



**SUPER NOTA**

*Nombre del alumno:* **Sheyla Montserrat Gordillo Villatoro**

*Nombre del tema:* **Tecnología de Frutas y Hortalizas**

*Parcial:* **2°**

*Nombre de materia:* **Biología de los Alimentos**

*Nombre del profesor:* **Luz Elena Cervantes Monroy**

*Nombre de la licenciatura:* **Nutrición**

*Cuatrimestre:* **3°**

# Tecnología de

# FRUTAS Y HORTALIZAS



## Frutas

Se clasifican por tipo de semilla y por su naturaleza (como drupas, bayas o pomos).

## Hortalizas

Se clasifican por la parte comestible de la planta y por su color, que indica su valor nutricional.



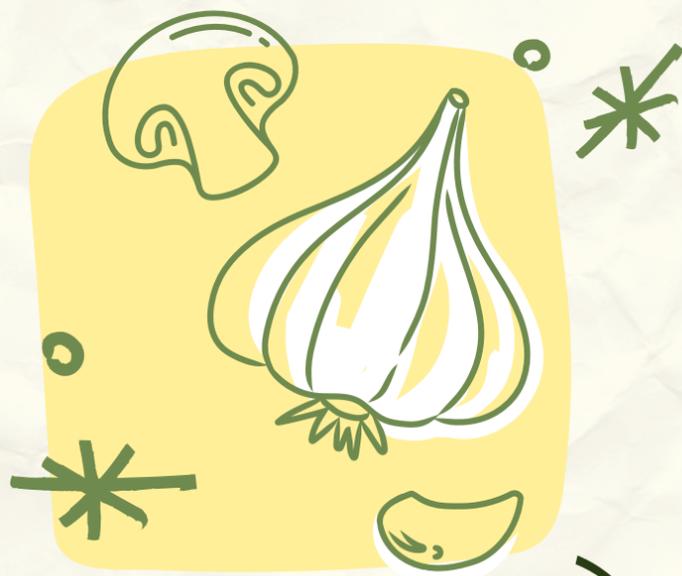
## Importancia sensorial

El olor, color, sabor y textura indican la calidad de frutas y hortalizas para determinar su calidad y frescura.



## Evaluación completa

Se requiere análisis adicional para confirmar su buen estado y asegurar su aptitud de consumo.



## Causas

Las frutas y hortalizas se alteran por microbios, daños físicos, procesos internos y plaguicidas.

