



BÁSICOS DE LA BIOTECNOLOGÍA

ARREVILLAGA HERNÁNDEZ MAURICIO FIDEL

L.N. Jhoanna Leal López

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Biología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

21 de Mayo de 2024

Principios básicos de la BIOTECNOLOGÍA

¿Qué es?

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 bienes y servicios..



Campos de aplicación

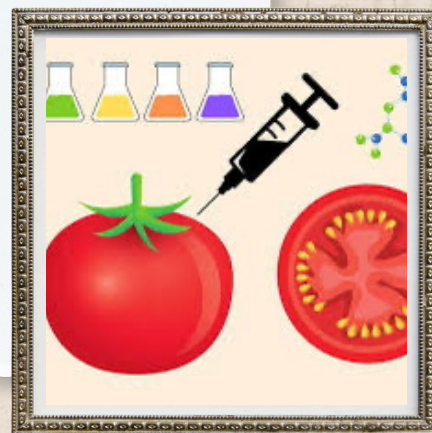
Desarrollo de procesos industriales : Producción de colorantes, edulcorantes, producción y/o eliminación de enzimas en la materia prima, control de procesos de maduración y oxidación de frutass.

Fortalecimiento nutricional: Eliminación de tóxicos, mejoramiento de la digestibilidad.



Alimentos transgénicos

Productos que están genéticamente modificado.



Métodos de conservación de alimentos

Conservación por frío

Expone a los alimentos a bajas temperaturas para alargar su tiempo de vida de los alimentos.

- **Refrigeració:** Conservación mediante neveras
- **Congelación:** Reducción de temperatura a -18°C

Conservación por calor:

- **Escaldado o ebullición:** Las verduras se sumergen en agua hirviendo unos segundos



<https://www.argentina.gob.ar/inase/biotecnologia#:~:text=La%20biotecnolog%C3%ADa%20es%20un%20conjunto,utilizarlo%20con%20un%20prop%C3%B3sito%20espec%C3%ADfico.>

<https://www.terrafoodtech.com/metodos-de-conservacion-de-alimentos/>

<https://www.cesuma.mx/blog/tecnicas-de-conservacion-de-alimentos.html#:~:text=Las%20diferentes%20t%C3%A9cnicas%20y%20m%C3%A9todos,y%20disfrutar%20de%20ellos%20de>

<https://iqs.edu/es/blog/campos-de-aplicacion-de-la-biotecnologia-conoce-mas-sobre-ella/#:~:text=Se%20conoce%20por%20su%20C3%A1rea,los%20alimentos%20y%20ciencias%20forestales.>