



**BIOTECNOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS**

**ZUNUN RUIZ JOSE
MANUEL**

**LN. JHOANNA LEAL
LOPEZ**

**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE**

**LICENCIATURA EN
NITRICION**

TAPACHULA CHIAPAS

23 DE MAYO DEL 2024

PRINCIPIOS BASICOS DE LA BIOTECNOLOGIA

¿QUÉ ES LA BIOTECNOLOGIA?

ES LA APLICACION DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA TANTO A ORGANISMOS VIVOS COMO A SUS PARTES, PRODUCTOS Y MOLECULAS PARA MODIFICAR MATERIALES VIVOS O NO PARA PRODUCIR CONOCIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS EN ALIMENTOS.

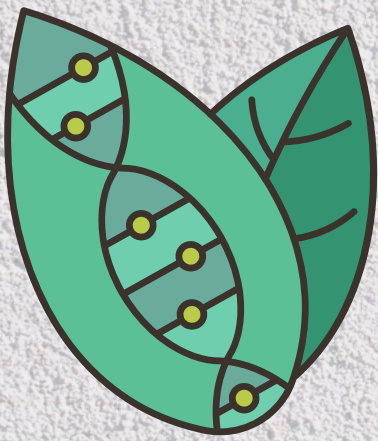
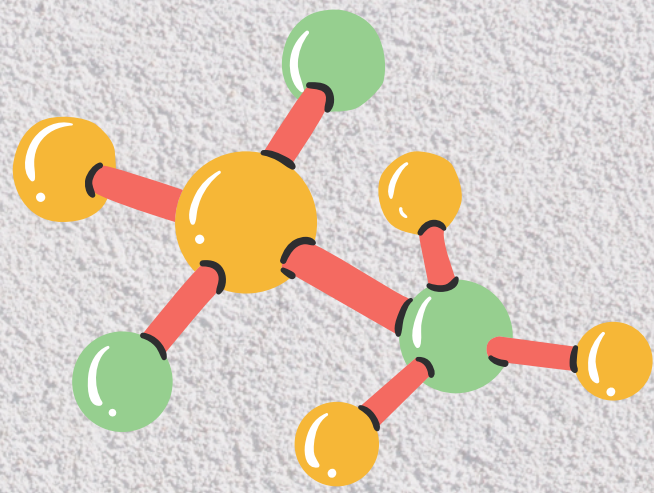


CAMPOS DE LA BIOTECNOLOGIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- *COMPOSICION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS
- *PROCESOS DE PRODUCCION
- *IMPACTO NUTRICIONAL EN LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES

QUE ES LA BIOTECNOLOGIA TRADICIONAL

ES LA CIENCIA QUE SELECCIONA Y MEJORA ARTIFICIALMENTE LAS PLANTAS Y LOS ANIMALES QUE SE CONSUMEN Y APRENDER A UTILIZAR LOS MICROORGANISMOS PARA OBTENER NUEVOS ALIMENTOS MEDIANTE PROCESOS DE FERMENTACION.

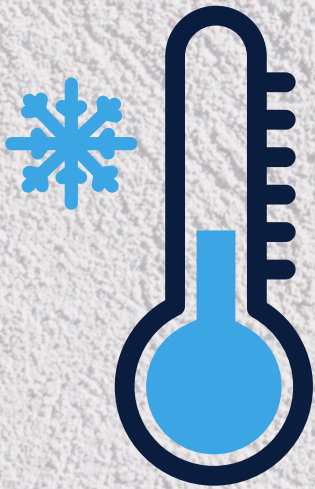


QUE ES LA BIOTECNOLOGIA MODERNA

CIENCIA QUE EMPLEA LA INGENIERIA GENETICA PARA OBTENER PLANTAS, ANIMALES Y MICROORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE.

QUE SON LOS ALIMENTOS TRANSGENICOS

SON AQUELLOS PRODUCTOS QUE ESTAN GENETICAMENTE MODIFICADOS.

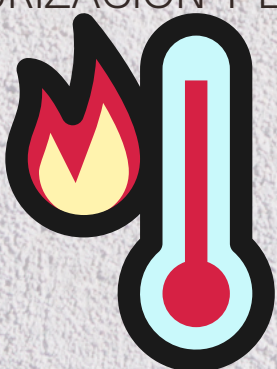


METODO DE CONSERVACION POR FRIO

LA REFRIGERACION Y CONGELACION SON LAS DOS TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS POR METODOS FISICOS MAS UTILIZADOS.

METODO DE CONSERVACION POR CALOR Y SUS METODOS

METODO DE CALOR CONSTA DE ALTAS TEMPERATURAS Y ASI ELIMINACION CASI ABSOLUTA DE MICROORGANISMOS, LOS METODOS MAS UTILIZADOS SON: ENVASADO CONVENCIONAL, PROCESO ASEPTICO, PASTEURIZACION Y ESCALDADO.



QUE ES LA PASTEURIZACION

ES UN METODO RAPIDO DE ENFRIAMIENTO PARA ELIMINAR LOS MICROORGANISMOS PATOGENOS.

TIPOS DE FERMENTACION

LA FERMENTACION SE TRATA DE CONVERTIR LOS AZUCARES A ACIDOS POR LA ACCION DE MICROORGANISMOS, LOS MAS UTILIZADOS SON: LA ACETICA, LA ALCOHOLICA, LA BUTIRICA Y LA LACTICA.

