

BIOTECNOLOGIA

**Nombre del alumno :Luis
Rodrigo Cancino Castellanos**



profesora: DRA. Luz Elena Cervantes Monroy

ACTIVIDAD: MAPA CONCEPTUAL

3 CUATRIMESTRE

NUTRICION

Bibliografía

(Cómo se Elaboran los Cereales para el Desayuno paso a Paso, 2018)
Cómo se Elaboran los Cereales para el Desayuno paso a Paso. (2018, septiembre 27).
Cereal Square. <https://comprarcereales.com/blog/curiosidades/como-se-elaboran-los-cereales-para-el-desayuno>
(Food-Tech®, 2022)
Food-Tech®, T. (2022, marzo 14). Métodos De Conservación De Alimentos. Terra Food
Tech. <https://www.terrafoodtech.com/metodos-de-conservacion-de-alimentos/>
(La producción de frutas y hortalizas, 2006)
La producción de frutas y hortalizas. (2006, febrero 14). Consumer |; Eroski Consumer.
<https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/la-produccion-de-frutas-y-hortalizas.html>
(Los alimentos fermentados y sus múltiples ventajas, 2019)
Los alimentos fermentados y sus múltiples ventajas. (2019, febrero 6). Gut Microbiota for
Health; European Society of Neurogastroenterology and Motility.
<https://www.gutmicrobiotaforhealth.com/es/los-alimentos-fermentados-y-sus-multiples-ventajas/>
(s/f)
(S/f). Com.mx. Recuperado el 10 de junio de 2023, de
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>

BIOTECNOLOGIA

CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

La clasificación de frutas y hortalizas se refiere al proceso de categorizar y organizar estos productos según diferentes criterios, como sus características físicas, propiedades nutricionales o usos culinarios. Esta clasificación es fundamental para facilitar la identificación, comercialización, almacenamiento y distribución de frutas y hortalizas en el mercado.

SE CLASIFICAN

EN ASPECTOS COMO EL COLOR, EL TAMAÑO, LA FORMA, LA TEXTURA, LA MADUREZ O LA ESPECIE.

PROPIEDADES SENSORIALES

Las propiedades sensoriales son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos y son, por tanto, la apariencia, el olor, el aroma, el gusto y las propiedades quinestésicas o texturales.

SON

LOS ATRIBUTOS DE LOS ALIMENTOS QUE SE DETECTAN POR MEDIO DE LOS SENTIDOS

ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

La alteración de las frutas y hortalizas frescas se denomina enfermedad post-cosecha debido a que son partes vivas de las plantas y aunque éstas suelen poseer algunas defensas naturales contra la infección microbiana, en la práctica son de escasa importancia

PRINCIPALES CAUSA

- LA COMPOSICIÓN Y EL BAJO PH DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS LAS HACE MUY SENSIBLES A MUCHAS ALTERACIONES ORIGINADAS POR HONGOS, BACTERIAS, VIRUS Y PARÁSITOS, SOBRE TODO SI LA HUMEDAD, LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO NO SON LOS ADECUADOS.

BIOTECNOLOGIA

LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

La limpieza y selección de productos hortofrutícolas es un proceso fundamental en la cadena de suministro de frutas y hortalizas, que involucra la preparación y el acondicionamiento de estos productos para su comercialización y consumo.

IMPLICA

LA ELIMINACIÓN DE IMPUREZAS, SUCIEDAD, RESIDUOS Y POSIBLES CONTAMINANTES PRESENTES EN LAS FRUTAS Y HORTALIZAS.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Existen varios métodos de conservación de frutas y hortalizas para prolongar su vida útil y mantener su calidad

POR EJEMPLO

- REFRIGERACIÓN. ...
- CONGELACIÓN. ...
- ULTRACONGELACIÓN. ...
- ESCALDADO O EBULLICIÓN. ...
- ESTERILIZACIÓN. ...
- PASTEURIZACIÓN. ...
- DESHIDRATACIÓN. ...
- DESECADO.

TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Los tratamientos térmicos son métodos utilizados en la industria alimentaria para procesar y conservar los alimentos mediante la aplicación de calor.

SU OBJETIVO ES

LA DESTRUCCIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS Y LA REDUCCIÓN DE LA CARGA MICROBIANA, LA INACTIVACIÓN DE ENZIMAS QUE PUEDEN CAUSAR DETERIORO, LA MEJORA DE LA TEXTURA Y EL SABOR, Y LA PROLONGACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS.

BIOTECNOLOGIA

ALIMENTOS SALADOS – FERMENTADOS

La fermentación, ha indicado, consiste en hacer proliferar en el alimento ciertas bacterias, levaduras y hongos, y para ello se utiliza la sal, que actúa como conservante y además es un medio idóneo para que se reproduzcan bacterias, sobre todo las lácticas de la verdura.

NOS SIRVE PARA

ES UN MÉTODO DE
CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS QUE PERMITE
MEJORAR SU
DIGESTIBILIDAD.

PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS: SECOS, MERMELADAS, JALEAS, ALMÍBARES, ZUMOS Y NÉCTARES

A partir de las frutas y hortalizas se obtienen una diversidad de productos, tales como, mermeladas, confituras, encurtidos, zumos, néctares, purés, chutneys y otras elaboraciones. Para obtener estos derivados las frutas y hortalizas se someten a diferentes tratamientos tecnológicos que prolongan la vida útil de éstas.

A QUE SE REFIERE

QUE A PARTIR DE DIVERSAS FRUTAS
PODEMOS OBTENER PRODUCTOS
DIFERENTES

TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

Los cereales (de Ceres, diosa de la agricultura) son un conjunto de semillas que pertenecen a la familia conocida como gramíneas. Esta familia es muy extensa, e incluye al trigo, arroz, maíz, avena, cebada, sorgo y centeno, entre otros.

COMO SE ELABORAN

- COCCIÓN. UNA VEZ LIMPIO EL CEREAL SE SOMETE A COCCIÓN PARA CONVERTIRLO EN DIGESTIBLE. ...
- HORNEADO. EL TOSTADO DEL CEREAL ES UN PROCESO MUY ELABORADO EN EL CUAL EL CEREAL ES TOSTADO MEDIANTE CALOR EN MAQUINARIAS INDUSTRIALES ESPECIALES. ...
- FORTIFICACIÓN. ...
- RECUBRIMIENTO. ...
- ENVASADO Y ETIQUETADO.
-