



Nombre del alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

Nombre del profesor: CERVANTES MONROY LUZ ELENE

Nombre del trabajo: SUPERNOTAS

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: BIOTECNOLOGIA

Grado: 3°

Grupo: NUTRICION

Comitán de Domínguez Chiapas a 23 DEMAYO de 2020

Biotecnología

- El prefijo “BIO” se refiere a bacterias, levaduras y otras células vivas, así como a componentes de estas células.
- La “TECNOLOGIA” consiste en relucientes depósitos de acero, llenos de microbios, conectados a sus fuentes de alimentación y oxígeno mediante una intrincada red de válvulas que se cierran y abren según los ritmos que marca una computadora.

¿QUE SON LOS ALIMENTOS FUNCIONALES?

Un alimento puede ser considerado funcional si se ha demostrado de forma satisfactoria que posee un efecto beneficioso sobre una o varias funciones específicas en el organismo, más allá de los efectos nutricionales habituales

¿QUÉ ES UN GEN?

Es un fragmento de una larga molécula de ADN (ácido desoxirribonucleico) que almacena información para fabricar una determinada proteína.

CONTIENE la información necesaria para que se manifieste una característica heredable de un ser vivo.

LA BIOTECNOLOGÍA MODERNA MEJORA LOS ALIMENTOS

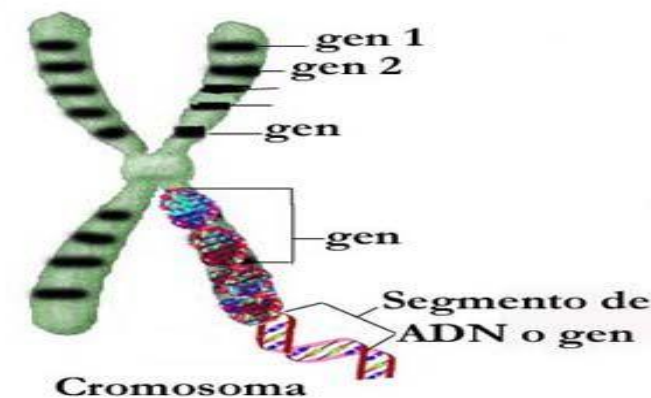
Mejora las características físicas y químicas de plantas y animales, las propiedades sensoriales o nutritivas de los alimentos y las propiedades de muchos microorganismos utilizados en la alimentación.



Alimentos "funcionales" naturales



Alimentos funcionales procesados



¿QUÉ ES BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS?

Conjunto de técnicas o procesos que emplean organismos vivos o sustancias que provengan de ellos para producir o modificar un alimento

BIOTECNOLOGÍA MODERNA

Éstas técnicas permiten en pocos años llevar a cabo lo que antes podía llevar décadas o siglos.

¿PARA QUÉ SE UTILIZAN LAS ENZIMAS EN LA ALIMENTACIÓN?

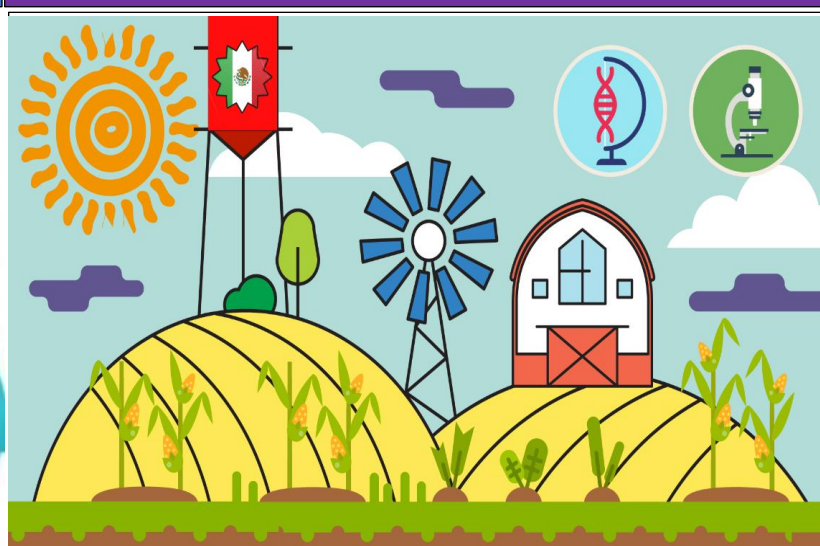
Las enzimas son proteínas capaces de modificar selectivamente un componente de un alimento, dejando intactos todos los demás componentes.

Gracias a la biotecnología, las enzimas se pueden obtener muy puras en grandes cantidades, y muy baratas, por lo que sus posibilidades de utilización en tecnología de alimentos son cada día mayor.

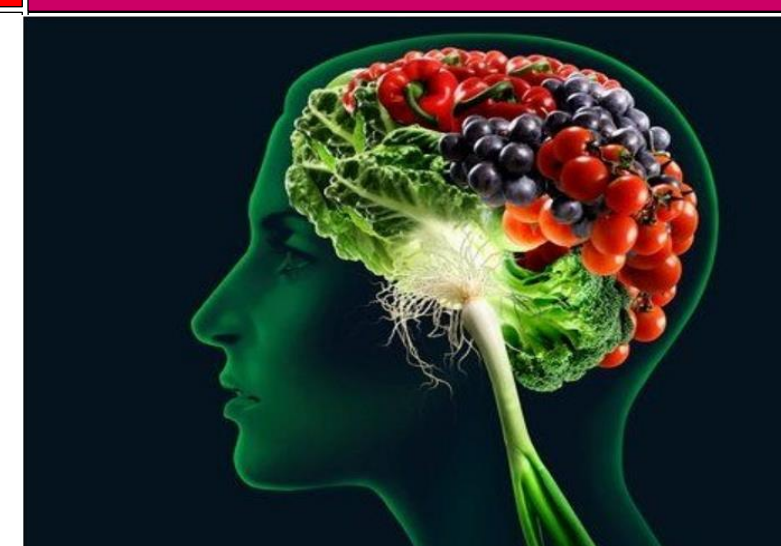
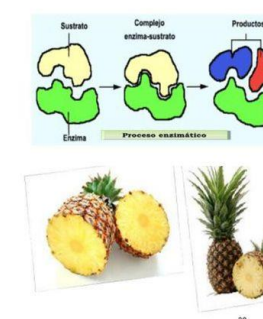
¿COMEMOS GENES CUANDO INGERIMOS ALIMENTOS?

Todos los seres vivos contienen genes así afirmemos que habitualmente comemos una gran cantidad de genes.

Pero 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.



ENZIMAS EN LOS ALIMENTOS



Bibliografía

Realizado bajo el recurso enviado en plataforma: diapositivas biotecnología