



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.