



**super nota**

*Nombre del Alumno: Víctor Alexis Vázquez Mazariegos*

*Nombre del tema: tecnología de frutas y hortalizas*

*Unidad:2*

*Nombre de la Materia: biotecnología de los alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura: licenciatura en nutrición*

*Cuatrimestre: tercer cuatrimestre*



# “ Clasificación de frutas y hortalizas ”



Clasificación de frutas de pepita y grano



Clasificación según su semilla y tayo



Según su color , como hortalizas de color verde o hortalizas de color amarillo



Bulbos, frutos, flores, hojas, tayo , raíz



Hortalizas de hoja, como lo son las espinacas, acelga o repollo



Las vainas como guisantes, habas y judías verdes



Las flores como el coliflor, el brócoli y la alcachofa



Frutos como el pimiento, el tomate, la berenjena y el calabacín



Los tubérculos como la patata y la batata



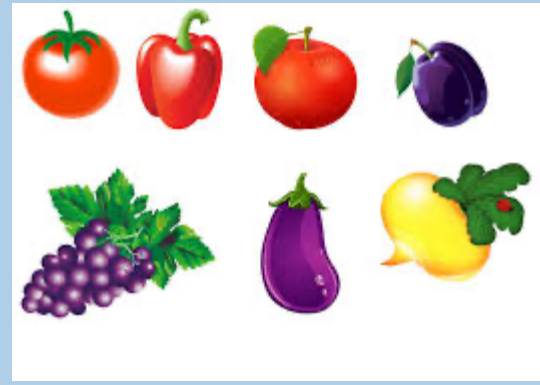
Raíces como la zanahoria y remolacha



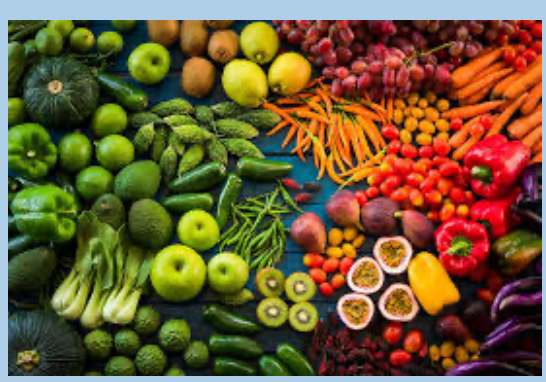
# “ Clasificación de frutas y hortalizas ”



El olor debe ser característico de la fruta y se nota por la salud de la misma



Las propiedades sensoriales van por la calidad del producto



La alteración de frutas y hortalizas van conforme a la zona de cosecha



Las frutas dependen según su temporada



Estas pueden ser alteradas comúnmente en el color y tamaño de la misma



La distribución de estas frutas pueden depender de las productoras



Algunos alimentos son aletargados en el tamaño desde el aumento de abono



Las frutas y verduras pueden ser alteradas en la pigmentación por los mismo obreros



La diversidad de alimentos pueden conseguirse a método de adaptación del área



La limpieza y producción de vegetales debe ser de máximo cuidado



# “ Clasificación de frutas y hortalizas ”



Tener el correcto cuidado y observación de estos alimentos para evitar plagas



Características de los productos de lavado y limpieza



Mantener las frutas húmedas hace verlas más jugosas pero puede ocasionar plagas



El secado de las frutas debe ser obligatorio



El secado de estas debe de ser lo más rápido posible



La utilización de productos fertilizantes es fundamental



Las frutas y hortalizas que se descomponen se reutilizan en abono



Algunos productores pueden reutilizar las frutas y hortalizas



El abono casero o reutilizado es aún mejor para las plantas



Las mejores frutas y hortalizas son cosechadas en casa



Universidad del sureste.2023.antologia de biotecnología de los alimentos.pdf.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/e33a2ced640f5ba36bf8173cd4f4324b-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>