



**Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse  
Liu Robles**

**Nombre Del Profesor:**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Luz Elena Cervantes**

**Monrroy**

**Nombre Del Trabajo: Supernotas**

**Materia: Biotecnologia**

# Biotechnología

## DEFINICIÓN

conjunto de técnicas que emplean organismos vivos o sustancias para producir o modificar un alimento o desarrollar microorganismos que intervengan en los procesos de elaboración de los mismos



### Funciones

introducir cambios en los productos mejorando ejemplo: parámetros de calidad sensorial, la capacidad para producir compuestos antimicrobianos



### Utilización de enzimas

- ❖ FABRICACIÓN DE JARABES
- ❖ Para permitir su coagulación para resaltar el sabor y para acelerar la maduración.



## ¿COMEMOS GENES CUANDO INGERIMOS ALIMENTOS?

- ❖ Todos los seres vivos contienen genes
- ❖ no siempre ingerimos genes con los alimentos. Por ej, la leche es un fluido animal que no contiene células cuando procede de un animal sano y por eso si no se contamina con microorganismos la leche estará libre de genes.



## ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

Son aquellos que han sido elaborados a partir de un organismo genéticamente modificado



se ha modificado el material genético del animal o planta del cual proviene el alimento o alguno de los ingredientes que contiene, o bien que se ha modificado el material genético de alguno de los microorganismos implicados en el proceso de elaboración del alimento



# tipos



tados con OGMs como bebidas

productos lácteos

Productos Cárnicos Transgénicos Todavía no son inminentes

Material genético procedente de otras plantas o microorganismos.

Los alimentos transgénicos más comunes se utilizan OGMs vegetales que poseen nuevas características agronómicas

