



Biotecnología y alimentación

/

Cortés, Estrella

Electronic books

Monografía

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbgVlcmF0aW9uOmVzLmJhemF0ei5yZW4vMzQ0NDE2NTU>

Título: Biotecnología y alimentación Cortés Rubio, Estrella

Editorial: Madrid UNED 2014 2014

Descripción física: 1 recurso online

Mención de serie: Cuadernos de la UNED

Nota general: Description based upon print version of record

Contenido: BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN; PÁGINA LEGAL; ÍNDICE; PRÓLOGO; TEMA 1. BIOTECNOLOGÍA; 1.1. QUÉ ES LA BIOTECNOLOGÍA?; 1.2. UNA LARGA HISTORIA PARA UNA TECNOLOGÍA DE MODA; 1.3. LA REVOLUCIÓN BIOTECNOLÓGICA DEL SIGLO XX; 1.4. LA INGENIERÍA GENÉTICA: NUEVAS HERRAMIENTAS PARA LA BIOTECNOLOGÍA; 1.5. BIOTECNOLOGÍA TRADICIONAL Y BIOTECNOLOGÍA ACTUAL; 1.6. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE; 1.7. CAMPOS DE APLICACIÓN DE LA NUEVA BIOTECNOLOGÍA; 1.8. REPERCUSIONES ECONÓMICAS DE LA BIOTECNOLOGÍA; 1.9. LOS PROTAGONISTAS DE LA BIOTECNOLOGÍA; 1.9.1. Las bacterias; 1.9.2. Los hongos 1.10. EL FUTURO DE LA BIOTECNOLOGÍA; BIBLIOGRAFÍA; TEMA 2. ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA; 2.1. LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS; 2.2. HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN; 2.2.1. Primeros alimentos; 2.2.2. Inicios de la agricultura; 2.2.3. La revolución verde; 2.2.4. La nueva revolución: cultivos genéticamente modificados; 2.3. ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA; 2.4. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN; 2.5. NUTRIENTES; 2.5.1. Hidratos de carbono; 2.5.2. Grasas; 2.5.3. Proteínas; 2.5.4. Vitaminas; 2.5.5. Minerales; 2.6. DIGESTIÓN DE LOS ALIMENTOS; 2.7. COMEMOS GENES CUANDO INGERIMOS ALIMENTOS; 2.8. TIPOS DE ALIMENTOS 2.8.1. Por su origen 2.8.2. Por su elaboración; 2.8.3. Por su consumo; 2.8.4. La clasificación más tradicional de los alimentos; 2.9. DIETA Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES; 2.10. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS; 2.10.1. Métodos físicos; 2.10.2. Métodos químicos; 2.10.3. Métodos biológicos; 2.11. ALIMENTACIÓN Y SALUD; 2.11.1. Enfermedades relacionadas con la alimentación; 2.11.2. Enfermedades de origen alimentario; 2.12. PROBLEMAS DE LA ALIMENTACIÓN MUNDIAL; 2.12.1. Escasez de alimentos; 2.12.2. Contaminación de los alimentos; 2.12.3. Problemas ambientales generados por la producción de alimentos 2.13. NUEVOS ALIMENTOS Y ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE 2.13.1. La tecnología enzimática y biocatálisis; 2.13.2. Alimentos genéticamente modificados; 2.13.3. Técnicas para la detección de contaminantes y fraude alimentario; BIBLIOGRAFÍA; TEMA 3. DNA, GENES Y GENOMAS; 3.1.

QUÉ ES EL MATERIAL GENÉTICO?; 3.2. QUÉ ES UN GEN?; 3.3. ESTRUCTURA DEL DNA: LA DOBLE HÉLICE; 3.4. EL LENGUAJE DE LOS GENES; 3.5. EL DNA SE AUTORREPLICA; 3.6. LOS ERRORES EN EL DNA: MUTACIONES; 3.7. DNA Y GENES; 3.8. GENES Y CROMOSOMAS; 3.9. GENES Y GENOMAS; BIBLIOGRAFÍA; TEMA 4. DEL GEN A LA PROTEÍNA 4.1. LA INFORMACIÓN GENÉTICA SE MATERIALIZA EN LAS PROTEÍNAS 4.2. LAS PROTEÍNAS; 4.3. DEL GEN A LA PROTEÍNA; 4.4. UN INTERMEDIARIO: EL RNA; 4.5. UN DICCIONARIO MOLECULAR: EL CÓDIGO GENÉTICO; 4.6. SÍNTESIS DE PROTEÍNAS: TRADUCCIÓN; 4.7. CAMBIOS EN LOS GENES: MUTACIONES; 4.8. CONSECUENCIAS DE LAS MUTACIONES; 4.9. REGULACIÓN DE LOS GENES: ACTIVACIÓN Y REPRESIÓN; 4.10. ARQUITECTURA DE LOS GENES DE EUCARIOTAS. INTRONES Y EXONES; BIBLIOGRAFÍA; TEMA 5. INGENIERÍA GENÉTICA; 5.1. LA INGENIERÍA GENÉTICA; 5.1.1. Cortar un gen y separarlo del resto del genoma 5.1.2. Unir el gen a un vector que lo transporte al interior de una célula hospedadora

Lengua: Spanish

ISBN: 9788436266658

Materia: Alimentos- Seguridad- Biotecnología Biotecnología alimentaria Ingeniería genética Food- Biotechnology

Autores: Cortés, Estrella García López, José Luis Morcillo Ortega, Gloria García López, José Luis

Enlace a formato físico adicional: 84-362-6367-7

Punto acceso adicional serie-Título: Cuadernos de la UNED

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es