



**Mi Universidad**

**Mapa conceptual**

*Nombre del Alumno: Sergio Daniel Gómez Espinoza*

*Nombre del tema: Tecnología de frutas y hortalizas*

*Parcial II*

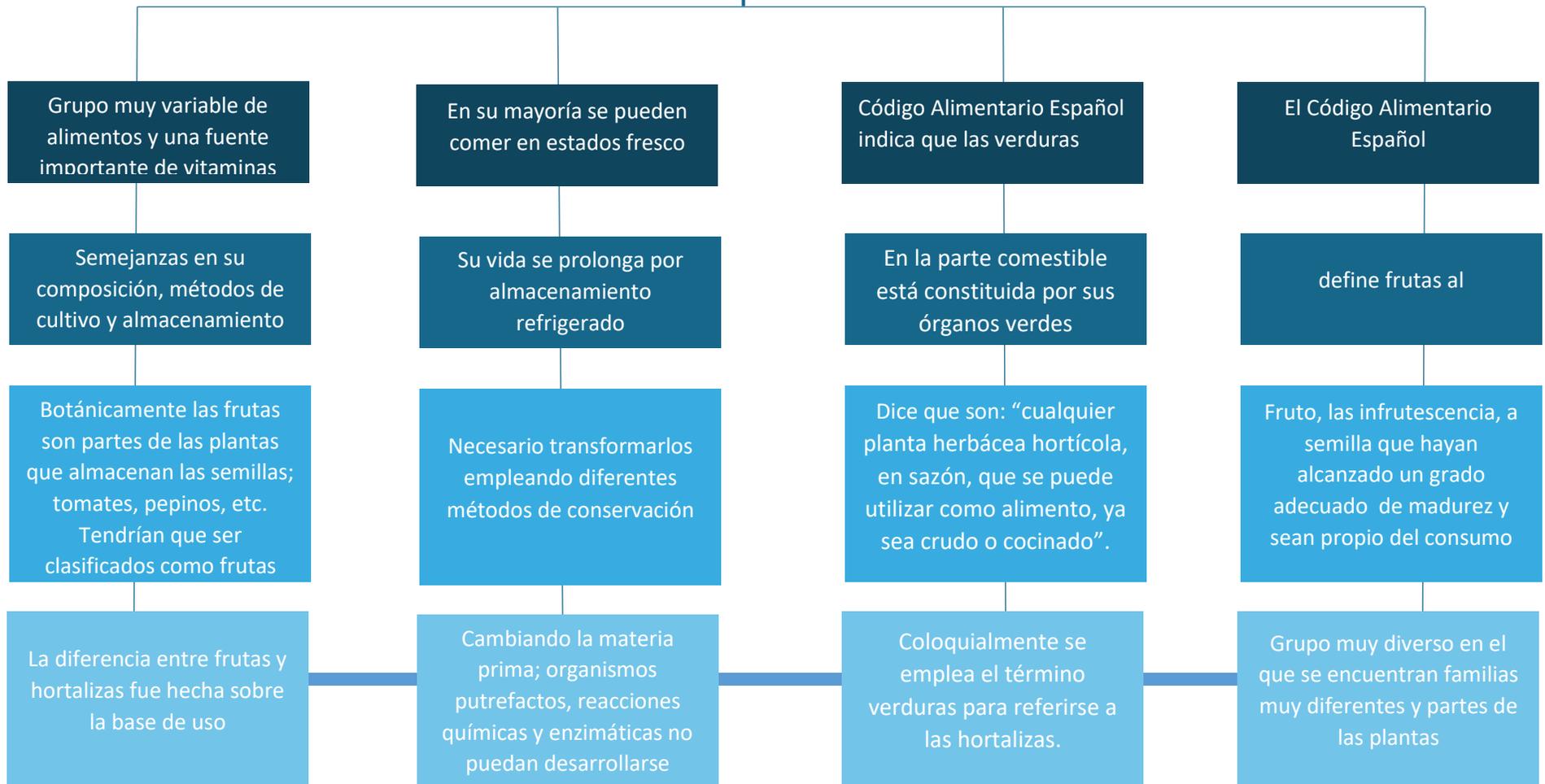
*Nombre de la Materia: Biotecnología de los Alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

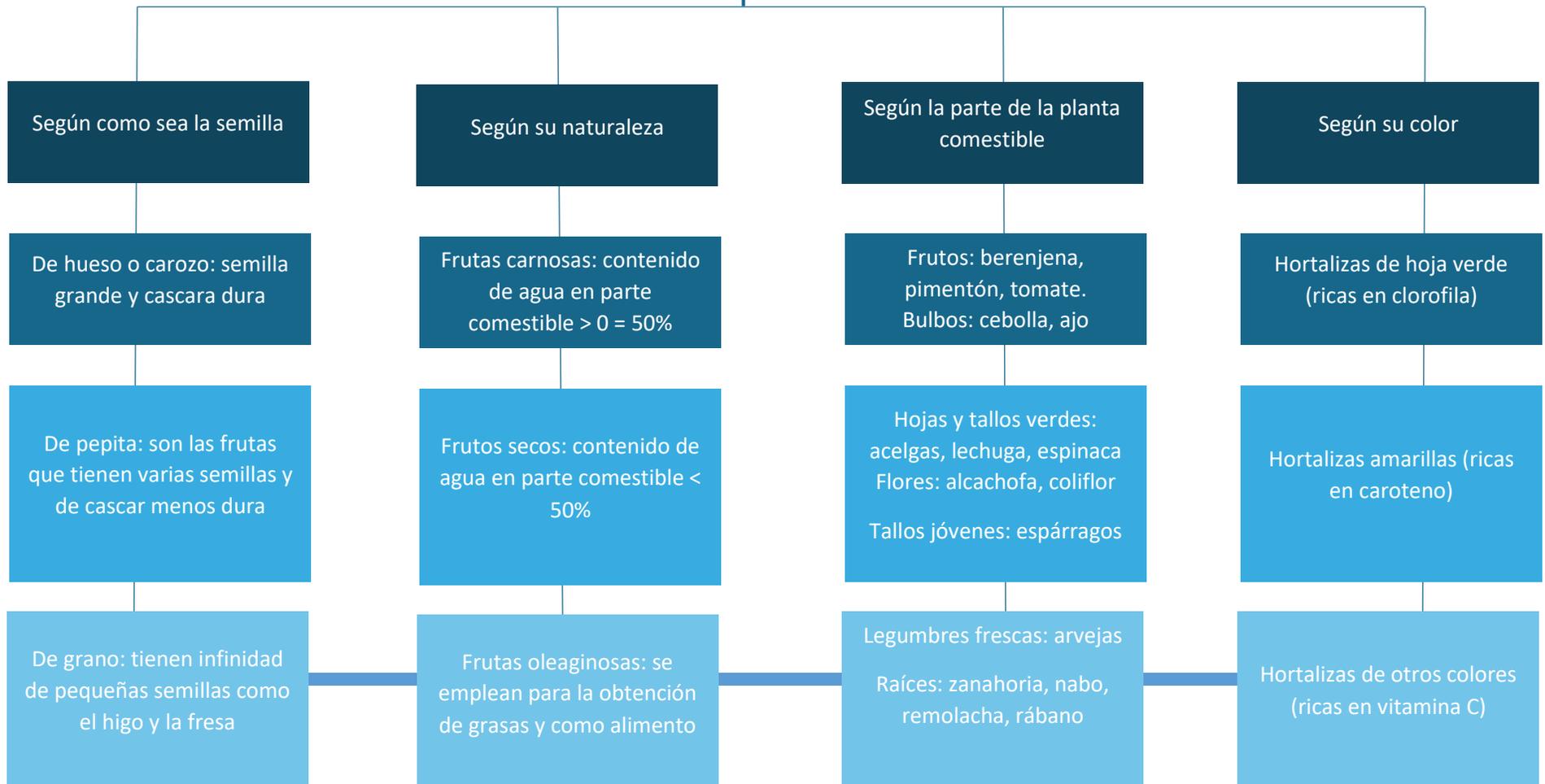
*Cuatrimestre: 3*

# Tecnología de Frutas y hortalizas



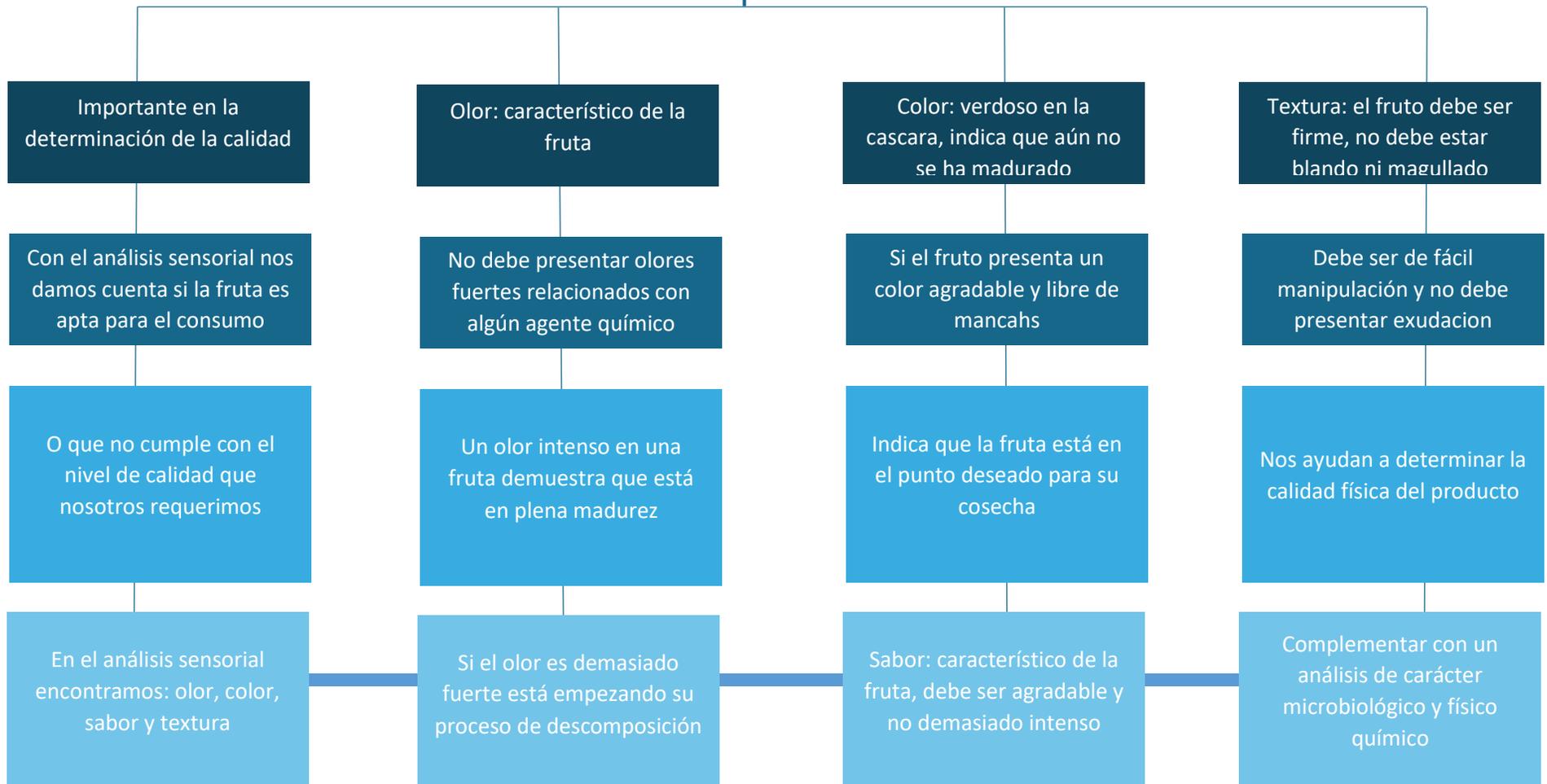
# Clasificación de

## Frutas y hortalizas



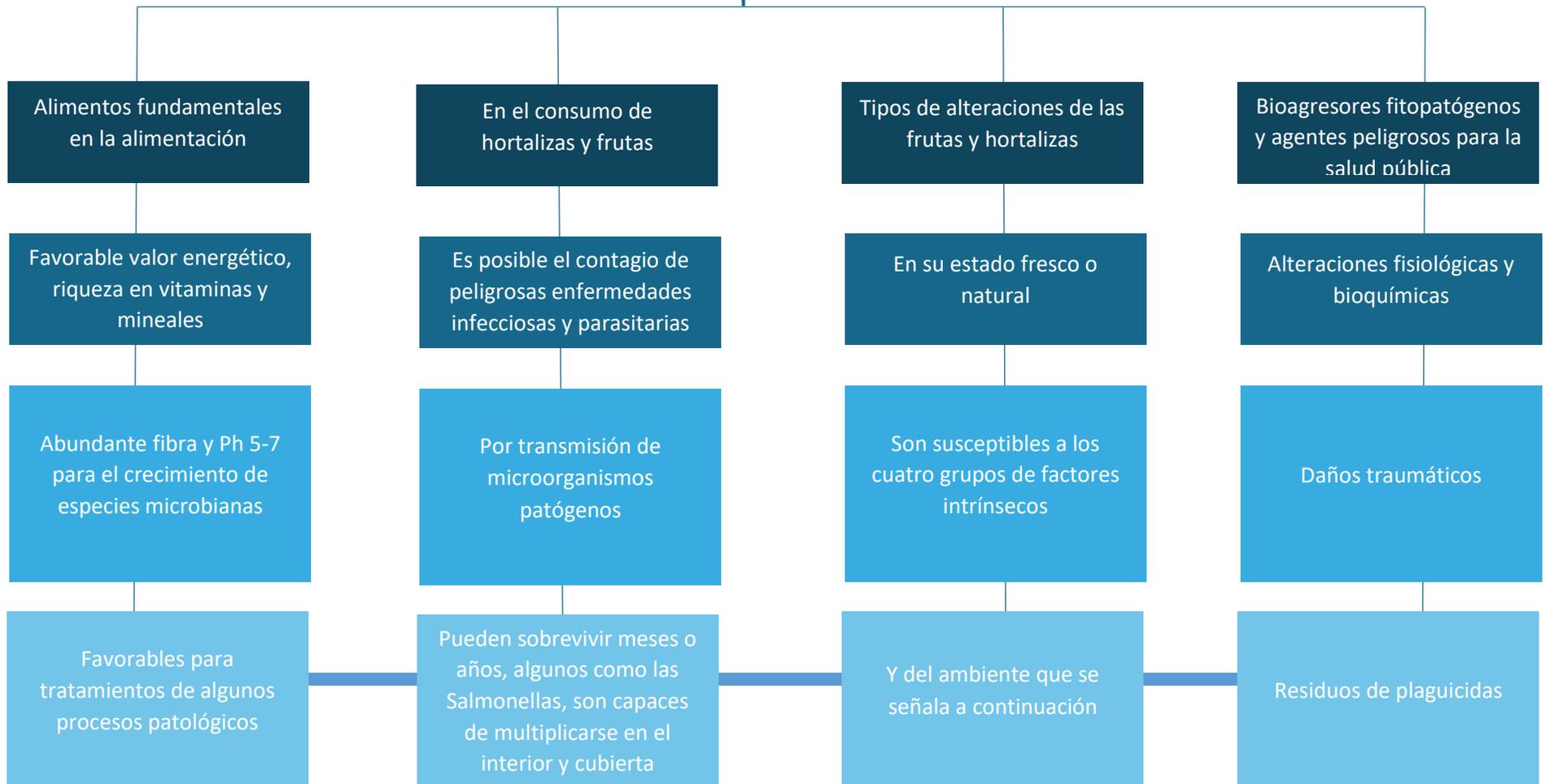
# Propiedades

## sensoriales



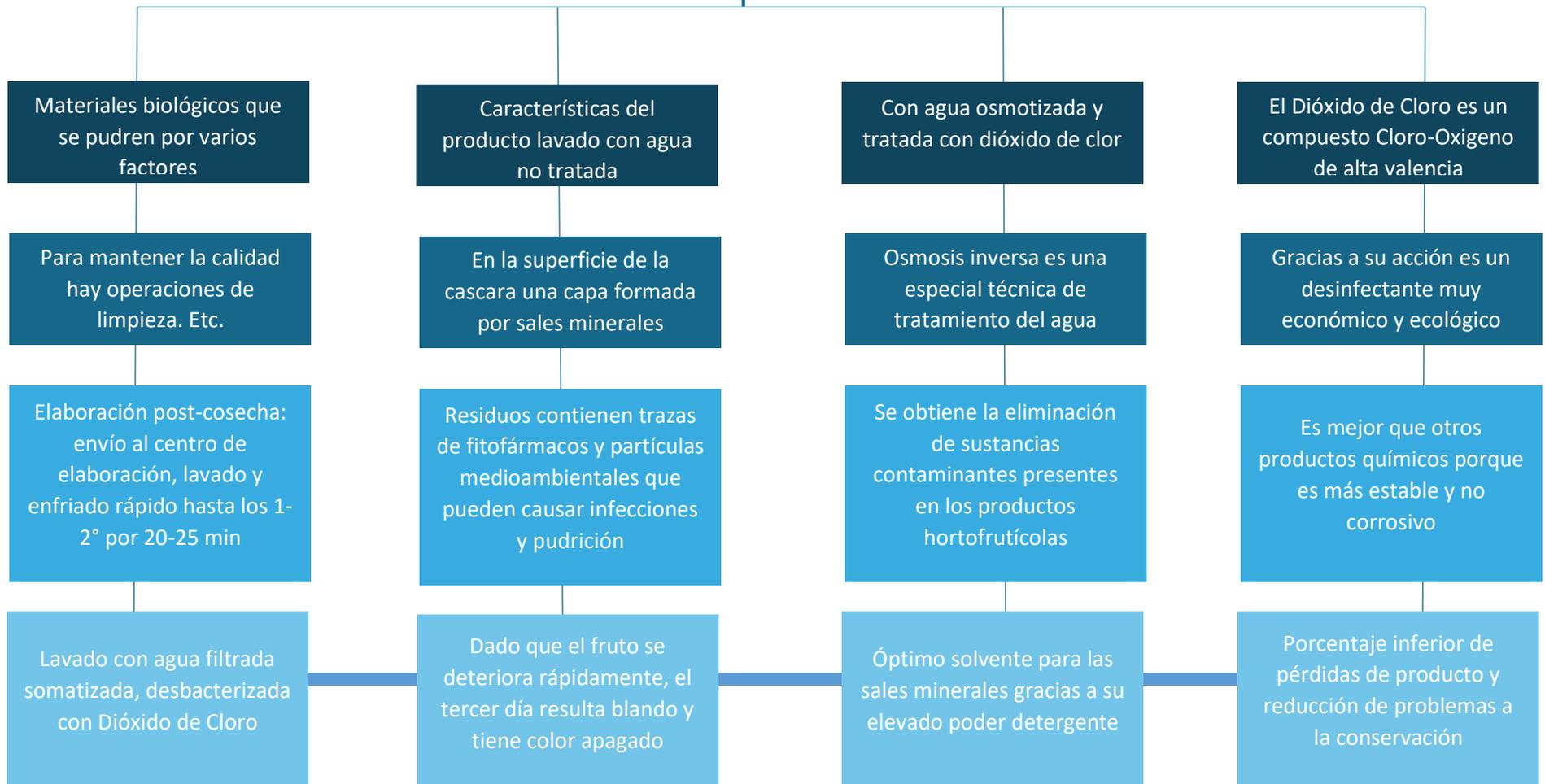
# Alteración de

## Frutas y hortalizas



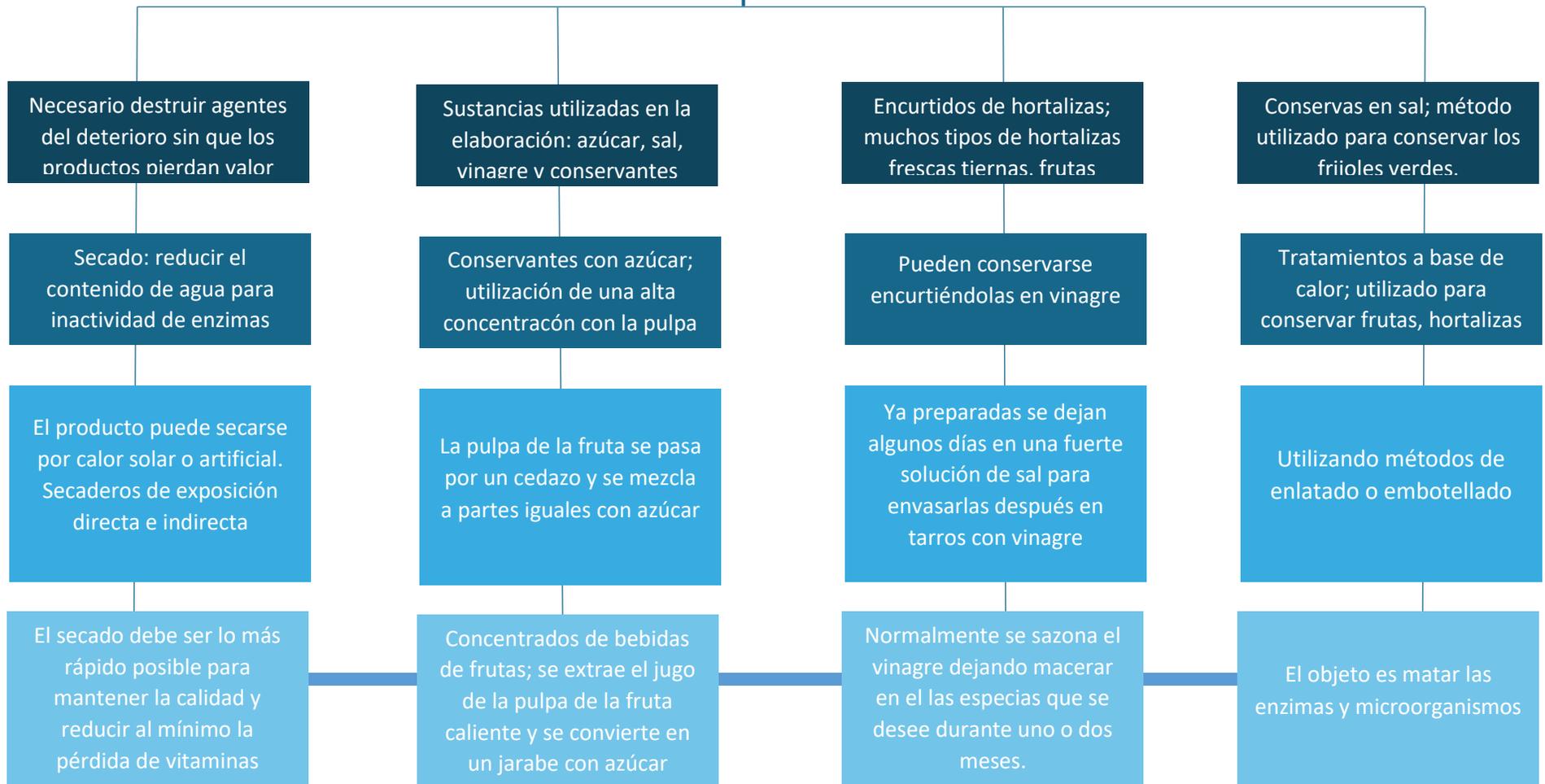
# Limpieza y selección

## De productos hortofrutícolas



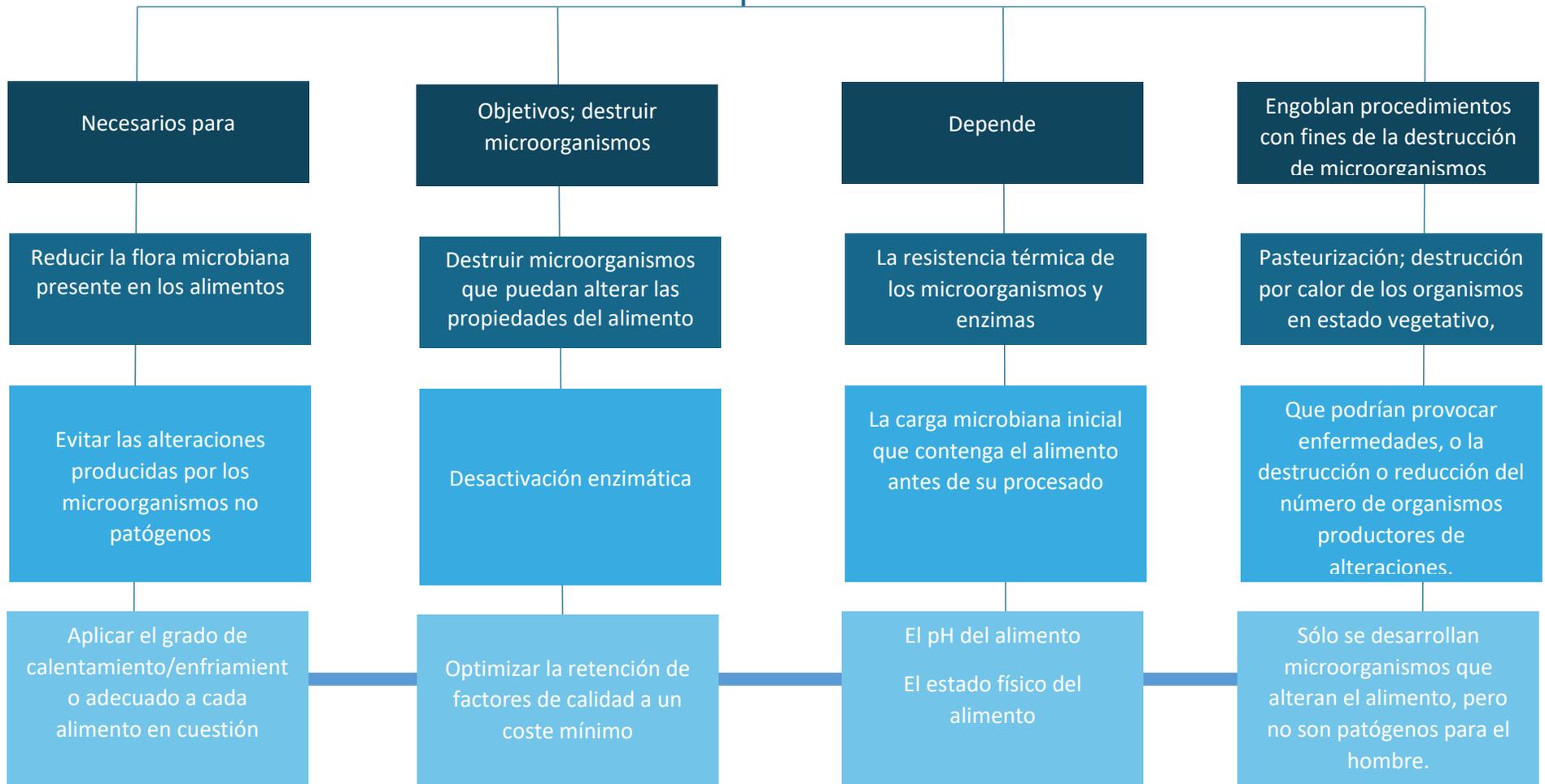
# Métodos de conservación

## De frutas y hortalizas



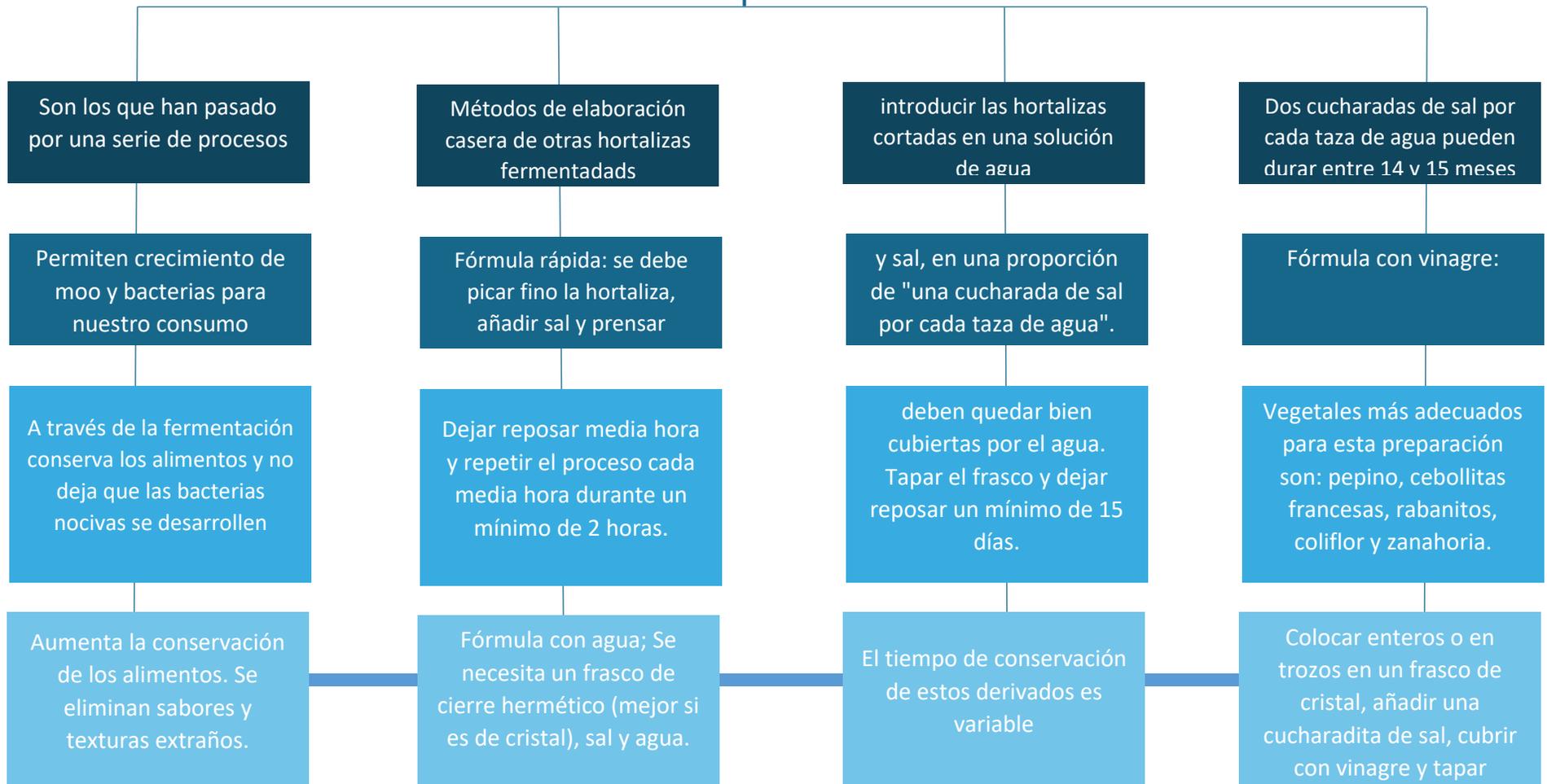
# Tratamientos

## térmicos



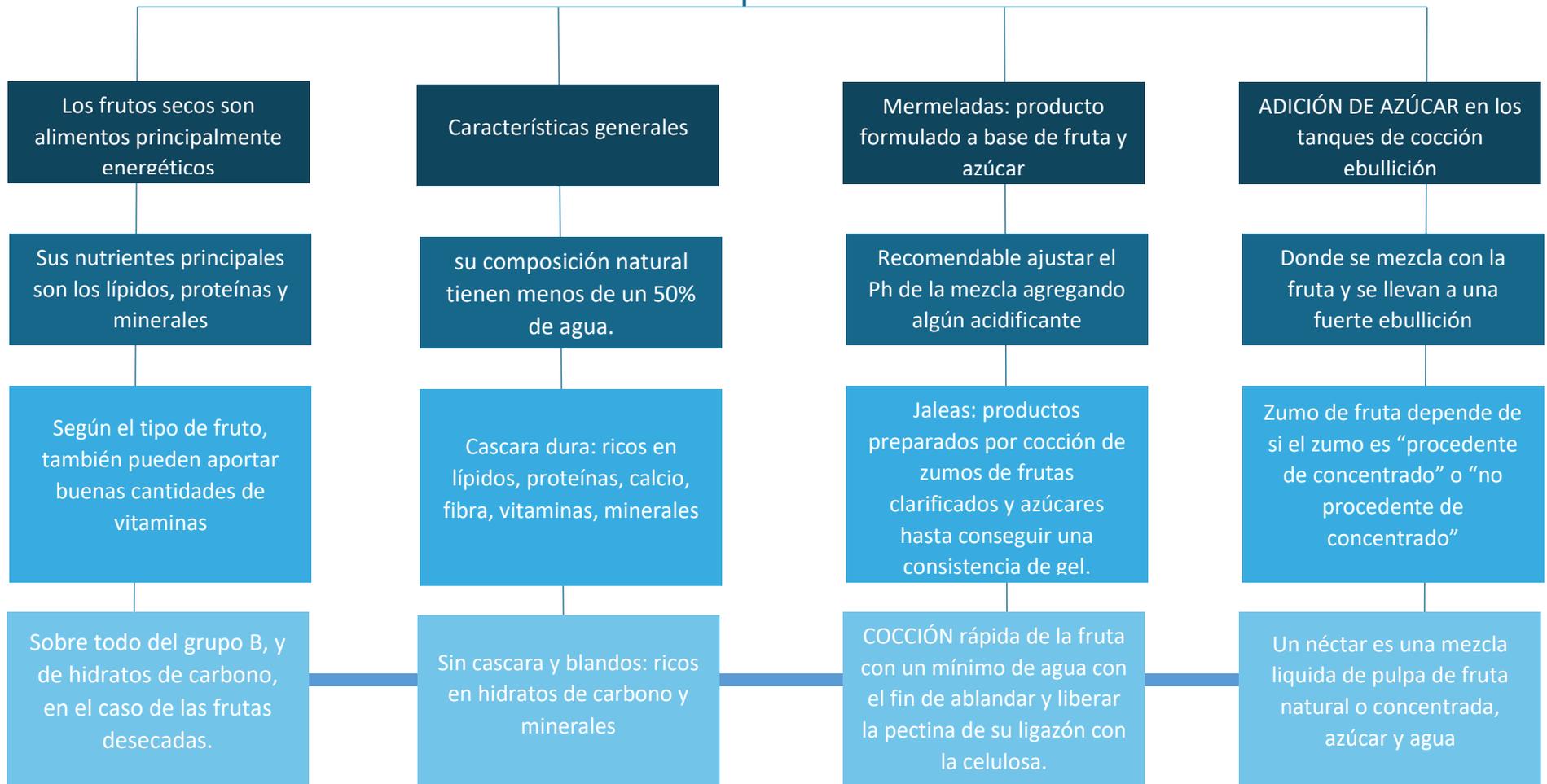
# Alimentos salados

## fermentados

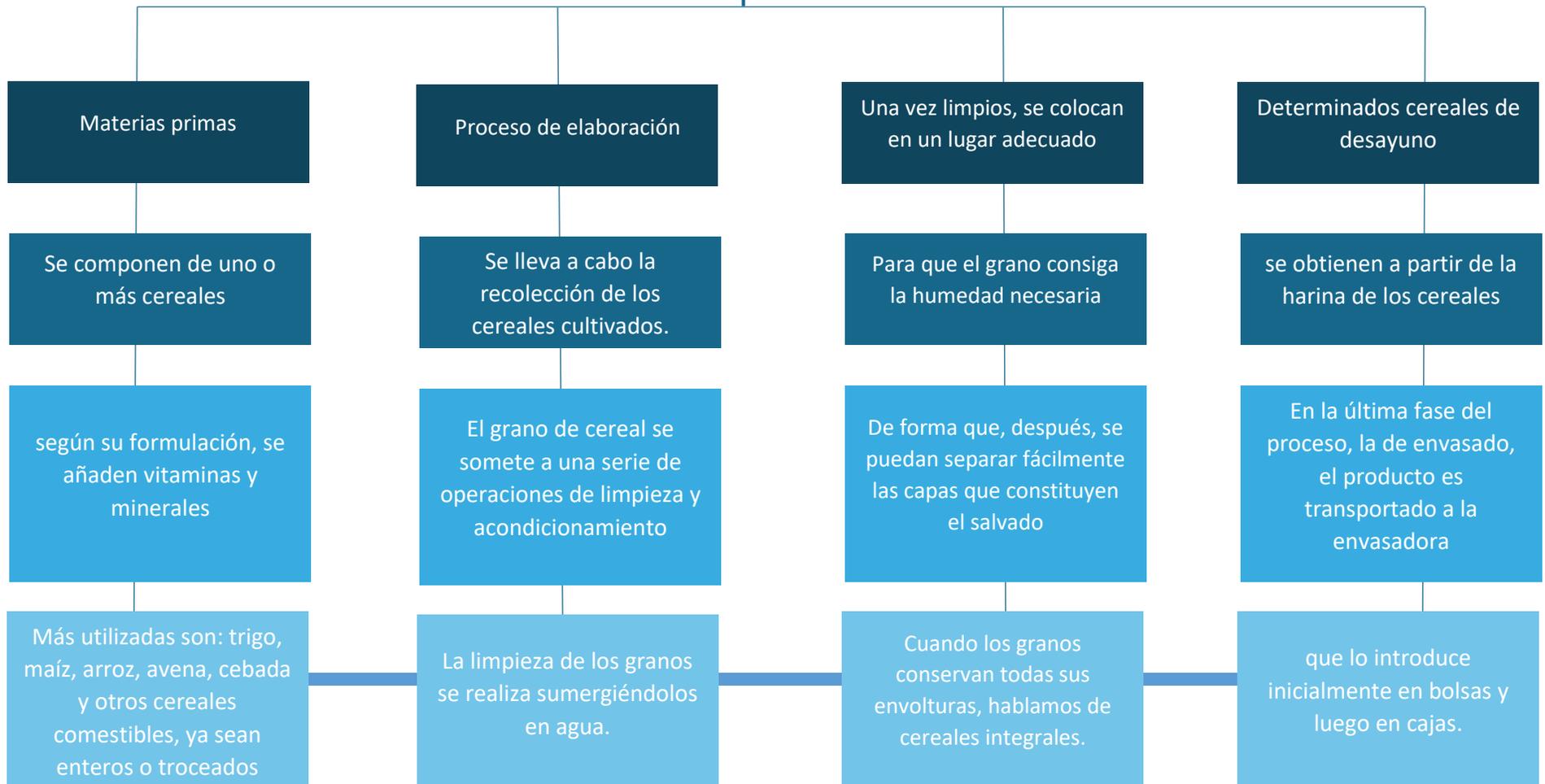


# Productos a partir

## De las frutas



# Tecnología de los cereales



# **BIBLIOGRAFIA**

## **UNIVERSIDAD DEL SURESTES (2023)**

### **ANTOLOGÍA PARA BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**