



**Nombre. Andrea Altuzar Villatoro**

**Grado. 3**

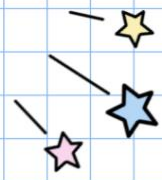
**Grupo. A**

**Número de lista. 1**

**Actividad. Super nota**

**Tema. Frutas y hortalizas**

**Fecha. 7 de junio 2022**



# FRUTAS Y HORTALIZAS

## 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, NÈCTARES, PURÈS, 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.