



LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA
ASIGNATURA: BROMATOLOGÍA Y TÉCNICAS CULINARIAS

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

Unidad 3. Propiedades bromatológicas de los alimentos III

ACTIVIDAD:

Autorreflexiones U3

ASESORA:

LAURA DENISE LOPEZ BARRERA

ESTUDIANTE:

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA: ES231107260

FECHA DE ENTREGA:

30 de mayo de 2024



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

¿De acuerdo con el artículo que repercusión tiene el consumo de alimentos transgénicos?

De acuerdo con los científicos mexicanos, el consumo de alimentos transgénicos tiene tanto ventajas como desventajas. Entre las ventajas, se mencionan la mayor eficiencia en la producción de alimentos y la reducción del uso de pesticidas, lo cual puede beneficiar al medio ambiente. Sin embargo, también se señalan preocupaciones sobre los posibles efectos en la salud humana y la biodiversidad. Estas preocupaciones incluyen el riesgo de alergias, la transferencia de genes resistentes a antibióticos y el impacto a largo plazo en los ecosistemas.

¿Para qué te sirve comprender el beneficio de los alimentos?

Entender los beneficios de los alimentos, incluidos los transgénicos, es esencial para tomar decisiones informadas sobre nuestra dieta y salud. Este conocimiento nos permite evaluar tanto los aspectos positivos como los negativos de los alimentos que consumimos, asegurando que nuestras elecciones alimentarias sean saludables y sostenibles. Además, esta comprensión nos ayuda a apreciar los avances científicos en la producción de alimentos y a reconocer su impacto en la sociedad y el medio ambiente.

¿Qué aplicación le encuentras a lo que aprendiste en esta unidad en relación con la carrera que elegiste, tu trabajo y en general con tu vida cotidiana?

En el contexto de mi carrera en Nutrición, el aprendizaje sobre los alimentos transgénicos es vital. Como futuro nutriólogo, es crucial estar al día con las investigaciones y debates sobre los transgénicos para poder informar y asesorar adecuadamente a mis pacientes. Esto implica entender tanto los beneficios potenciales como los riesgos asociados, y comunicar esta información de manera clara y equilibrada.

En mi trabajo, esta información me permitirá diseñar planes de alimentación personalizados que tomen en cuenta las preocupaciones de mis pacientes sobre los transgénicos, así como sus necesidades nutricionales específicas. Además, podré contribuir a la educación y sensibilización sobre los alimentos transgénicos, fomentando una comprensión más profunda y una aceptación informada de estos productos.

En mi vida cotidiana, el conocimiento sobre los alimentos transgénicos me capacita para hacer elecciones alimentarias más conscientes y responsables. Puedo aplicar este conocimiento para mantener una dieta equilibrada y saludable, y también para educar a mi familia y amigos sobre los beneficios y riesgos de los transgénicos, promoviendo así hábitos alimenticios más saludables y sostenibles en mi entorno.



FUENTES DE CONSULTA

Alimentos transgénicos: Descubre los más comunes en la industria alimentaria. (2023, mayo 19). THE FOOD TECH. <https://thefoodtech.com/tecnologia-de-los-alimentos/alimentos-transgenicos-descubre-los-mas-comunes-en-la-industria-alimentaria/>

Gómez-Álvarez Salinas, P. (2001). Alimentos transgénicos .Cara y Cruz. Farmacia profesional (Internet), 15(4), 80–84. <https://www.elsevier.es/es-revista-farmacia-profesional-3-articulo-alimentos-transgenicos-cara-cruz-12003987>

Hervert Hernández, D. (2022). The role of cereals in nutrition and health for a sustainable diet. Nutricion hospitalaria: organo oficial de la Sociedad Espanola de Nutricion Parenteral y Enteral, 39(SPE3), 52–55. <https://doi.org/10.20960/nh.04312>

Organismos genéticamente modificados - OGM. (s/f). Medlineplus.gov. Recuperado el 29 de mayo de 2024, de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002432.htm>

Toche, N. (s/f). Científicos mexicanos abonan a la discusión de transgénicos. eleconomista.com.mx. Recuperado el 30 de mayo de 2024, de <https://www.eleconomista.com.mx/arteseideas/Cientificos-mexicanos-abonan-a-ladiscusion-de-transgenicos-20180228-0122.html>

UNADM. (s/f). Propiedades bromatológicas de los alimentos 3. Unadmexico.mx. Recuperado el 30 de mayo de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NBTC/unidad_03/descargables/NBTC_U3_Contenido.pdf