



**Nombre del alumno: Itzel Rocío Avalos Cruz**

**Nombre del profesor: Laura Blasi Pineda**

**Nombre del trabajo: Alimentos modificados**

**Materia: Legislación en nutrición**

**Grado: 9no**

**Grupo: "A"**

***Tapachula Chiapas a 13 de julio del 2020***

# ALIMENTOS MODIFICADOS

## ¿Qué son?

Son aquellos que han sido producidos a partir de un organismo modificado mediante ingeniería genética y al que se le han incorporado genes de otro organismo para producir las características deseadas.

## Funciones

Alimentos más nutritivos, Alimentos más apetitosos, Plantas resistentes a la sequía y a las enfermedades, que requieren menos recursos ambientales (como agua y fertilizante), Menos uso de pesticidas, Aumento en el suministro de alimentos a un costo reducido y con una mayor vida útil, Crecimiento más rápido en plantas y animales, Alimentos con características más deseables.

## Alimentos modificados que se elaboran en México y su embalaje

### Maíz

Sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

### Jitomate

Empacado y enviado al almacenamiento en un periodo no mayor de 8 horas después del corte. Los materiales de empaque recomendados son cartón y plástico. El producto no debe sobresalir del nivel superior de la caja ni rebasar los 20 kg netos en los empaques.

### Soya

Empaque en bolsas plásticas usando balanzas y un sellador al calor.

### Leche

Tetrapak con cartón, polietileno y papel aluminio, protege del oxígeno y la luz para que conserve los nutrientes.