

Toxicología

Luz Elena Cervantes Monroy

Rubi Elizabeth Pérez Jiménez

Nutrición



***Súper nota de alimentos en el
ambiente***

Tercer cuatrimestre

Unidad dos

tecnología de frutas y Hortalizas

2.4 Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Objetivo

Garantizar la calidad
y seguridad
alimentaria.



Limpieza

Se eliminan tierra,
pesticidas, hojas,
insectos, etc.,
mediante lavado
con agua
potable o
soluciones
desinfectantes



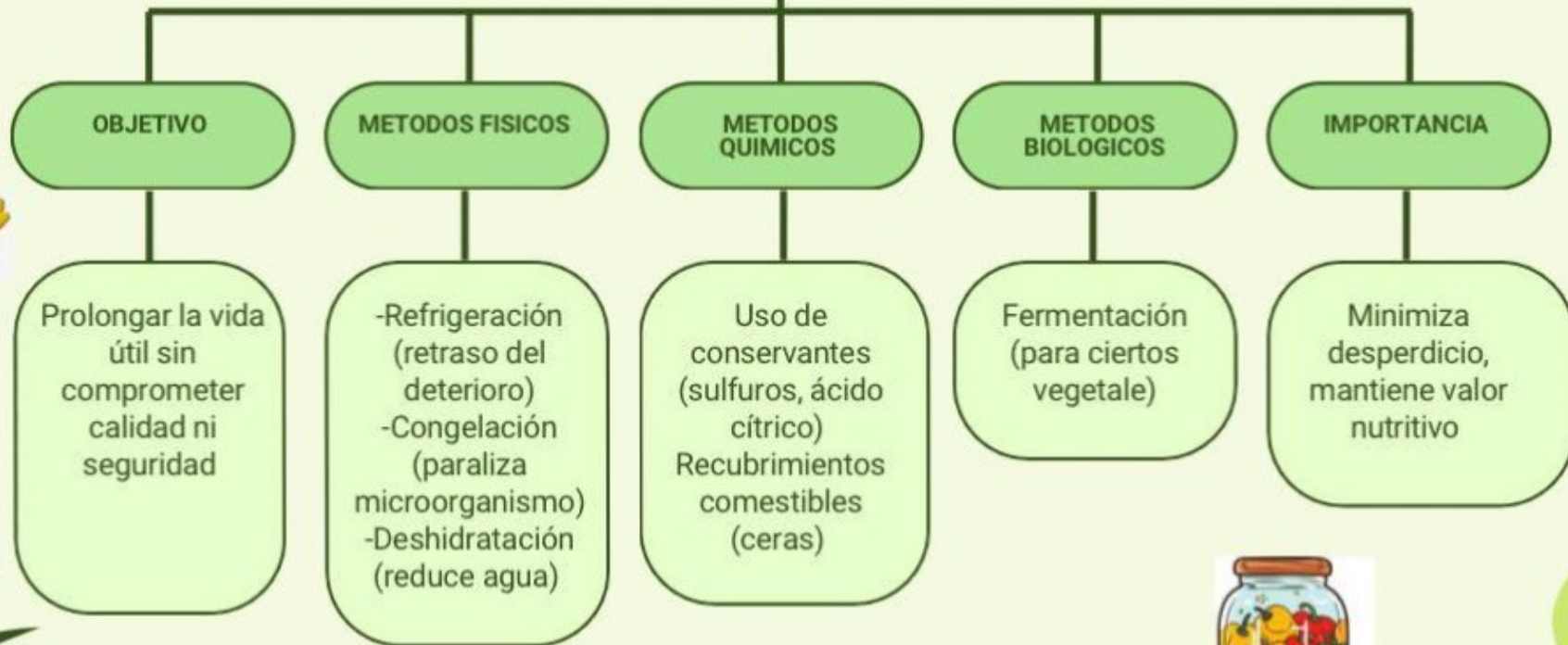
Selección

Se clasifican los
productos por tamaño,
madurez, color y
ausencia de daños.

Importancia

Reduce pérdidas
postcosecha y mejora
la presentación

Metodos de conservación de frutas y hortalizas





The infographic features a central concept, 'Tratamiento térmico', with three arrows pointing to different sections: 'FUNCIÓN', 'VENTAJAS', and 'DESVENTAJAS'. The 'TIPOS' section is located to the right of the central concept. The background is decorated with illustrations of various fruits and vegetables: a green leafy vegetable in the top left, a whole tomato and a tomato slice in the top center, a watermelon slice in the top right, several strawberries in the bottom left, and a mushroom and blueberries in the bottom right.

FUNCIÓN
Inactivar
microorganismos
y enzimas que
deterioran el
alimento

**Tratamiento
térmico**

TIPOS
-Escaldado: Breve
aplicación de calor
(previo a
congelación/deshidrata
ció)

-Pasteurización: Calor
moderado ($60-90^{\circ}\text{C}$)
prolonga vida útil sin
alterar sabor.

-Esterilización: Alta
temperatura
($>100^{\circ}\text{C}$) → destruye
todos los patógenos.

VENTAJAS:
Aumenta la
seguridad
microbiológica

DESVENTAJAS:
Puede haber
pérdida de
nutrientes y
cambios
organolépticos.

fermentados

01

ALIMENTOS SALADOS

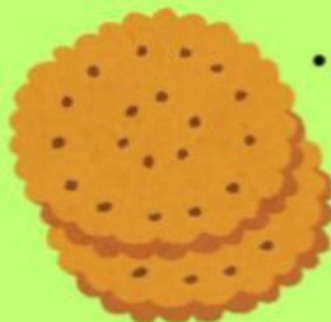
- Conservados mediante adición de sal (osmótica) → reduce
- actividad microbiana.
- Ej: encurtidos, aceitunas, col fermentada.



03

BENEFICIOS

- Mejora digestibilidad.
- Enriquece con probióticos.
- Desarrolla sabores únicos.



02

FERMENTACIÓN

- Transformación por microorganismos (levaduras, bacterias).
- Produce ácido láctico (fermentación láctica), que actúa como conservante natural.



04

EJEMPLOS

- Chucrut, kimchi, pepinillos.





MOLIENDA

- Separación de las partes del grano (harina, salvado, germen).



EXTRUSIÓN

- Cocción-presión para snacks, cereales listos.



COCCION Y HORNEADO

- Panificación, productos de desayuno.



TECNOLOGIA DE LOS CEREALES

CONSERVACIÓN

- Envasado adecuado, baja humedad, control de plagas.



PRODUCTOS COMUNES

- Harinas, pan, cereales de desayuno, pasta, galletas.



IMPORTANCIA

- Base alimenticia mundial por su alto contenido energético.



