



Institución: Universidad Del Sureste “Matutino”

Asignatura: Preparación y Conservación De Los Alimentos

Tema: Frutas deshidratadas

Docente: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

Alumno(a): Sandra Ramos Solis

4°Cuatrimestre 4°Parcial

25-11-22- 02-11-22. Tapachula Chiapas

INDICE

OBJETIVOS.....	3
INTRODUCCION.....	4
DESARROLLO.....	5
CONCLUSION.....	6
ANEXO.....	7

FRUTAS DESIDRATADAS

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta practica es aprender el proceso de deshidratar las frutas o verduras, para así saber de como las frutas va pasado a consistencia diferentes, porque de estar en un estado fresco y textura agradable pasa a una consistencia diferente un poco mas seca pero con textura diferente pero igual de rica.

INTRODUCCION

Las frutas deshidratadas es un producto seco con una textura algo áspera, pero con sabores ricos y es mas saludable ya que solo usamos el sol y un deshidratador para poner las frutas. Este es un método que algunas personas utiliza ya que quiere consumir las frutas de otra manera y la manera de consumirlo así es muy rico.

DESARROLLO

El día lunes 27 de noviembre del 2022. Se llevo acabo en la Institución De La Universidad Del Sureste Campus Tapachula la elaboración de deshidratador frutas de una manera mas sana y utilizamos lo siguiente:

- Frutas como (pera, papaya, manzana, plátano y naranja.
- Un deshidratador de malla.

ELABORACION

- Se lavaron bien las frutas y después se cortaron el rodaja de manera muy chica y pusieron en el deshidratador.

CONCLUSION

En esta pequeña y sencilla conclusión nos llevamos el conocimiento de como elaborar las frutas deshidratadas , una manera diferente de como poder consumir las frutas o verduras que queramos comer y nos gastamos mucho ya que es económico y uno deshidratar las frutas o vegetales que uno quiera comer y con la ayuda de el sol se puede llevar acabo este proceso.

ANEXO

