



Biotecnología de los alimentos

Alumna: Yadira Guadalupe Morales Ramírez.

Escuela. Universidad Del Sureste "UDS".



Catedrática. Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la actividad. Mapas conceptuales de Biotecnología de los alimentos

Tercer cuatrimestre, grupo A.

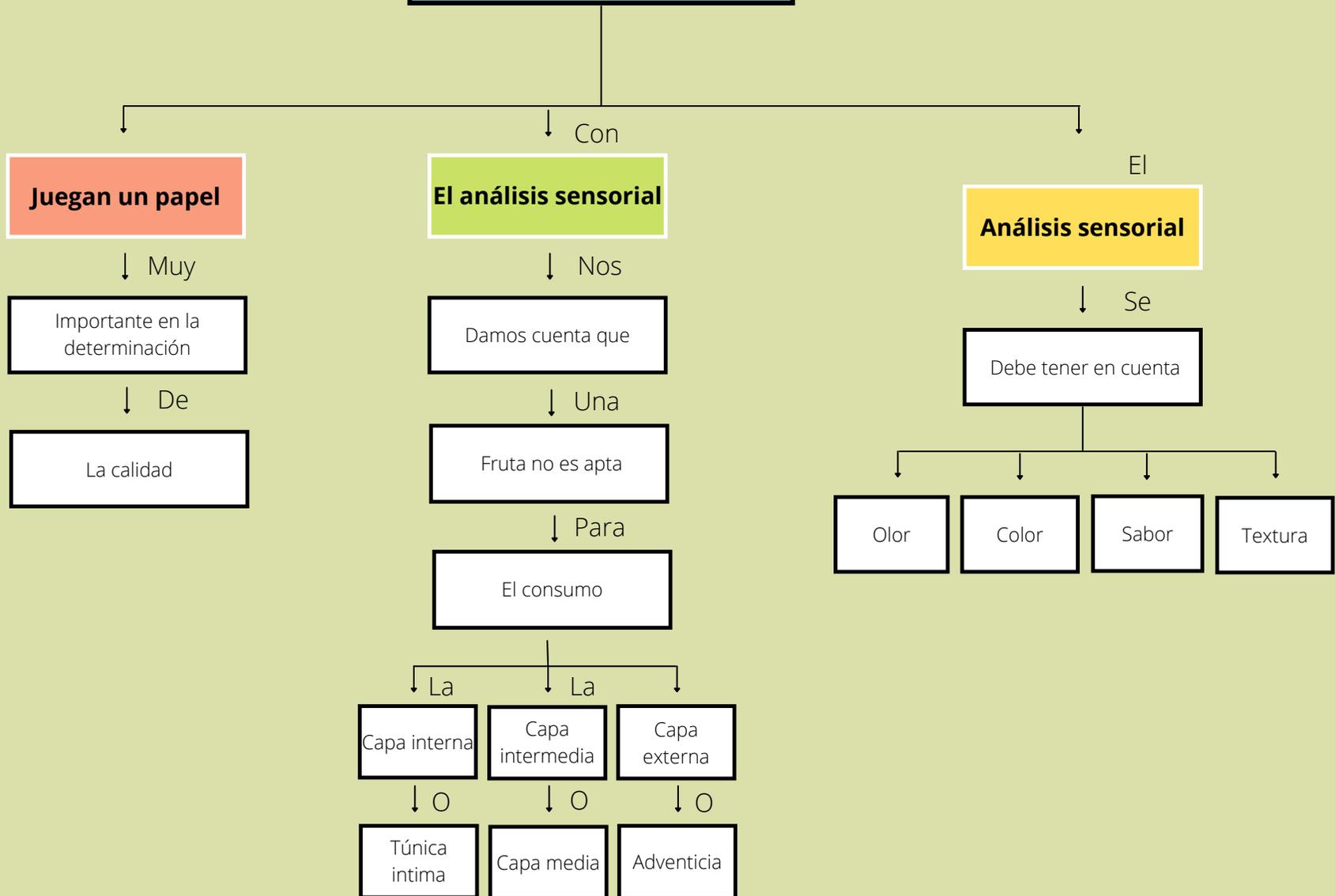
Lugar y Fecha. Comitán de Domínguez, Chiapas. Junio de 2023.



# Clasificación de frutas y hortalizas



# Propiedades sensoriales



# Alteración de frutas y hortalizas

Son

**Muchas las posibilidades**

↓ De

Contagio de peligrosas

↓ Por

Enfermedades infecciosas

Las

**Tipos de alteraciones**

Bioagresores fitopatógenos

↓ Y

Agentes peligrosos para la salud

Alteraciones fisiológicas

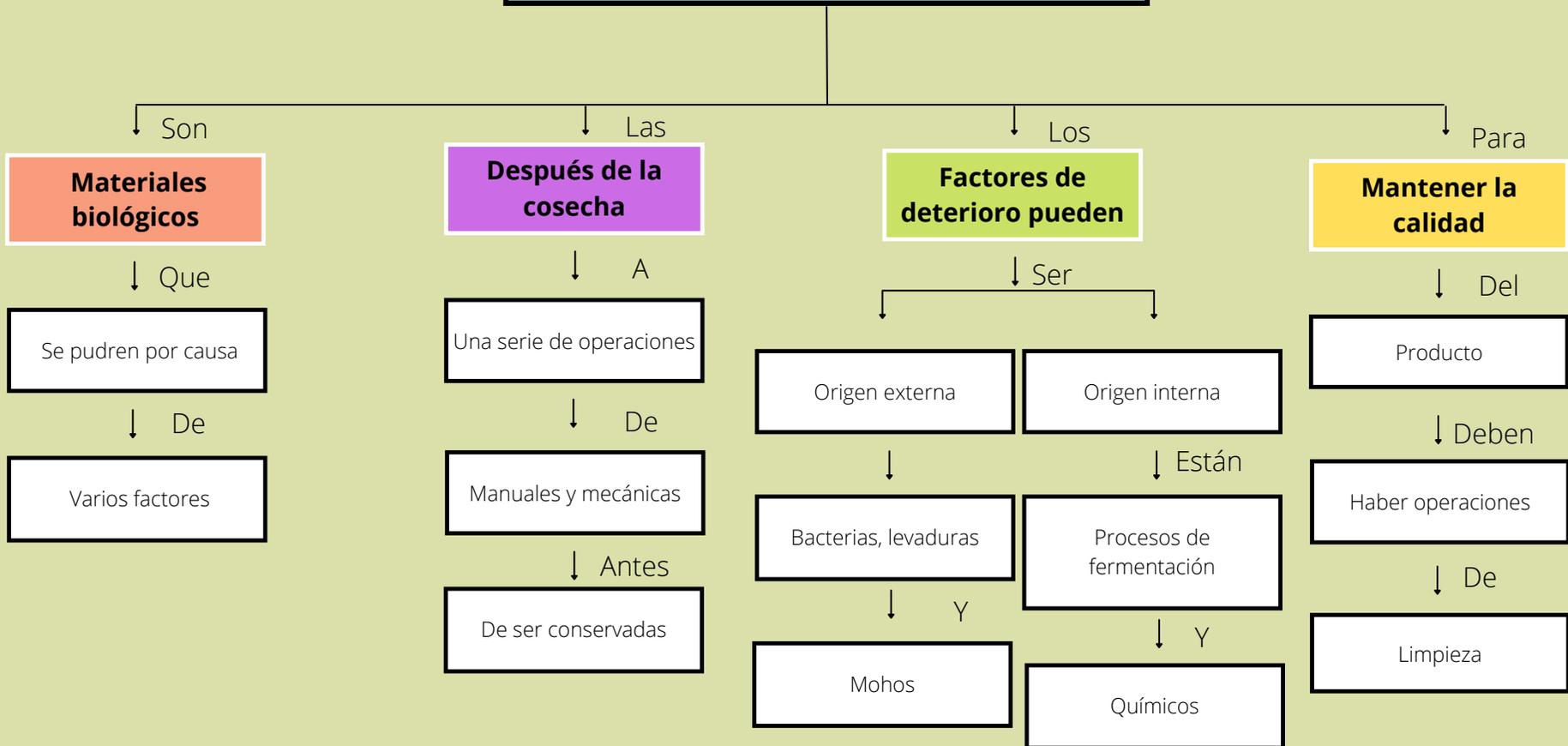
↓ Y

Bioquímicas

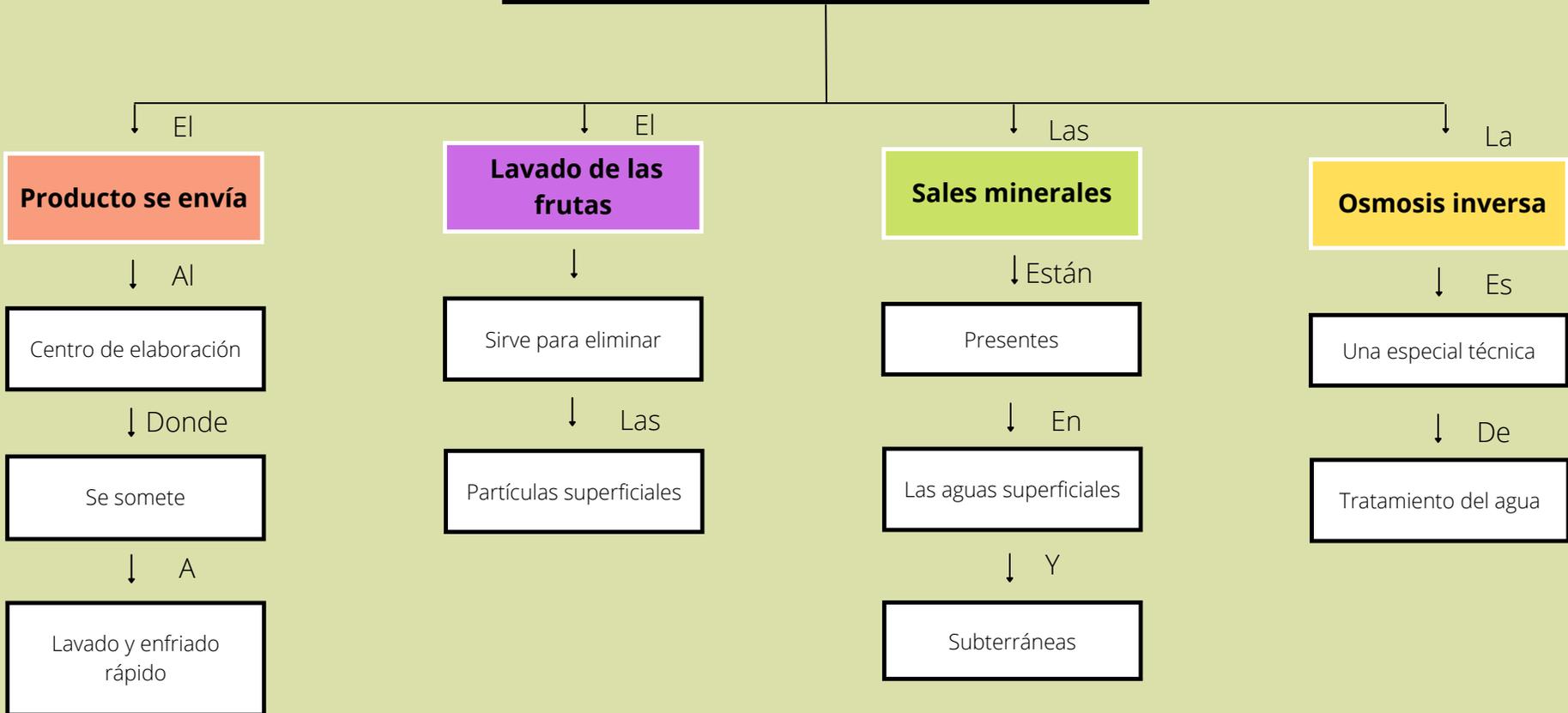
Daños traumáticos

Residuos de plaguicidas

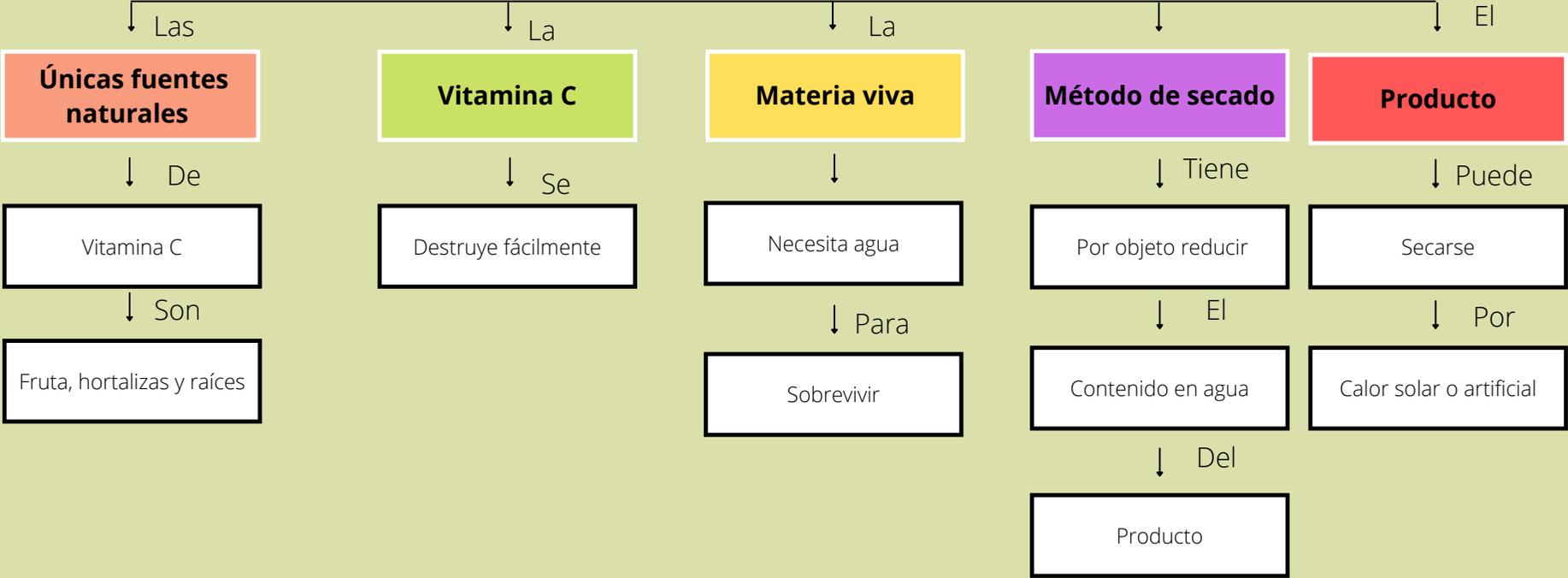
# Limpieza y selección de productos hortofrutícolas



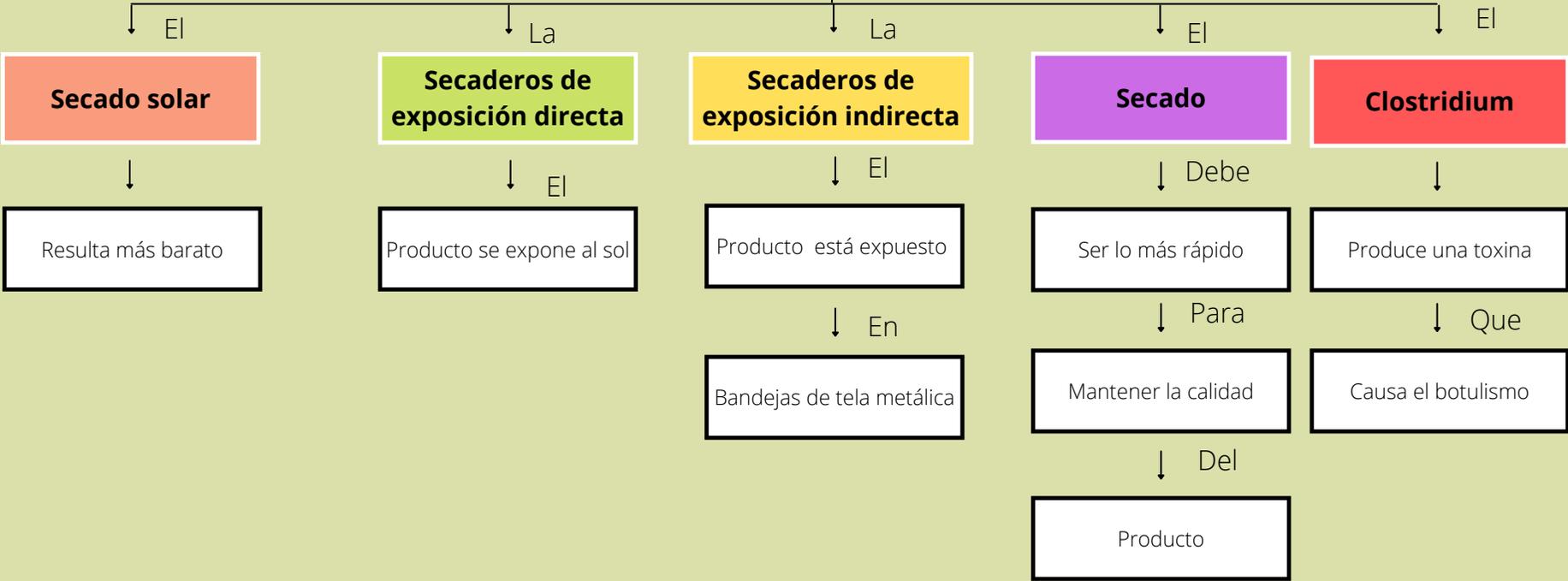
# Limpieza y selección de productos hortofrutícolas



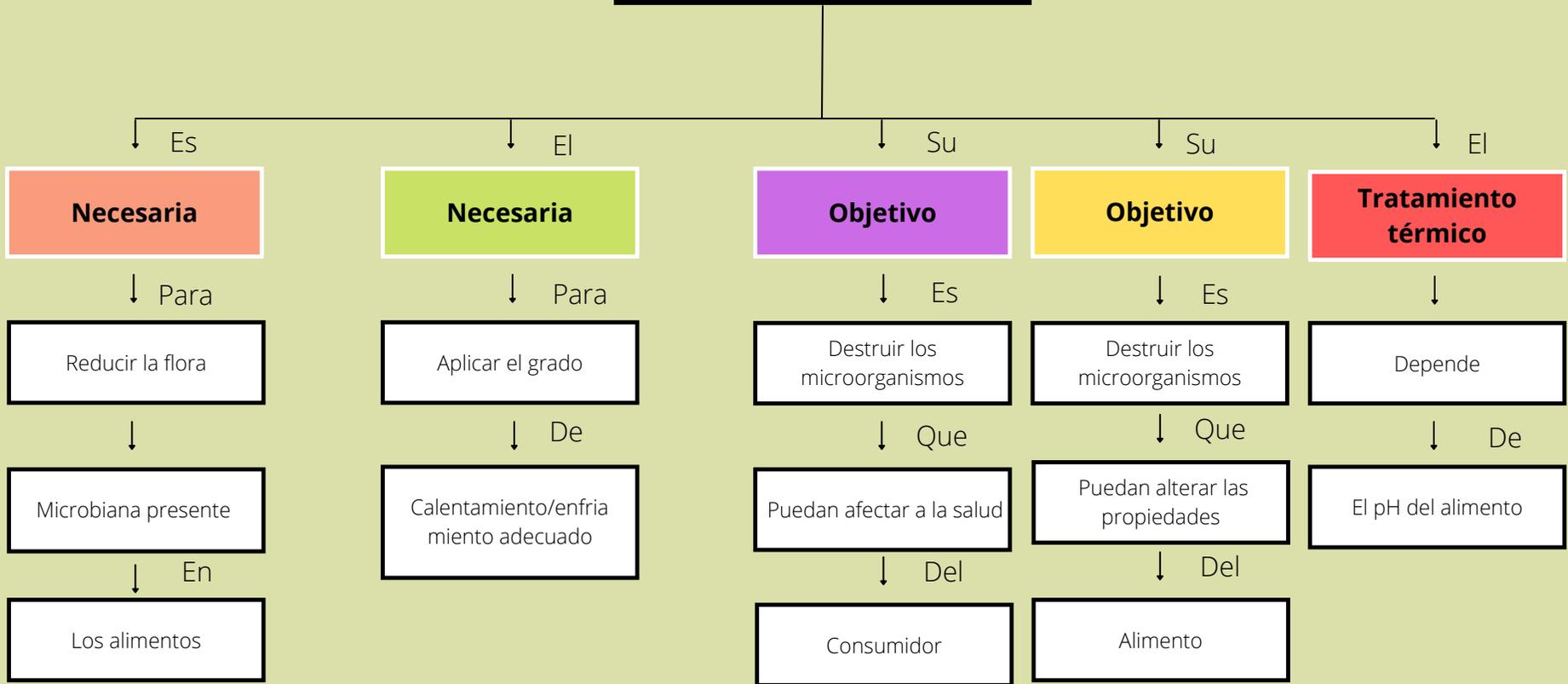
# Métodos de conservación de frutas y hortalizas



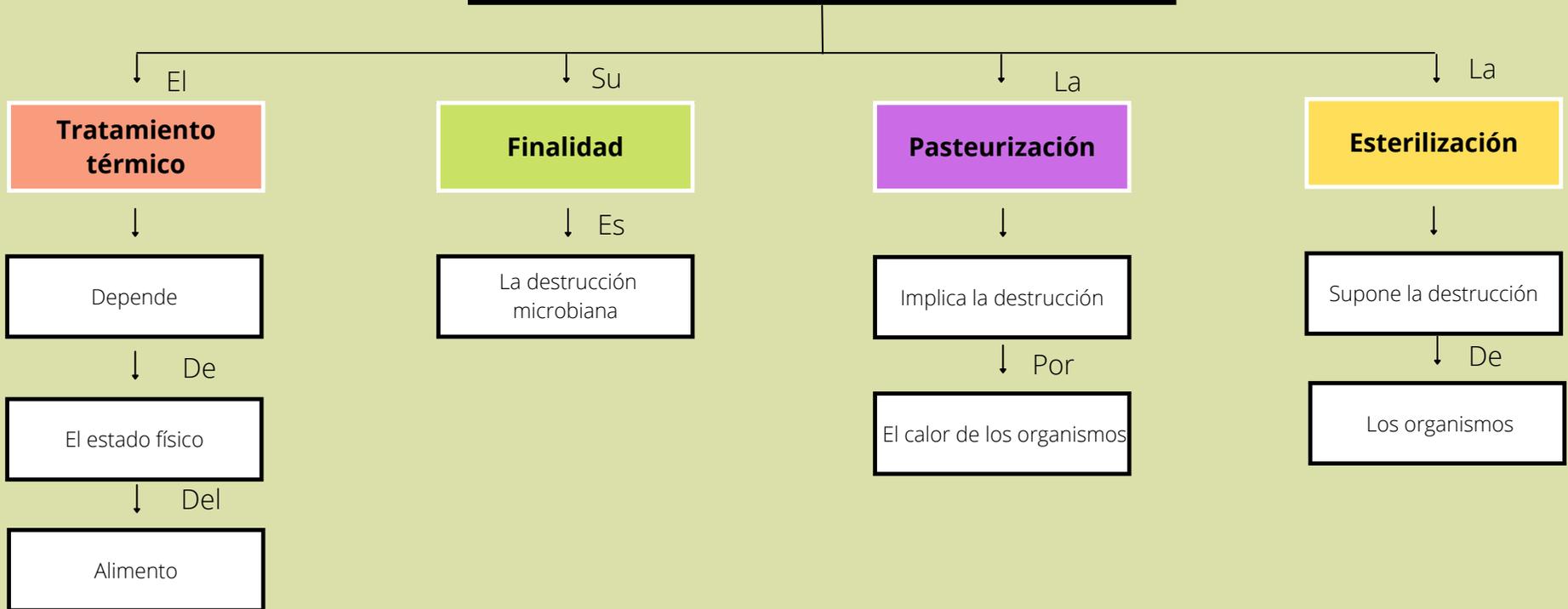
# Métodos de conservación de frutas y hortalizas



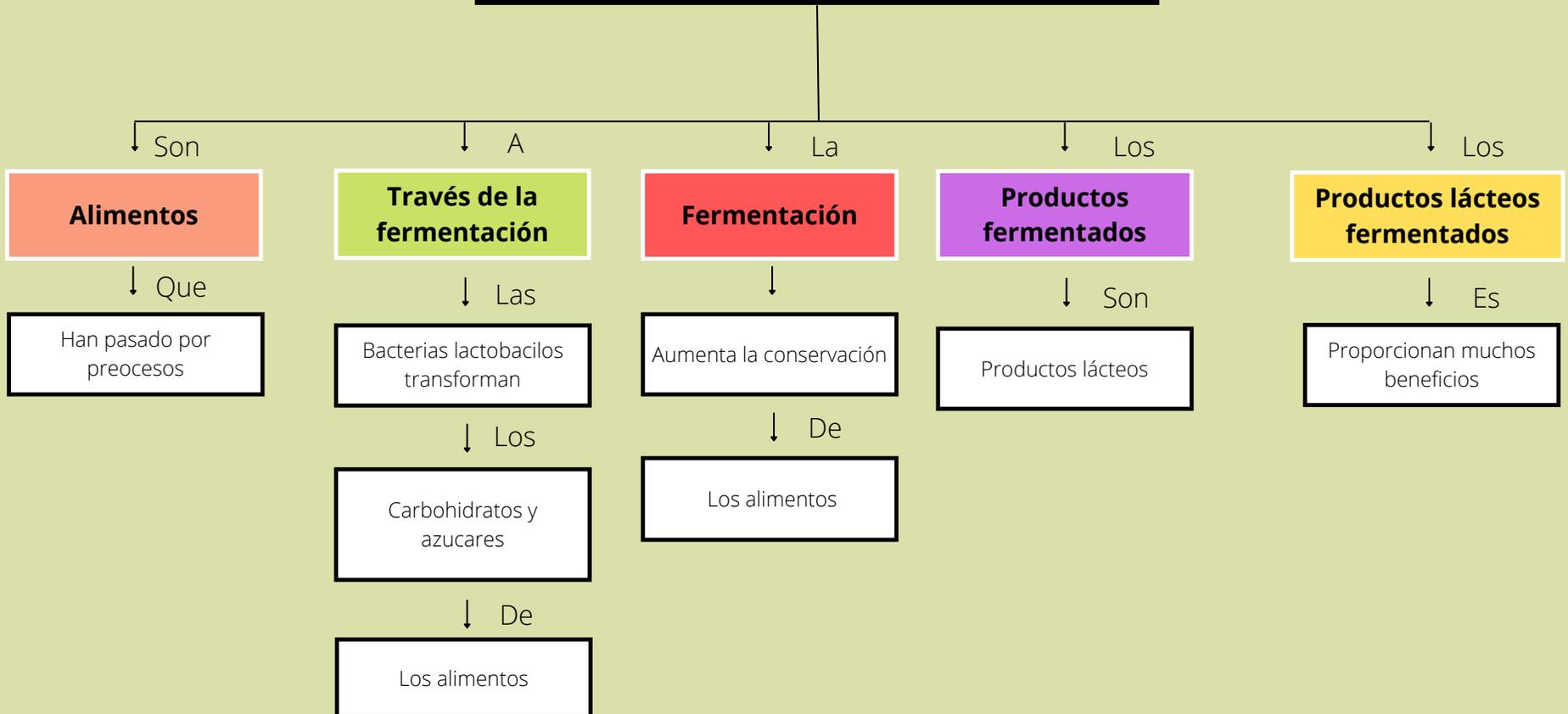
# Tratamientos térmicos



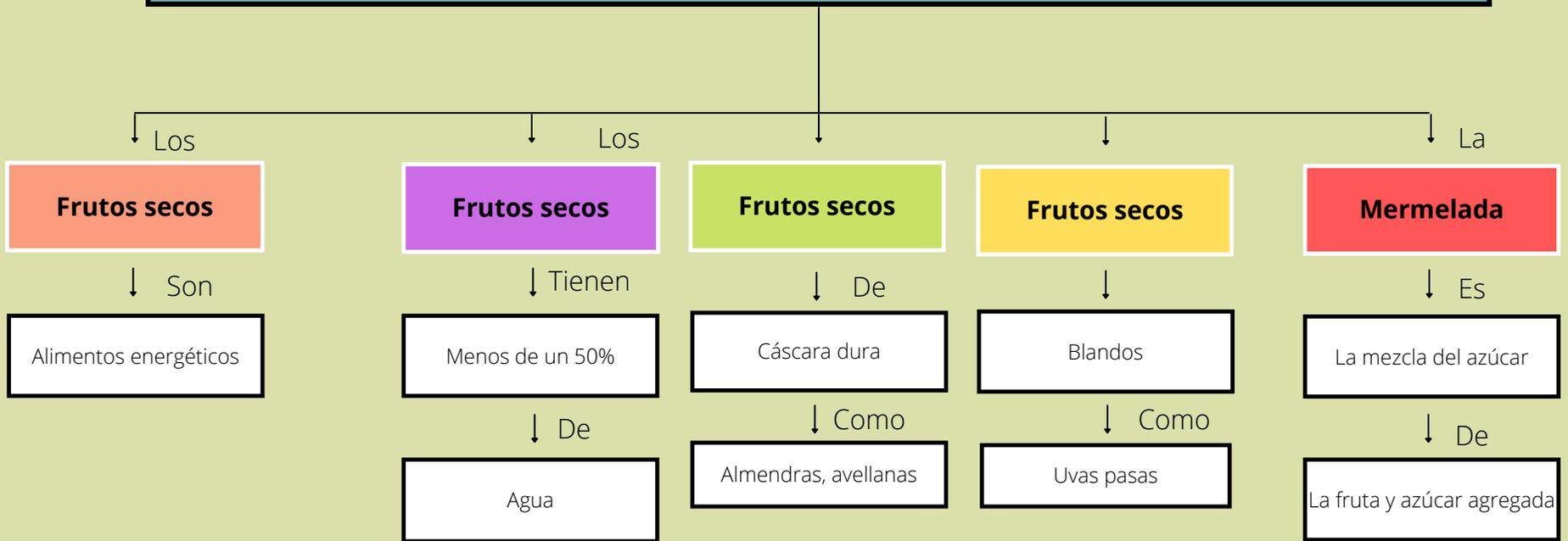
# Tratamientos térmicos



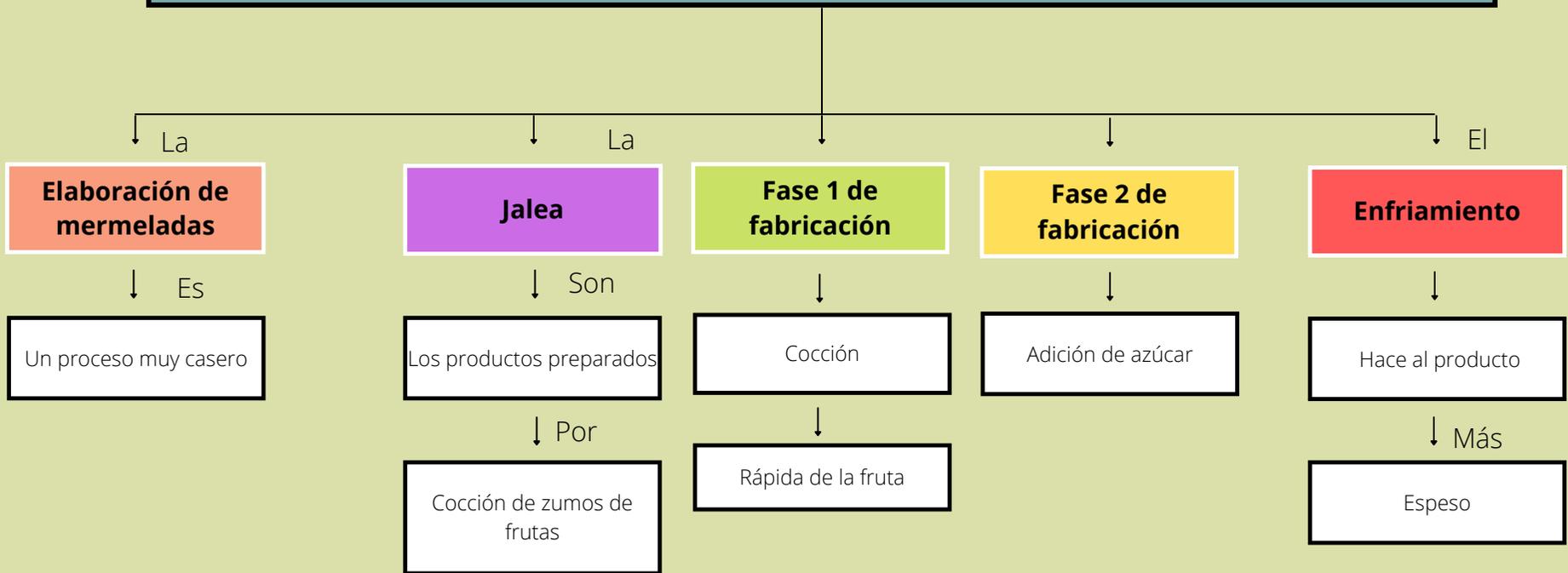
# Alimentos salados - fermentados



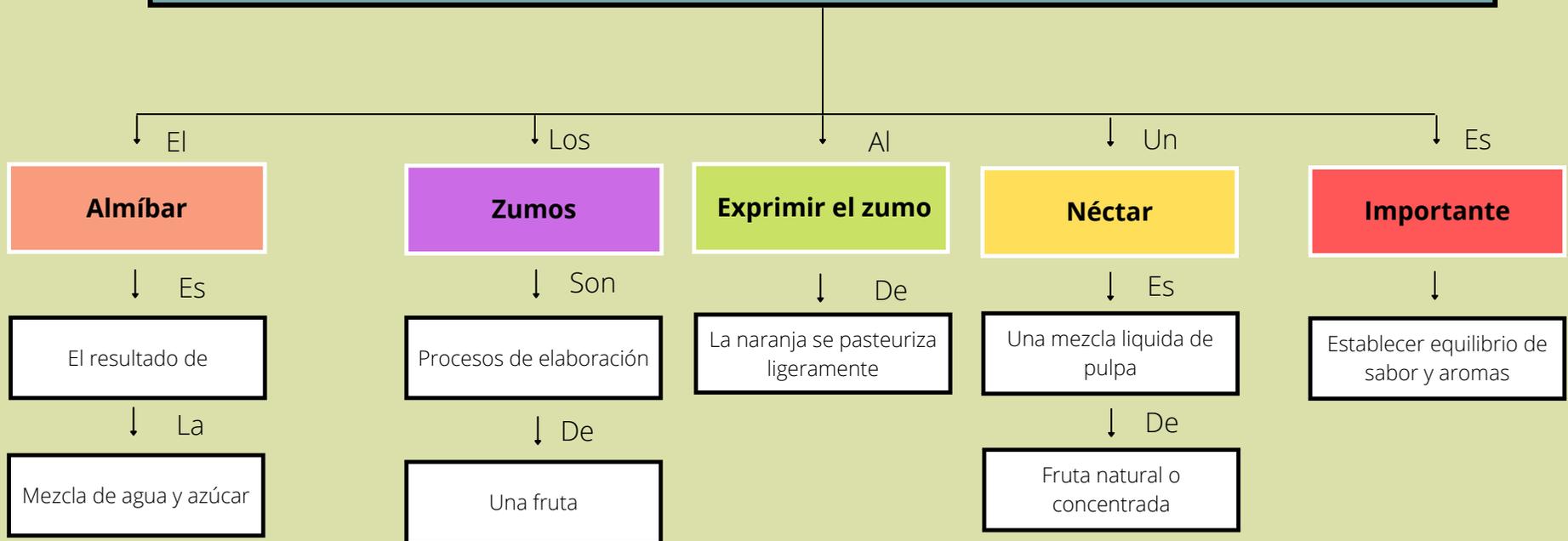
# Productos a partir de las frutas: secos, mermeladas, jaleas, almíbares, zumos y néctares



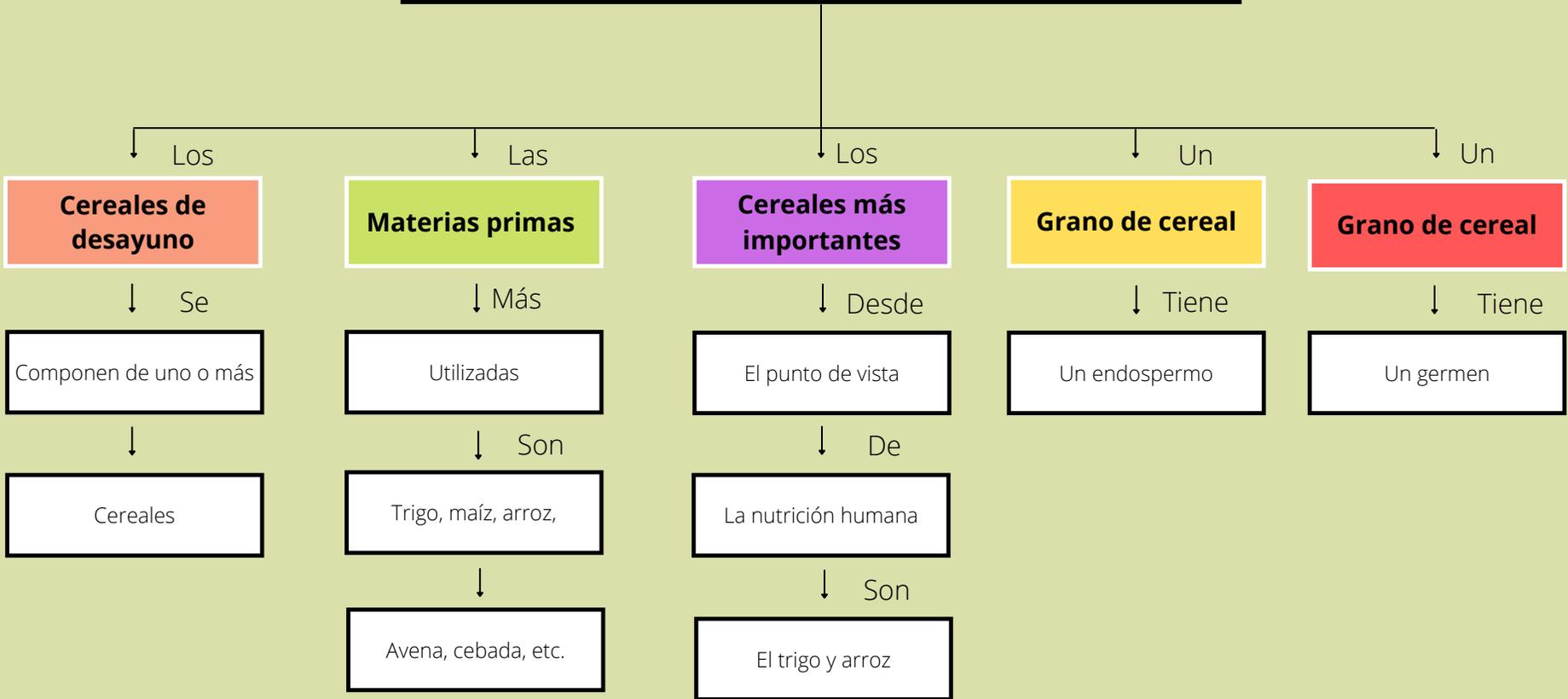
# Productos a partir de las frutas: secos, mermeladas, jaleas, almíbares, zumos y néctares



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



# Tecnología de los cereales



# Bibliografía

- Antología de la Universidad Del Sureste (UDS) del año 2023  
De Biotecnología de los alimentos