



UDS

Mi universidad

Alumno:

Brandon Trinidad Sanchez

Cuadro sinoptico

"Tecnologia de frutas y hortalizas"

Docente

ING. Edoardo E. Ameola Jimenez

Materia

Biotecnologia de los alimentos

Fecha:

08/Junio/2025

• Clasificación

Botánica { frutas, simples, agregadas
múltiples
hortalizas de hoja, tallo,
hoja o fruto

culinarias

Frutas dulces o ácidas
Hortalizas menos dulce o saladas

• Propiedades Sensoriales

Sabor, Aroma, textura,
color, tamaño y forma, madurez

Función

son fundamentales
para la elección y la
preparación culinaria

• Alteraciones

Físicas

Marchitamiento
Daños mecánicos

Químicas

Pardamiento
Fermentación

Microbiológicas

Moho
Podredumbre

• Limpieza y selección del producto

Se encarga de asegurar
la calidad y seguridad alimentaria

Criterios

Apariencia, olor,
textura, madurez
Origen, tamaño y forma.

Tecnología de frutas y hortalizas

• Métodos de conservación

• Refrigeración • Ecurtido
• Congelación • Deshidratación
• Fermentación • Sellado al vacío

Función

Prolongar su vida
útil y la calidad

• Tratamientos térmicos

• Blanqueo • Secado
• Pasteurización • Cocción
• Esterilización

Beneficios

Mejor sabor y textura
Seguridad alimentaria
Mejor almacenamiento

• Alimentos sacados

• Encurtidos • Toppings y aperitivos
• Ensaladas • Platos cocinados

Beneficios

Conservación
Sabor intenso

• Productos a partir de frutas

• Jaleas
• Almíbares
• Zumos y nectares

Beneficios

Conservación, nutrición,
Sabor concentrado, fibras,
facilidad y versatilidad.

• Tecnología de los cereales

Se combinan cereales con
frutas y hortalizas más
ricos y nutritivos.

Beneficios

• Valor nutricional
• Conservación
• Sostenibilidad

Bibliografía

- Charley, Helen. Tecnología de alimentos. Procesos físicos y químicos en la preparación de alimentos. 1ª edición. 1987. Editorial LIMUSA. México. 1987