



Actividad de unidad

Nombre del Alumno: Alessandra Guillén Aguilar

Nombre del tema: TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Nombre de la Materia: BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: III

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Clasificación

1. Hortalizas de hoja
2. Vainas
3. Tallos y peciolo
4. Flores
5. Frutos
6. Bulbos
7. Tubérculos
8. Raíces



Propiedades sensoriales

Son aquellas que pueden ser percibidas por los sentidos humanos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído basta con el análisis sensorial para darnos cuenta que una fruta no es apta para el consumo, o que simplemente no cumple con el nivel de calidad que nosotros requerimos.

Alteración en estas

- La alteración de frutas y hortalizas implica cambios físicos, químicos o biológicos no deseados que afectan su calidad y aptitud para el consumo o procesamiento.
- Bioagresores y agentes peligrosos para la salud pública: hongos, levaduras, micotoxinas, bacterias, virus y parásitos.
 - Alteraciones fisiológicas y bioquímicas propias del alimento.



Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

El uso de tecnologías adecuadas de lavado y desinfección inmediatamente después de la cosecha mejora la calidad, seguridad y vida útil de frutas y hortalizas, siendo clave para su comercialización exitosa.



CONSERVACIÓN

Para conservar frutas y hortalizas de forma segura y eficaz a pequeña escala, el secado, encurtido y la salazón son más recomendables que el enlatado casero, especialmente cuando se desea mantener la vitamina C y evitar riesgos sanitarios.



TRATAMIENTOS TÉRMICOS

El tratamiento térmico adecuado depende del tipo de alimento, su acidez, y el tipo de microorganismos presentes. Es crucial para asegurar la inocuidad alimentaria y preservar sus cualidades.

Es fundamental para garantizar su seguridad, calidad y durabilidad



ALIMENTOS FERMENTADOS

La fermentación es una técnica tradicional, económica y muy eficaz que no solo conserva los alimentos, sino que mejora su digestibilidad, sabor y valor nutricional, siendo esencial en muchas culturas alimentarias del mundo.



FRUTOS SECOS

- Los frutos secos son alimentos muy nutritivos y concentrados, ideales como complemento energético y rico en micronutrientes.
- Las mermeladas son una forma tradicional de conservar frutas, donde la técnica y el tiempo de cocción influyen en la calidad final del producto.



TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

Los cereales de desayuno combinan ingredientes naturales con procesos de enriquecimiento para ofrecer productos prácticos y nutritivos, siendo fundamentales en la dieta moderna.

El proceso asegura la conservación, limpieza y preparación del cereal antes de su transformación en productos listos para el consumo, manteniendo su valor nutricional si se preservan sus componentes integrales.

