

Los transgénicos

1)

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| r | e | a | l | a | j | h | i | m | o | a | t |
| b | v | l | i | i | l | u | w | s | a | p | s |
| a | m | p | e | r | o | g | n | k | i | d | x |
| l | s | j | q | w | r | m | o | n | e | y | q |
| o | d | s | c | s | a | t | e | d | x | g | e |
| c | y | g | e | n | e | t | i | c | o | c | b |
| i | a | o | i | n | t | o | x | i | o | n | i |
| c | o | s | w | a | k | n | b | f | m | u | a |
| r | x | r | l | f | c | m | a | z | r | e | x |
| o | r | r | o | h | a | e | m | i | c | l | y |
| p | v | d | r | c | g | p | k | h | u | a | i |
| q | z | n | u | t | r | i | e | n | t | e | s |

2) Realice la anterior sopa de letras, encuentre las 7 palabras y con estas complete los siguientes enunciados:

- El **gen** es el elemento más trabajado por la industria de transgénicos.
- El sector **agrícola** se modifica, con el fin de brindar alimentos de óptimo tamaño y sabor.
- Una de las ventajas medioambientales de la producción de alimentos transgénicos es el **consumo** de corriente.
- Algunos beneficios de los transgénicos son los **alimentos modificados genéticamente**, pero a su vez estos también pueden llegar a generar **alergias** en una persona.
- Para que un alimento sea transgénico, se debe generar un **gen** en el mismo, en un **organismo**.

El punto 3 y 5 se realizará con la información presentada en el video

3) Complete el espacio con la opción que considere correcta

† En la actualidad se utilizan **genéticos**, que se encuentran en los transgénicos, esto en el área medicinal

- a) Vitaminas

- b) Nutrientes
- c) Medicamentos
- d) Proteínas

† Para fabricar queso, se hace uso de cuajo de ternero porque:

- a) Este hace que el sabor del queso sea más rico
- b) Contiene una enzima quimosina que favorece la coagulación de la leche
- c) Tiene una enzima que le brinda proteínas al queso
- d) Posee una proteína que contiene vitamina B

† Cuál de las siguientes enzimas **NO** se utilizan en los alimentos:

- a) Las pectinasas
- b) Las lipasas
- c) Las amilasas
- d) Beta glucanasa

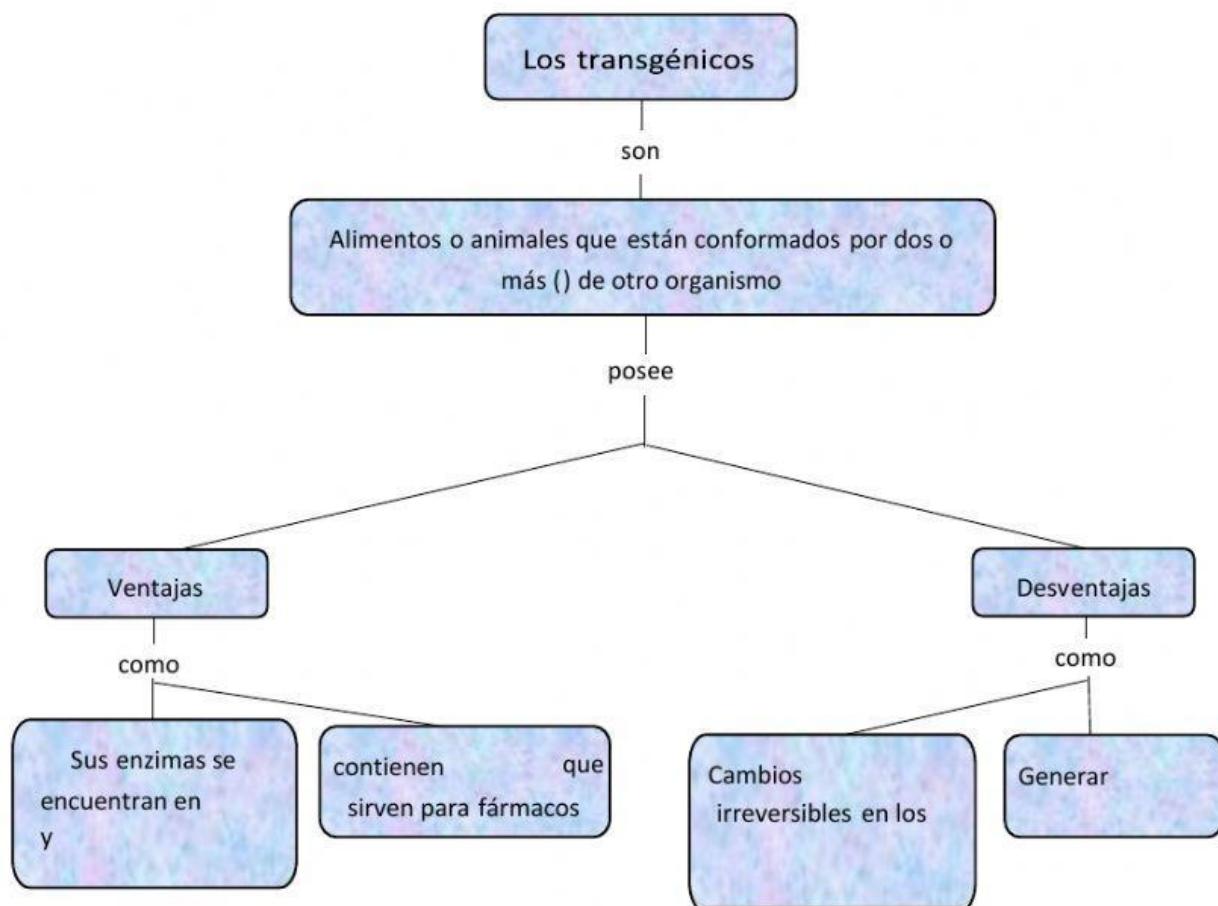
† Las enzimas que se utilizan en la actualidad son producidas por:

- a) Bacterias y Hongos
- b) Organismos vivos
- c) Animales
- d) Caldos de cultivo

† Que enzimas se utilizan en la deshidratación de los huevos y porque

- a) Lactasa y lipasa
- b) Papaína y amilasa
- c) Oxidasa y catalasa, para eliminar azúcares en los huevos y olores anormales
- d) Pepsina y tannasa

- 4) Con todo lo aprendido de la guía, complete los espacios faltantes del mapa conceptual



- 5) Observar el siguiente video y conectar las definiciones relacionadas
https://youtu.be/4ld343_TBe0

