



NOMBRE DEL ALUMNO: Sylvia Mileth Gutierrez Citalan

TEMA : Principios Básicos de la Biotecnología Parcial 1

MATERIA: Biotecnología de los alimentos

NOMBRE DEL PROFESOR: Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en Nutrición

Tercer Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas. 29 de mayo 2022



SUPER NOTA



1

BIOTECNOLOGIA

Aplicación de la ciencia y la tecnología tanto a organismos vivos como a sus partes, productos y moléculas para modificar materiales vivos o no para producir conocimiento, bienes y servicios.



2

TRASGOS CARACTERISTICOS

TRANSVERSALIDAD
COMBINATORIEDAD
COMPLEMENTARIED



3

APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Producción de vitaminas
- Mejoramiento de la digestión de los alimentos
- Eliminación de tóxicos, alérgenos y anti metabólicos
- Control de la oxidación y maduración en frutos y hortalizas
- Producción de ingredientes, probióticos, enzimas colorantes, edulcorante y saborizaste.



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

4

ESCALDADO

Consiste en someter al alimento (Materia prima) a algunos de los siguientes procesos

- Escaldado con agua caliente
- Escaldado por Vapor
- Escaldado Químico



5

PASTEURIZACIÓN

Elimina al máximo los riesgos de bacterias patógenas que descomponen los alimentos y causan daño a la salud del consumidor.



6

ESTERILIZACIÓN

Elimina todos los microorganismos que no pueden estar vivos en los alimentos



7

FRITURA

Cocción por inmersión en cuerpo graso caliente, dando lugar a la formación de costra dorada



BIBLIOGRAFÍA

Universidad del sureste, 2022. Antología de biotecnología de los alimentos. PDF. Recuperado el 20 de mayo de 2022 <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>