



**Nombre de alumno: GERARDO PAUL
RAMIREZ ARGUELLO**

**Nombre del profesor: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

Nombre del trabajo: supernota

Materia: BIOTECNOLOGIA

Grado: 3ER CUATRIMETRES

Grupo: NUTRICION

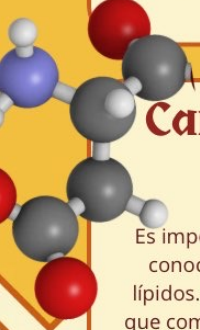


Definición y clasificación de la carne

El concepto más actualizado de carne va más allá de la definición tradicional de "tejido muscular de animales sacrificados para el consumo humano". Hoy en día, abarca una perspectiva más amplia que incluye consideraciones científicas, tecnológicas, éticas, ambientales y de salud.

Clasificación general de la industria mexicana de la carne.

El sistema de clasificación industrial de América del norte, México 2018. SCIAN México 2018- Clasificación Industrial Internacional Uniforme Rev. 4, CIU Rev. El SCIAN México es la base para la generación, presentación y difusión de todas las estadísticas económicas del INEGI

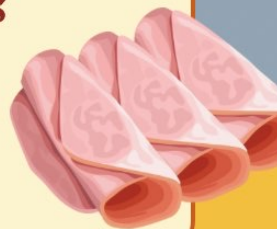


Características nutricionales y sensoriales de la carne

Es importante resaltar el contenido de grasa de las carnes, se le conoce como grasa al término para designar varias clases de lípidos. Siendo el tejido lipídico el componente mayoritario de lo que comúnmente se denomina "grasa". Los lípidos son sustancias químicamente muy diversas, constituidas fundamentalmente por átomos de C, H y O además de presentar N, P y en menor cantidad.

derivados carnicos

- Productos cárnicos crudos
- Productos cárnicos tratados con calor.
- Productos cárnicos embutidos y moldeados
- Piezas íntegras curadas y ahumadas
- Productos cárnicos semielaborados
- conservas carnicas
- semicarnicas



envasados de alimentos

El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea la forma que adopte, está destinado a contener mercancías, para su empleo a partir del mismo y destinado a individualizar, dosificar, conservar, presentar y describir unilateralmente las mercancías, pudiendo estar confeccionando con uno o más materiales distintos.

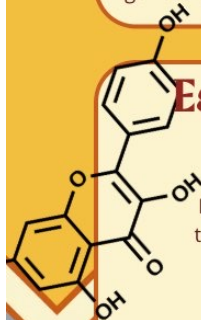


tipos de envases

- vidrio
- metal
- papel y cartón
- plásticos sintéticos
- plásticos biodegradables
- nanocompuestos

Selección del tipo de envase

Para la selección de envases los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases y embalajes: Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos, otros. Principales consideraciones: Costos, color, forma, distribución física: almacenamiento y transporte, simbología, normativas, etc. Consideraciones generales en el desarrollo de un envase.



Estudios de biotecnología de interés de la nutrición

Las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que optimizan la calidad nutricional de los alimentos

ALIMENTOS TRANSGENICOS

La ingeniería genética tiene una importante función al tratarse del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales, lo que no sólo implica investigaciones biológicas y tecnológicas, sino también normativas y de comunicación ética.



Productos nutraceuticos

Un compuesto nutraceutico se puede definir como un suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia (píldoras, cápsulas, polvo, etc.), de una sustancia natural bioactiva concentrada, presente usualmente en los alimentos y que, tomada en dosis superior a la existente en esos alimentos, presumiblemente, tiene un efecto favorable sobre la salud mayor que el que podría tener el alimento normal

