

Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Mapa conceptual "Principios básicos de Biotecnología"

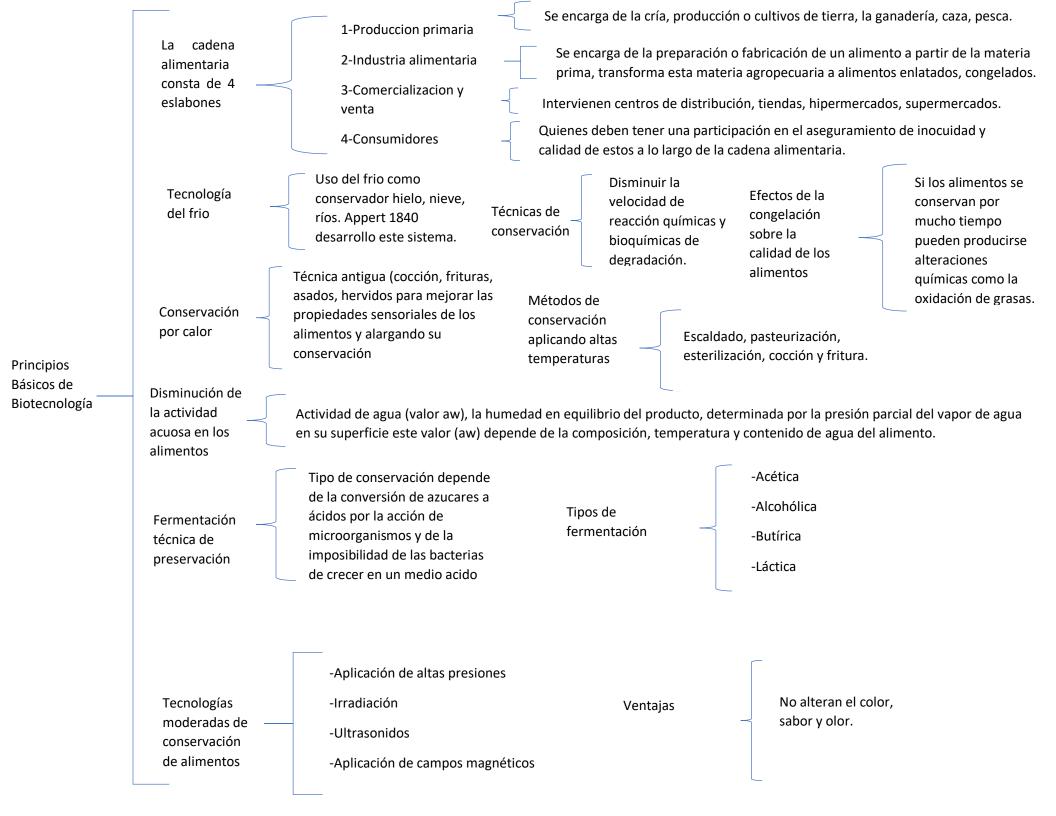
Materia: Biotecnología de los Alimentos

FASION FOR EDUCA

Grado: 3 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de mayo de 2020.

Principios Básicos de Biotecnología	Conceptos básicos de la Biotecnología -La OCDE (Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos Biotecnología -La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación) Describe a la Biotecnología como "aplicación de la ciencia y la tecnología tanto en organismos vivos como a sus partes, productos y moléculas para modificar materiales vivos o no para producir conocimientos, bienes y servicios". la Biotecnología implica las manipulaciones, con bases científicas de organismos vivos, especialmente a escala genéticas para producir nuevos productos.
	Rasgos característicos de la Biotecnología -Transversalidad -Combinatoriedad -Complementariedad
	-Fortalecimiento nutricional aplicación en la industria -Fortalecimiento nutricional -Desarrollo de procesos industriales -Producción de ingredientes y probióticos
	-Enzimas utilizadas en la alimentación humana -Enzimas utilizadas en la alimentación humana -Mejora la calidad de las materias primas de origen vegetal o animal.
	de la Biotecnología Alimentaria Biotecnología en la industria alimentaria -Procesado y conservación de alimentos como: probióticos, enzimas y bioconservadores -Control de seguridad alimentaria
	Principales métodos de procesamiento en la industria alimentaria Transformaciones mediante microorganismos como baterías y hongos, buscando características apropiadas de los alimentos -Procesos de fermentación -Los cultivos microbianos -Alimentos transgénicos
	Características de un alimento en su estado natural Los alimentos proporcionan energía y nutrientes, para las funciones corporales y mantener una buena salud. Los alimentos energía y nutrientes, para las funciones corporales y mantener una buena salud. están constituidos -agua -minerales -HC -pigmentos -saborizantes -vitaminas -compuestos bioactivos



Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de Biotecnología de los Alimentos .pdf pág. 8-45 recuperado file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologia%20Nutricion%203%20cuatri/biotecnologia.pdf