



# **SUPER NOTA**

**Nombre del alumno: Gpe Elizabeth Hidalgo Ruiz**

**Nombre del tema: Tecnología de las frutas y hortalizas**

**Parcial: Segundo Parcial**

**Nombre de la Materia: biotecnología**

**Nombre del Profesor: Luz Elena Cervantes Monroy**

**Grupo: "A"**

**Cuatrimestre: Tercer Cuatrimestre**



La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos es necesaria para:  
Reducir la flora microbiana presente en los alimentos  
Evitar las alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos  
Aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado a cada alimento en cuestión

## TRATAMIENTO TERMICO



## ALIMENTOS SALADOS-FERMENTADOS



Hay diferentes procesos de fermentación que se enumeran según el nombre del producto final que se obtiene. Entre ellos:  
Fermentación láctica,  
Fermentación alcohólica

Los frutos secos son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales

Productos a partir de las frutas: secos, mermeladas, jaleas, almibares, zumos y néctares

## FRUTAS



## TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES



La cadena alimentaria de los cereales de desayuno comienza con la producción, recolección y almacenamiento de materias primas y continúa con los procesos de elaboración, envasado, distribución, venta y preparación en el hogar por el consumidor hasta su ingesta.

## Referencias bibliograficas

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>