



Nombre del alumno: Pérez Girón Kevin

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Biotecnología De Los Alimentos

Grado: 3°

Grupo: Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas A 28 De Julio del 2020.

Alimentos Derivados De La Carne

Tipos de envase

Empleados en alimentos

Pueden ser

- De vidrio
- De metal { Acero/Aluminio
- Papel y cartón
- Plásticos sintéticos
- Plásticos biodegradables
- Materiales laminados
- Nanocomposites
- Envases activos
- Envases degradables
- Envases comestibles

Selección del tipo de envase

Importante considerar

- Costos
- Colores
- Que sean técnicos
- Que sean sanitarios
- Que sean microbiológicos
- Que sean mercadológicos
- Que sean económicos

De acuerdo a

Las necesidades

Del producto y consumidor

Estudios de biotecnología de interés de la nutrición

Constituyen

Una importante

Área de investigación

Beneficiando al consumidor

Alimentos transgénicos

- Se someten a
- Son productos
- Contienen
- Beneficios

- Ingeniería genética
- Obtenidos a partir de
- Genes añadidos
- Incluye

Microorganismos modificados

- Alimentos más nutritivos
- Alimentos más apetitosos
- Menos usos de pesticidas

Productos nutraceuticos

- Contribuye al buen estado { De la salud
- Reducen el riesgo de { Padecer enfermedades
- Puede formar parte { De una dieta { Sana y equilibrada

Bibliografía

UDS. (2020). Alimentos Transgenicos. *Antologia De Biotecnologia De Los Alimentos*, 128-129.

UDS. (2020). Estudios De Biotecnologia De Interes En La Nutricion . *Antologia De Biotecnologia De Los Alimentos*, 127.

UDS. (2020). Productos Nutraceuticos. *Antologia De Biotecnologia De Los Alimentos*, 130-131.

UDS. (2020). Seleccin Del Tipo De Envase. *Antologia De Biotecnologia De Los Alimentos* , 126.

UDS. (2020). Tipos De Envase. *Antologia De Biotecnologia De Los Alimentos*, 124-125.