



**LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

**sophia sánchez
trujillo**

**nutrición 3
cuatrimestre**

conceptos básicos de la

BIOTECNOLOGIA

BIOTECNOLOGIA

La biotecnología es la aplicación de la ciencia y tecnología a organismos vivos o sus componentes para producir bienes o servicios. Incluye técnicas como la ingeniería genética y la fermentación. Sus aplicaciones abarcan salud, agricultura, medio ambiente e industria alimentaria.



IMPORTANCIA ACTUAL DE LA BIOTECNOLOGIA ALIMENTARIA

Permite mejorar la calidad, conservación y seguridad de los alimentos.

Emplea microorganismos y procesos genéticos para producir alimentos funcionales, mejorar materias primas y garantizar la trazabilidad.

CARACTERÍSTICAS DE UN ALIMENTO EN SU ESTADO NATURAL

Los alimentos contienen agua, proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales. Su estructura y composición afectan su textura, sabor y valor nutritivo. Pueden alterarse por factores físicos, químicos y biológicos durante su manipulación y almacenamiento.



TECNOLOGIA DEL FRIO

La refrigeración
congelación
conservan alimentos
al reducir la
actividad microbiana y enzimática.

CONSERVACION POR CALOR

Consistenteraturas en aplicar para
microorganismos y enzimas
altas
eliminar



conceptos básicos de la

BIOTECNOLOGIA

DISMINUCIÓN DE LA ACTIVIDAD ACUOSA DE UN ALIMENTO

Reducir el contenido de agua impide el crecimiento microbiano.

*Técnicas:
deshidratación,
concentración, uso de sal o azúcar.*



FERMENTACION COMO TÉCNICA DE PRESERVACION DE ALIMENTOSO

Es un proceso biológico que transforma los alimentos por acción de microorganismos. Mejora sabor, digestibilidad, valor nutritivo y vida útil.

Bibliografía

- <https://infoalimentos.org.ar>

- Antología UDS