



**Nombre del alumno: Fatima Diaz  
Camposeco.**

**Nombre del profesor: Gabriela Eunice  
García Espinoza.**

**Nombre del trabajo: Mapa  
Conceptual.**

**Materia: Nutrición clínica.**

**Grado: 3er cuatrimestre.**

**Grupo: A.**

# Tecnología de los alimentos.

Estructura.

**Deterioro de los alimentos.**

Causados por.

- Cantidad de agua que contiene el alimento.
- Factores ambientales (temperatura, PH, cantidad de oxígeno).
- Actividad de microorganismos.

**Objetivo del procesado de alimentos.**

Son.

**Seguridad alimentaria.**

**Mejorar el valor nutricional.**

**Mejora de posibilidades y calidades alimentarias.**

**Elaboración de nuevos alimentos.**

**Tipo de procesos tecnológicos aplicado a los alimentos.**

Como son.

**Tratamientos térmicos.**

- Hervido.
- Fritura.
- Horneado.
- Tostado.
- Microondas.
- Esterilización.
- Escaldado

**Tratamientos de baja temperatura.**

son

- Refrigeración.
- Congelación.
- Descongelación.