



Mi Universidad.

Cuadro sinoptico unidad II

Malannie Valeria Argueta Cruz.

Universidad del Sur.

Lic. en Nutrición

3er. Cuatrimestra.

Ing. Eduardo Enrique Arraola Jimenez.

Biotecnología de
Alimentos.

Tuxtla, Chiapas a 14 de Junio del 2025.

«FRUTAS Y HORTALIZAS»

Clasificación de
Frutas y hortalizas

- Frutas: Pomo, drupa, fuita hopical y subhopical.
- Hortalizas: de hoja, tallo, raíz, futo y bulbo.

Alteración de
Frutas y hortalizas

- Alteración microbiológica
- Alteración enzimática
- Alteración física
- Residuos plaguicidas.

Métodos de
Conservación de
Frutas y hortalizas

- Secado
- Conservación de producto químicos
- Elaboración por calor.

Alimentos Salados
y fermentados.

El uso de las sales es para conservar alimentos y la fermentación cambia propiedades.

Productos apartir
de las Frutas.

- Frutas secas
- Mermelada
- Almibar
- Néctar.

Tecnología de los
Cereales.

Grano.

Propiedades Generales

Método mediante el cual se percibe si un alimento es apto para consumirse.

Limpieza y selección de productos.
Proceso clave para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos.

- Pasteurización
- Esterilización
- Escaldado.

Fermentación láctea y
alcohólica.

- Cascar dura o blanda
- Fruta, azúcar y pectina.
- Azúcar, agua y ácido cítrico.
- Pulpa, azúcar y agua.

Cubierta externa → Fibra
Endospermo → Almidón
Germen → Lípidos, proteína y vitamina B

"BIBLIOGRAFIA"

Biotecnología de los alimentos.
Universidad del Surste. Biblioteca
digital. plataforma UDS. Comitán
de Domínguez, Chiapas. Mayo-agosto 2025.

Frutas y hortalizas: <https://alimentos.com>.

Composición y propiedades: <https://adualimentaria.com>.