



# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

**CARRERA:**

NUTRICION

**MATERIA:**

BIOTECNOLOGIA

**TEMA:**

CUADRO SINOPTICO

**ALUMNO:**

PUI RAMIREZ MANSENG

**31 DE JUIO DEL 2020**

Biotecnología

Tipos de envase

- VIDRIO { De alto coste energético { Es alta barrera a los gases, es fragil { utilizado en la producción de tarros, botellas
- METAL { alta barrera de gases y al vapor del agua. Es de alto costo { para la fabricación de latas, El material es resistente a altas y bajas temperaturas
- PAPEL Y CARTON material barato, se puede incinerar { materiales ligeros, imprimibles y permeables a los gases y al vapor del agua
- PLÁSTICOS { Bajo coste a base de celulosa, procedente de madera, material ligero fácil imprimible, permeable a los gases y a vapor de agua
- SINTÉTICOSPLÁSTICOS { bajo coste de producción, buena propiedad mecánica, sustituye materiales como el vidrio, metal, papel o cartón SINTÉTICOS
- PLASTICOS BIODEGRADABLES { Son biopolímeros a base de hidrobuxibutirato { se descompone bajo la acción de enzimas de microorganismos: bacterias y hongos { No es un material reciclable
- MATERIALES COMPUESTOS /LAMINADOS { Los envases laminados son herméticos, lo cual permite el cierre por termosellado { Los materiales que forman sus diferentes partes (capas), pueden separarse fácilmente
- ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES { contienen sustancias que interaccionan con el producto, prolongando su vida útil { Estas sustancias son absorbedores de oxígeno y de etileno
- NANOCOMPOSITES { contiene pequeñas cantidades de minerales rellenos como fibra, carbono o de vidrio o silicatos { Es utilizado en la fabricación de botellas, films con baja permeabilidad al oxígeno o al vapor del agua, a un costo relativamente elevado
- FASES REUTILIZABLES { botellas de vidrio, que pueden rellenarse. Los costes de reutilización están relacionados con los de recogida y lavado
- ENVASE PARA MATERIAL RECICLADO O QUÍMICO { Envase de vidrio, metal, papel, plástico. Las instalaciones son costosas dependiendo del coste de recolección y selección
- Envases y embalajes se dividen en**
  - ENVASES DESTINADOS A LA INCINERACION { Se realiza con ellos el reciclado energético, con recuperación de energía (papel, cartón y plásticos). Especialmente útil para materiales compuestos, por la dificultad de separar sus componentes
  - ENVASES DEGRADABLES DE UN SOLO USO { Papeles degradables y plásticos biodegradables que se utilizan tanto para envases como para utensilios de comida rápida. Se descomponen en medio ambiente
  - ENVASES COMESTIBLES { De almidón, gelatina, pectinas, salvado de trigo. Son envases compuestos por materiales biodegradables. Es utilizado para alimentar animales.

Selección del tipo de envase

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

experiencia y el talento de sus responsables, los materiales, la forma, dimensiones, color, textura son los aspectos que debemos tener en cuenta

Biotecnología

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

La inclusión de alimentos genéticamente modificados con mejores propiedades funcionales y nutricionales en el menú popular proporcionarían una alta contribución para la salud y prevención de enfermedades

la información científica es una de las maneras de garantizar a la sociedad que la biotecnología aplicada a los alimentos puede de manera segura promover beneficios para la salud y alimentación humana biotecnología de interés de la nutrición

Alimentos transgénicos

La biotecnología aplicada a los alimentos no sólo tiene como finalidad aumentar la producción, mejorar o modificar la funcionalidad, sino también atender la demanda de los consumidores para productos más seguros, frescos, y sabrosos.

Otras aplicaciones biotecnológicas incluyen el desarrollo de granos con cantidades elevadas de vitamina E, la cual estimula el sistema inmunológico, frutas con mayor contenido de vitamina C

Las técnicas analíticas utilizadas en la determinación del origen de un producto, en concreto la especie animal o vegetal a partir de la que ha sido elaborado, son de gran importancia en el ámbito de la seguridad y calidad alimentarias.

según la técnica de análisis seleccionada y la muestra de alimento sometida a estudio puede ser deseable que dichos marcadores presenten cierta estabilidad a los tratamientos propios (pasteurización, ultracongelación) del procesado industrial.

Algunos de los productos con fraudes alimentarios son: { Derivados cárnicos, productos lácteos y miel

Productos nutracéuticos

un suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia de una sustancia natural bioactiva concentrada, presente usualmente en los alimentos { 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

nutracéuticos los componentes de los alimentos o partes del mismo que aportan un beneficio añadido para la salud, capaz de proporcionar beneficios médicos, inclusive para la prevención y el tratamiento de enfermedades { un agente bioactivo, nutracéutico, se puede administrar como tal en forma concentrada o ser adicionado a un alimento natural para incrementar en el las propiedades funcionales en el sentido