

**Nombre del alumno: Felipe de Jesús López Avendaño.**

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

**Nombre del trabajo: MAPA CONCEPTUAL SOBRE TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

**Materia: BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.**

**Grado: Tercer Cuatrimestre.**

**Grupo: Nutrición, (A).**

**Comitán de Domínguez a 2021**

# FRUTAS Y HORTALIZAS

## Clasificación

Fuentes de...

Poseen semejanzas...

### Hortalizas

### Frutas

### Métodos de cultivo

### Composición

### Métodos de cosecha

Según su color

-Verdes,  
-amarillas  
- otros  
colores

Según la parte  
de la planta  
comestible

-Frutos, -bulbos,  
- hojas, -flores,  
- tallos jóvenes,  
- legumbres frescas  
o verdes y - raíces

Según como  
sea la semilla

-Frutas de hueso  
o carozo,  
-Frutas de pepita  
y -Frutas de grano

Según su  
naturaleza

-Carnosas,  
-drupa, -bayas,  
-pomas, -  
hesperidios y  
-peponidos

## Métodos de conservación y análisis de una fruta y/o hortaliza

### Propiedades sensoriales

Fruta u hortaliza

Color  
Sabor  
Textura  
Olor

### Alteración de frutas y hortalizas

En su estado fresco o natural

Son propensos a...

Microorganismos patógenos.

Factores intrínsecos      Por el ambiente

### Tratamientos térmicos

Destrucción de microorganismos

Depende de...

carga microbiana  
resistencia térmica  
estado físico del alimento  
pH

### Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Materiales biológicos

Se pudren a causa de...

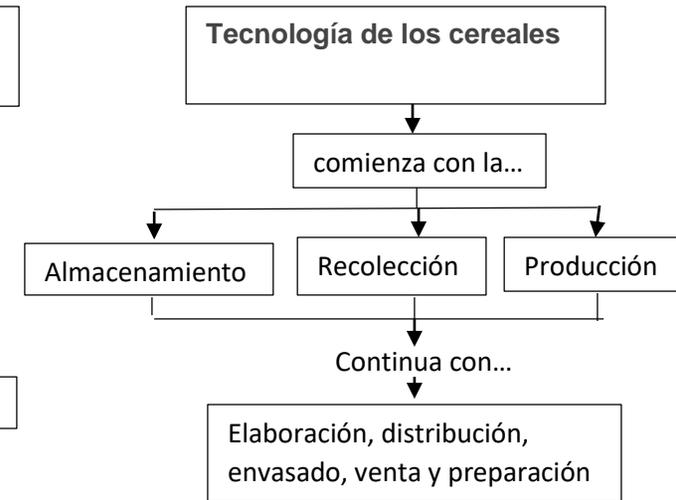
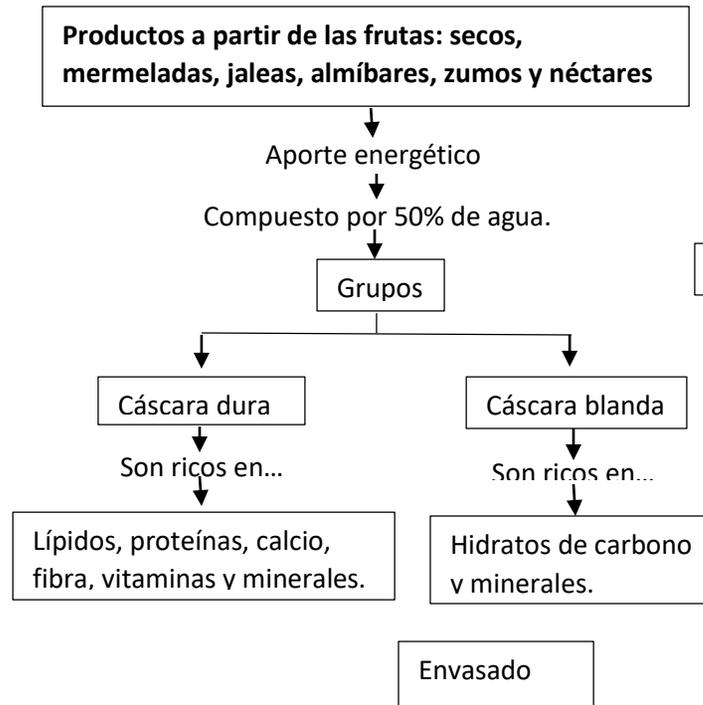
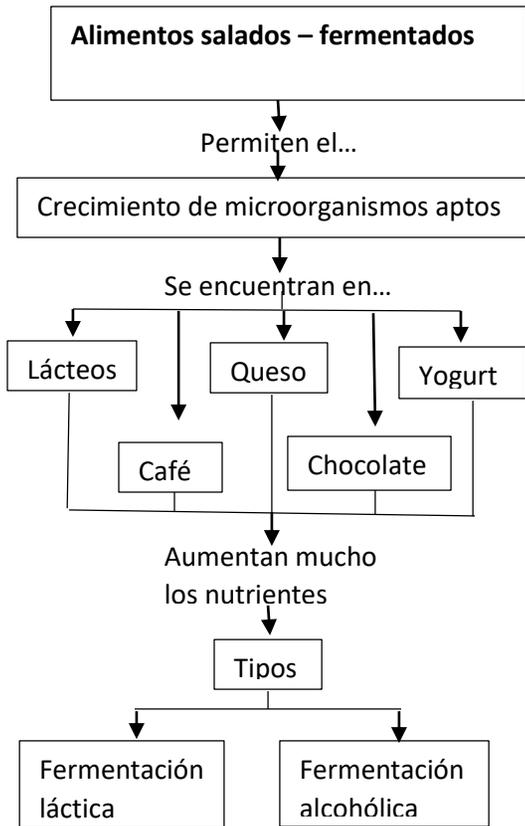
Producción  
Almacenamiento  
Transporte  
Manipulación

### Métodos de conservación de frutas y hortalizas

No perder su valor nutritivo ni su sabor

Conservas con...

Sal  
Secado  
Azúcar  
Calor  
Sustancias químicas



(<https://plataformaeducativauds.com.mx>)

## Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx>. (s.f.). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx>:  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/0ffa6669758ea49cd219f601ba19d73b.pdf>