímicos
- Menor impacto ambiental y menor costo de producción.

VENTAJAS

- Mayor rendimiento de cultivos.
- Reducción de pérdidas postcosecha.
- Producción de alimentos funcionales.



CONTROVERSIAS Y RIESGOS



- Posible impacto ambiental (cruzamiento con especies silvestres).
- Riesgos para la salud aún en debate.
- Cuestiones éticas y bioéticas.
- Etiquetado obligatorio en algunos países.

REGULACION

- Organismos internacionales: FAO, OMS, Codex Alimentarius.
- Normas nacionales: bioseguridad y evaluación de riesgo.



PRODUCTOS NUTRACÉUTICOS



¿QUÉ SON?

Son productos derivados de alimentos con beneficios fisiológicos comprobados, que contribuyen a la prevención o tratamiento de enfermedades



EJEMPLOS COMUNES

- Omega-3: salud cardiovascular
- Probióticos: salud digestiva e inmunológica
- Fibra dietética: reducción de colesterol
- Polifenoles (té verde, uva): antioxidantes
- Glucosamina: salud articular

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Contienen ingredientes bioactivos: antioxidantes, ácidos grasos, probióticos, vitaminas, minerales.
- Se presentan en formas farmacéuticas: cápsulas, tabletas, polvos, bebidas funcionales.
- Combinan propiedades nutricionales y terapéuticas.



ORIGEN BIOTECNOLÓGICO

- Producción mediante fermentación microbiana, cultivo celular o ingeniería genética
- Integración en alimentos funcionales o suplementos alimenticios.



IMPORTANCIA EN NUTRICIÓN

- Complementan la dieta
- Apoyan la prevención de enfermedades crónicas
- Contribuyen a mejorar la calidad de vida.



ENVASADO DE ALIMENTOS

Objetivos del envasado

- Proteger el alimento de factores externos (luz, humedad, oxígeno, microorganismos).
- Preservar su calidad sensorial y nutricional.
- Facilitar el almacenamiento, transporte y comercialización.
- Informar al consumidor mediante etiquetado.



Tipos de envases



1. Primario: contacto directo con el alimento (ej. bolsas, latas).
2. Secundario: agrupa varios envases primarios (ej. cajas).
3. Terciario: facilita el transporte masivo (ej. pallets, envolturas industriales).

MATERIALES COMUNES

- Vidrio: inerte, reciclable, pesado.
- Plástico: versátil, ligero, puede ser reciclable.
- Metal (hojalata, aluminio): resistente, hermético.
- Papel/cartón: económico, para envases secundarios.



TECNICAS ESPECIALES DE ENVASADO



- Vacío: extracción de aire, prolonga la vida útil.
- Atmósfera modificada: mezcla controlada de gases (CO_2 , N_2 , O_2).
- Activos e inteligentes: liberan sustancias conservantes o detectan cambios.



ESTUDIOS DE BIOTECNOLOGÍA DE INTERÉS DE LA NUTRICIÓN



QUE ESTUDIA ESTA BIOTECNOLOGÍA

APLICACIÓN DE TÉCNICAS BIOTECNOLÓGICAS PARA:

- MEJORAR LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS.
- DESARROLLAR ALIMENTOS FUNCIONALES.
- PREVENIR ENFERMEDADES A TRAVÉS DE LA DIETA.
- OPTIMIZAR LA BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES.

EJEMPLOS DE LA APLICACIÓN

ALIMENTOS FUNCIONALES

- CON PROBIÓTICOS, PREBIÓTICOS, ANTIOXIDANTES.
- BENEFICIOS DIGESTIVOS, INMUNOLÓGICOS Y METABÓLICOS.

MEJORAMIENTO GENÉTICO DE CULTIVOS

- MAYOR CONTENIDO DE VITAMINAS, MINERALES, AMINOÁCIDOS ESENCIALES.
- EJ.: ARROZ DORADO CON VITAMINA A.



PRODUCCIÓN DE SUPLEMENTOS Y NUTRACÉUTICOS

A PARTIR DE MICROORGANISMOS MODIFICADOS.
EJ.: VITAMINAS, ENZIMAS DIGESTIVAS, ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES.

BIORREACCIÓN EN ALIMENTOS FERMENTADOS
USO DE BACTERIAS Y LEVADURAS PARA MEJORAR VALOR NUTRICIONAL.
EJ.: YOGUR, KÉFIR, TEMPEH.



Objetivo final

Contribuir a una alimentación saludable, preventiva y accesible, a través de herramientas biotecnológicas que optimicen la nutrición poblacional.



ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

¿QUÉ SON?

Alimentos derivados de organismos genéticamente modificados (OGM), en los que se han introducido genes específicos de otras especies para obtener características deseadas.



OBJETIVOS DE LOS TRANSGÉNICOS

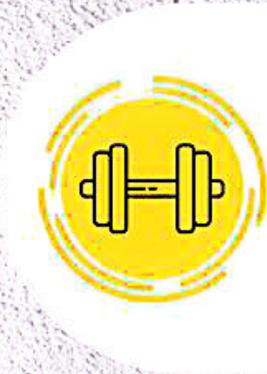
- Aumentar el valor nutricional
- Ej.: arroz dorado (vitamina A).
- Mejorar resistencia a plagas y enfermedad
- Ej.: maíz Bt (produce toxina contra insecto)
- Incrementar la tolerancia a condiciones ambientales adversas
- Ej.: sequía, salinidad, heladas.
- Reducir uso de agroquímicos
- Menor impacto ambiental y menor costo de producción.

VENTAJAS

- Mayor rendimiento de cultivos.
- Reducción de pérdidas postcosecha.
- Producción de alimentos funcionales.



CONTROVERSIAS Y RIESGOS



- Posible impacto ambiental (cruzamiento con especies silvestres).
- Riesgos para la salud aún en debate.
- Cuestiones éticas y bioéticas.
- Etiquetado obligatorio en algunos países.

REGULACION

- Organismos internacionales: FAO, OMS, Codex Alimentarius.
- Normas nacionales: bioseguridad y evaluación de riesgo.



ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

¿QUÉ SON?

Alimentos derivados de organismos genéticamente modificados (OGM), en los que se han introducido genes específicos de otras especies para obtener características deseadas.



OBJETIVOS DE LOS TRANSGÉNICOS

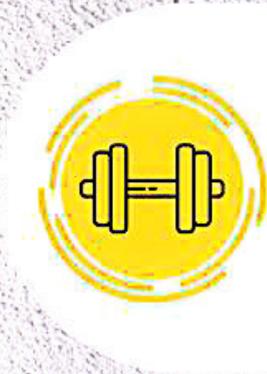
- Aumentar el valor nutricional
- Ej.: arroz dorado (vitamina A).
- Mejorar resistencia a plagas y enfermedad
- Ej.: maíz Bt (produce toxina contra insecto)
- Incrementar la tolerancia a condiciones ambientales adversas
- Ej.: sequía, salinidad, heladas.
- Reducir uso de agroquímicos
- Menor impacto ambiental y menor costo de producción.

VENTAJAS

- Mayor rendimiento de cultivos.
- Reducción de pérdidas postcosecha.
- Producción de alimentos funcionales.



CONTROVERSIAS Y RIESGOS



- Posible impacto ambiental (cruzamiento con especies silvestres).
- Riesgos para la salud aún en debate.
- Cuestiones éticas y bioéticas.
- Etiquetado obligatorio en algunos países.

REGULACION

- Organismos internacionales: FAO, OMS, Codex Alimentarius.
- Normas nacionales: bioseguridad y evaluación de riesgo.



DERIVADOS CÁRNICOS

CLASIFICACIÓN DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS

Curados

Ej.: jamón, tocino, panceta
Incluyen sal, nitritos y nitratos
Se someten a procesos de curado y secado.



1)

EMBUTIDOS

Frescos: sin curado (ej. chorizo fresco)
Cocidos: cocción completa (ej. salchicha, mortadela)
Curados o secos: madurados (ej. salami, chorizo seco)



2)

AHUMADOS

Exposición al humo para sabor y conservación
Ej.: jamón ahumado, salchicha ahumada



3)

MARINADOS Y PREPARADOS CÁRNICOS

Tratados con soluciones salinas o sazonadores
Ej.: carne adobada, bistec marinado



4)

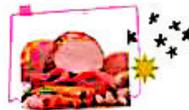
OBJETIVOS DEL PROCEDIMIENTO

Aumentar la vida útil
Mejorar la seguridad alimentaria



5)

Aportar variedad sensorial
Facilitar el consumo y la conservación



6)

PRODUCTOS NUTRACÉUTICOS



¿QUÉ SON?

Son productos derivados de alimentos con beneficios fisiológicos comprobados, que contribuyen a la prevención o tratamiento de enfermedades



EJEMPLOS COMUNES

- Omega-3: salud cardiovascular
- Probióticos: salud digestiva e inmunológica
- Fibra dietética: reducción de colesterol
- Polifenoles (té verde, uva): antioxidantes
- Glucosamina: salud articular



IMPORTANCIA EN NUTRICIÓN

- Complementan la dieta
- Apoyan la prevención de enfermedades crónicas
- Contribuyen a mejorar la calidad de vida.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Contienen ingredientes bioactivos: antioxidantes, ácidos grasos, probióticos, vitaminas, minerales.
- Se presentan en formas farmacéuticas: cápsulas, tabletas, polvos, bebidas funcionales.
- Combinan propiedades nutricionales y terapéuticas.



ORIGEN BIOTECNOLÓGICO

- Producción mediante fermentación microbiana, cultivo celular o ingeniería genética
- Integración en alimentos funcionales o suplementos alimenticios.



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES SENSORIALES DE LA CARNE

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

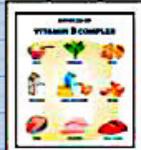
Alta en proteínas de alto valor biológico
Contiene todos los aminoácidos esenciales.



PROTEINA

FUENTE IMPORTANTE DE VITAMINAS

Principalmente del complejo B (B1, B2, B6, B12).
Aporte de minerales esenciales
Hierro hemo (fácil absorción), zinc, fósforo, selenio.



VITAMINAS

CONTENIDO VARIABLES DE GRASA

Depende del tipo de carne, raza, alimentación y corte.
Grasas saturadas y monoinsaturadas.
Energía (calorías)
Proporcional al contenido de grasa.



GRASA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color
Determinado por la mioglobina y oxigenación.
Influye en la percepción de frescura.



MIOGLOBINA

OLOR y SABOR

Influenciados por los compuestos volátiles generados en la cocción.
Relacionados con la grasa intramuscular.



OLOR y SABOR

TEXTURA y JUGOSIDAD

Afectada por el contenido de colágeno, tipo de fibra muscular y proceso post mortem.
Relacionada con el contenido de agua y grasa.
Aumenta la aceptabilidad del producto.



JUGOSIDAD

TIPOS DE ENVASE

SEGUN SU FUNCIÓN

1. ENVASE PRIMARIO

Contacto directo con el alimento.

Ejemplos: botellas, latas, bolsas, bandejas.

1.



2.

2. ENVASE SECUNDARIO

Contiene varios envases primarios.

Ejemplos: cajas de cartón, paquetes múltiples.



3.

3. ENVASE TERCIARIO

Facilita el transporte y almacenamiento en volumen.

Ejemplos: pallets, envolturas plásticas industriales.



4.

4. SEGUN EL MATERIAL

- Vidrio
- Inerte, resistente al calor, reciclable.
- Plástico
- Ligero, económico, versátil.
- Metal (hojalata, aluminio)
- Alta resistencia, hermético, protección total.
- Cartón/papel
- Biodegradable, usado como envase secundario.



5.

5. TÉCNICAS RELACIONADAS

- Envasado al vacío
- Elimina el aire; evita oxidación.
- Atmósfera modificada
- Sustituye el aire con gases protectores.
- Envases activos/inteligentes
- Detectan cambios en el producto o el ambiente



6.



SELECCIÓN DEL TIPO DE ENVASE

Factores que determinan la elección

Naturaleza del producto
Composición (grasas, ácidos, humedad)
Sensibilidad al oxígeno, luz o temperatura
Tiempo de conservación requerido
Corto: envases simples.
Largo: tecnologías como vacío o atmósfera modificada.



Condiciones de almacenamiento y transporte

Refrigerado, congelado o ambiente.
Manipulación (resistencia física del envase).



Tipo de consumidor y presentación

Unidades individuales, familiares o institucionales.
Facilidad de uso y apertura.



Aspectos económicos y ambientales

Costo del material.
Reusabilidad, reciclabilidad y biodegradabilidad.



OBJETIVO FINAL

Seleccionar un envase que proteja, preserve y presente adecuadamente el alimento, manteniendo su calidad y seguridad, con eficiencia económica y sostenibilidad ambiental.



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES SENSORIALES DE LA CARNE

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Alta en proteínas de alto valor biológico
Contiene todos los aminoácidos esenciales.



PROTEINA

FUENTE IMPORTANTE DE VITAMINAS

Principalmente del complejo B (B1, B2, B6, B12).
Aporte de minerales esenciales
Hierro hemo (fácil absorción), zinc, fósforo,
selenio.



VITAMINAS

CONTENIDO VARIABLES DE GRASA

Depende del tipo de carne, raza, alimentación y
corte.
Grasas saturadas y monoinsaturadas.
Energía (calorías)
Proporcional al contenido de grasa.



Foto

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color
Determinado por la mioglobina y oxigenación.
Influye en la percepción de frescura.



COLOR

OLOR y SABOR

Influenciados por los compuestos volátiles
generados en la cocción.
Relacionados con la grasa intramuscular.



Escultura

TEXTURA y JUGOSIDAD

Afectada por el contenido de colágeno, tipo de
fibra muscular y proceso post mortem.
Relacionada con el contenido de agua y grasa.
Aumenta la aceptabilidad del producto.



Libros

CLASIFICACIÓN GENERAL DE LA INDUSTRIA MEXICANA DE LA CARNE



LECHE Y CARNE

EXPLOTACION DE BOVINOS

para la producción de leche y carne

Cria, desarrollo y engorda del ganado (res, cerdo, aves, entre otros).

Se lleva a cabo en unidades de producción animal (ranchos o granjas).



PORCINO

EXPLOTACION DE PORCINOS DE GRANJA



CARNE DE POLLO Y HUEVO DE GALLINA

EXPLOTACION DE GALLINAS

PARA LA PRODUCCIÓN DE HUEVO PARA PLATO
EXPLOTACION DE POLLO PARA CARNE



EXPLOTACION DE ANIMALES

Explotación de guajolotes o pavos, Producción de aves en incubadora, Explotación de otras aves para producción de carne y huevo, Explotación de ovinos, Explotación de caprino, Piscicultura y otra acuicultura, Explotación de équidos, Cunicultura y explotación de animales con pelaje fino, Explotación de animales combinada con aprovechamiento forestal, y la explotación de otros animales



AÑO CUALQUIERA

SACRIFICIO

Ocurre en rastros o mataderos autorizados.

Se realiza el faenado (sacrificio), inspección y corte en canales o piezas.

Importante cumplir con normas sanitarias y de higiene.



TRANSFORMACION DE LA CARNE

TRANSFORMACIÓN

Involucra el procesamiento de la carne: Despiece (cortes primarios y secundarios).

Elaboración de productos cárnicos: embutidos, curados, marinados.



AÑO CUALQUIERA

EMPAQUE Y CONSERVACIÓN

Uso de envases adecuados (plástico, vacío, atmósfera modificada).

Métodos de conservación: refrigeración o congelación.

DEFINICION Y CLASIFICACIÓN DE LA CARNE



DEFINICION DE LA CARNE

La carne es el tejido muscular comestible de los animales sacrificados que se utiliza como alimento.

Incluye:

Músculos

Tejidos conectivos

Grasa

En algunos casos, vísceras comestibles



CLASIFICACIÓN DE LA CARNE

Según el tipo de animal:

Carne roja: res, cerdo, cordero, caballo.

Carne blanca: pollo, pavo, conejo, pescado.



SEGÚN EL TIPO DE CORTE:

Cortes finos: lomo, solomillo, costilla.

Cortes secundarios: pierna, paleta, falda.



SEGUN EL PROCESAMIENTO

FRESCA: SIN TRATAMIENTO

PROCESADA: embutidos, salchichas, jamón.



SEGUN EL CONTENIDO DE GRASA

Magras: menos del 10% de grasa.

Grasas: más del 20% de grasa.

