



Nombre: Carlos Alberto Avendaño Ballinas

Docente: Luz Elena Cervantes

Licenciatura: Nutrición

Materia: Biotecnología de los alimentos

Universidad: UDS

Grado y Grupo: 3-A

Trabajo: Cuadro Sinóptico

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
DERIVADOS DE LA CARNE

Tipo de envase

El recipiente de cualquier material que sea y cualquiera sea, está destinado a contener mercancía.

Funciones

Acondicionar, proteger, contener, conservar, identificar e informar. Permitir la protección.

Selección de tipo de envase

Los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases
Técnicos/Tecnológicos.

Estudios de biotecnología

Las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos teniendo grandes oportunidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales.

Alimentos transgénicos

La ingeniería genética tiene una importante función al tratarse de perfeccionar y mejoramiento de alimentos funcionales.

¿Qué es?

Es una ciencia multidisciplinaria que se basa en la obtención de bienes y servicios usando procesos biológicos.

Productos nutraceuticos

Se puede definir como suplemento dietético, presentado de una matriz no alimenticia de una sustancia natural bioactiva concentrada.

