



Nombre. Andrea Altuzar Villatoro

Grado. 3

Grupo. A

Número de lista. 1

Actividad. Super nota

Tema. Frutas y hortalizas

Fecha. 7 de junio 2022



F R U T A S Y H O R T A L I Z A S

FRUTAS ÁCIDAS

SON AQUELLAS QUE
POSEEN UNA GRAN
CANTIDAD DE ÁCIDOS
BENEFICIOSOS



FRUTAS SEMIACIDAS

SE CARACTERIZAN POR
PRESENTAR UN SABOR SUAVE
Y POR UN GRAN CONTENIDO
EN PROTEÍNAS DE ALTO
VALOR BIOLÓGICO.

FRUTAS NEUTRAS

LAS FRUTAS MÁS RICAS EN
VITAMINAS, MINERALES Y
PROTEÍNAS.



FRUTAS DULCES

LAS FRUTAS DULCES NO
CONTIENEN ÁCIDOS, PERO POSEEN
UNA GRAN CANTIDAD DE VITAMINAS
ENTRE LAS QUE DESTACAMOS LA A,
C, E...

VERDURAS DE HOJAS

SON PLANTAS QUE OTORGAN HOJAS RICAS EN NUTRIENTES Y QUE SE PUEDEN UTILIZAR PARA EL CONSUMO HUMANO.



VERDURAS DE BULBO

LOS BULBOS SON TALLOS CON APARIENCIA DE CAPULLO O BROTE QUE DURANTE UN TIEMPO VIVEN DEBAJO DE LA TIERRA PARA SEGUIDAMENTE CRECER HACIA LA SUPERFICIE.

VERDURAS DE RAIZ

CONFORMAN UNA PORCIÓN DE LA PLANTA QUE SE ENCUENTRA BAJO TIERRA Y QUE EVIDENTEMENTE SE PUEDE CONSUMIR.



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.



ALTERACIONES

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.



LIMPIEZA Y SELECCIÓN

DEBE REALIZARSE DIRECTAMENTE BAJO EL CHORRO DE AGUA, EVITANDO QUE, UNA VEZ LIMPIOS, LOS VEGETALES ENTREN DE NUEVO EN CONTACTO CON EL AGUA DE LAVADO, CON UTENSILIOS Y SUPERFICIES SUCIAS O CON ALIMENTOS CRUDOS.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

SON: LAS CONSERVAS, LA PASTEURIZACIÓN, LA CONSERVACIÓN POR ADICIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES (AZÚCAR), LA ADICIÓN DE ÁCIDO (VINAGRE) Y EL SECADO NATURAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS.



TRATAMIENTOS TÉRMICOS

TIENE COMO FINALIDAD LA DESTRUCCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS A TRAVÉS DE CALOR.

ALIMENTOS FERMENTADOS

LOS ALIMENTOS FERMENTADOS SON AQUELLOS QUE SE OBTIENEN DEL PROCESO DE CONVERTIR CARBOHIDRATOS EN ALCOHOL O ÁCIDOS.



DERIVADOS

A PARTIR DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SE OBTIENEN UNA DIVERSIDAD DE PRODUCTOS, TALES COMO, MERMELADAS, CONFITURAS, ENCURTIDOS, ZUMOS, NECTARES, PURÉS, CHUTNEYS Y OTRAS ELABORACIONES.

TECNOLOGIA DE CEREALES

ESTUDIA Y COMPRENDE LA IMPORTANCIA DE LAS MATERIAS PRIMAS COMPRENDIDAS EN CEREALES Y OLEAGINOSAS Y SU TRANSFORMACIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.



Uds. Universidad del sureste. Antología de biotecnología. Unidad 1. Recuperado el 7 de junio del 2022.