



**Nombre de alumno: Yamileth
Natividad Zuñiga Argüello**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Nombre del trabajo: Súper nota

**Materia: Biotecnología de los
alimentos**

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3ro. Grupo: Nutrición

PRINCIPIOS BÁSICOS DE BIOTECNOLOGÍA

1.1. CONCEPTOS BÁSICOS DE LA BIOTECNOLOGÍA

“El uso de procesos biológicos u organismos vivos, para la producción de materiales y servicios en beneficio de la humanidad.



1.2. IMPORTANCIA ACTUAL DE LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Procesado y conservación de los alimentos, Mejora de la calidad de las materias primas de origen vegetal y animal, Control de la seguridad alimentaria



1.3. PRINCIPALES MÉTODOS DE PROCESAMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Adecuarlos a las necesidades de producción □ Mejorar sus propiedades nutritivas □ Cambiar sus cualidades sensoriales (olor, sabor, forma, color, textura, etc)



1.4. CARACTERÍSTICAS DE UN ALIMENTO EN SU ESTADO NATURAL

Los alimentos proporcionan la energía y los nutrientes necesarios para llevar a cabo las funciones corporales, mantener una buena salud y realizar las actividades cotidianas¹

1.5. TECNOLOGÍA DEL FRÍO

La refrigeración y la congelación son procesos fundamentales en la industria de alimentos que se utilizan para conservar los alimentos durante períodos prolongados, mantener su calidad, garantizar su seguridad y minimizar el desperdicio. Aunque



PRINCIPIOS BÁSICOS DE BIOTECNOLOGÍA

1.6. CONSERVACIÓN POR CALOR

El proceso de conservación de alimentos por calor se puede considerar como una técnica muy antigua. Todas las técnicas culinarias de cocción, como asados, frituras, hervidos, etc.,



1.7. DISMINUCIÓN DE LA ACTIVIDAD ACUOSA DE UN ALIMENTO



Se entiende como actividad de agua (valor a_w), la humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie

1.8. FERMENTACIÓN COMO UNA TÉCNICA DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS

Desde hace tres mil años, el pueblo chino usaba la fermentación para prolongar el periodo de consumo de algunas materias primas. “La conservación por fermentación depende de la conversión de azúcares a ácidos por la acción de los microorganismos y de la imposibilidad de las bacterias de crecer en un medio ácido



1.9. TECNOLOGÍAS MODERNAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



consiguen, sin elevación de las temperaturas de los alimentos, la eliminación de gérmenes patógenos para mejorar la conservación.

