

Materia: Biotecnología

Nombre de la Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la alumna: Kathia Jiménez del Agua y Culebro

Grado: 3° Cuatrimestre

Grupo: "A"

Tipos de Envase

En relación con las materias primas utilizadas para su producción, pueden clasificarse de la siguiente manera

Vidrio	Necesita altas temperaturas, supone un alto coste energético. Es alta barrera a los gases
Metal (Acero /Aluminio)	Alta barrera de gases y al vapor del agua, se considera de alto costo y se emplea para la fabricación de latas
Papel y Cartón	Material barato, trata materiales ligeros, imprimibles, permeables a gases y al vapor del agua. Se utiliza en producción de etiquetas, vasos, etc.
Plásticos sintéticos	bajo coste de producción, a base de celulosa, buena propiedad mecánica, sustituye materiales como el vidrio, metal, papel o cartón y variabilidad de uso
Plásticos biodegradables	Biopolímeros a base de hidrobuxibutirato, se descompone bajo la acción de enzimas de microorganismos. No es reciclable
Materiales compuestos	son herméticos, lo cual permite el cierre por termo sellado, dificulta su reciclado
Envases activos e inteligentes	sustancias que interaccionan con el producto, absorbedores de oxígeno y de etileno, impiden emisión de CO ₂ . etc mas
Nanocomposites	Nueva generación con propiedades específicas, contiene pequeñas cantidades de minerales rellenos, utilizado en fabricación de botellas, baja permeabilidad
Fases reutilizables	Ejem: son las 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 destinados a la incineración	Se realiza con ellos el reciclado energético, útil para materiales compuestos, los gases emitidos deben filtrarse, se depositan en vertederos

Selección de tipos de envases

Aspectos a tener en cuenta

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

continuidad de ventas, conocimientos técnicos y psicológicos, materiales, forma, dimensiones, color, textura, necesidades del producto, componente estructural

opinión de los creadores a considerar

originalidad de la forma, perfil o de su silueta, facilitar la identificación del producto y que se reconozca por su forma

Estudios de Biotecnología de interés en la Nutrición

Técnicas biotecnológicas

Propician beneficios teniendo grandes posibilidades de solucionar problemas de mala nutrición y hambre mundiales

Inclusión de alimentos genéticamente modificados

Posee propiedades funcionales, nutricionales proporciona un alta contribución para salud y prevención de enfermedades.

Productos transgénicos

Exhaustivamente probados, regularizados, fiscalizados al cumplimiento de leyes y recomendaciones del gobierno mostrándose seguros.

Objetivos comunes

Producción abundante de alimentos con calidad nutricional, a precios accesibles y daño mínimo al medio ambiente.

Información científica

Garantiza a la sociedad que la biotecnología, es segura para promover beneficios para la salud y alimentación humana

Alimentos transgénicos

Ingeniería genética

Trata del mejorar los alimentos no sólo implica investigación biológica y tecnológica, sino también normas y comunicación ética.

Biología

Se basa en la obtención de bienes y servicios utilizando procesos biológicos y conocimiento sobre propiedades de los seres vivos

Biología aplicada

Tiene como finalidad aumentar la producción, mejorar o modificar la funcionalidad, y atender la demanda de los consumidores

Identificación de especies

Las técnicas analíticas utilizadas determinan el origen de un producto dependiendo su elaboración animal o vegetal, son de gran importancia en el ámbito de seguridad y calidad alimentarias.

Productos Nutraceuticos

Compuesto nutraceutico

Suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia de una sustancia natural bioactiva concentrada

Alimentos funcionales

En un alimento funcional hay un valor nutraceutico, refiere a aquellos componentes conocidos o no a los que se atribuyen funciones de mantenimiento y potenciación de la salud

Situación actual de los alimentos funcionales y nutraceuticos

Actualmente existen muchos alimentos funcionales en el mundo, con distintos componentes nutraceuticos, considerado como medio de protección contra enfermedades

**Cervantes Monroy. (2020). Antología de Biotecnología
.Tecnología de los Alimentos derivados de la carne
.126-134. Recuperado de:
<https://plataformaeducativauds.com.mx/alSelRecurso.php>**