

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA**

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOTECNOLOGÍA

CUADRO SINÓPTICO

DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMÉNEZ

ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA

TERCER CUATRIMESTRE

JUNIO, 2023

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

HORTALIZAS

Planta herbácea que utiliza con cualquier alimento.

Las frutas y hortalizas son importantes por que contienen vitaminas y minerales.

FRUTAS

Fruto, infrutescencia, semilla o las partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano”

FRUTAS CARNOSAS

Contenido de agua en parte comestible mayor o igual al 50 % de agua. S

Simples: Son de una sola flor y una semilla.
Una sola flor y varias semillas.
Drupa: Durazno, ciruela, aguacate.
Bayas: Guayaba, tomate, uva, banano.
Pomas: Manzana, pera.
Hesperidios: Naranja, limón, mandarina
Peponidos: Sandía, melón.

FRUTOS SECOS

Contenido de agua menor al 50%. Principalmente energéticos.

Están rodeados por lo general de una cáscara dura.
Un ejemplo de ellos son: almendra, maní, castaña, nuez, piñón, pistachos

FRUTOS OLEAGINOSAS

Se emplea para la obtención de grasas y como alimento

Se extraen aceites para dos tipos de fines principales: alimenticio e industrial.
En este grupo de cultivos, algunos de los más conocidos son: soja, maní, girasol.

BIBLIOGRAFÍA

Recursos de antología (2023). Universidad del Sureste UDS