

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias
Económico Administrativas**



- Área Académica: Gastronomía
- Tema: 5.1 Frutas
- Profesor(a): L.G. Patricia Corona De La Rosa
Mtra. Flor Viridiana Vega Serrano
- Periodo: enero-junio 2023

Tema: Fruta

Resumen: Las frutas son la parte de las plantas cultivadas o silvestres encargadas de proteger a las semillas y asegurar su dispersión, son producto del desarrollo del ovario de una flor después de la fecundación, en el que quedan contenidas las semillas. A las frutas se les puede clasificar de muchas formas

Palabras Clave: Fruta , Planta , Flor, clasificación, semillas.

Tema:Fruta

Abstract:

Fruits are the part of cultivated or wild plants responsible for protecting the seeds and ensuring their dispersal, they are the product of the development of the ovary of a flower after fertilization, in which the seeds are contained.
Fruits can be classified in many ways.

Keywords: Fruit, Plant, Flower, classification, seeds



Objetivo General

- Identificar los productos básicos como son las frutas que utilizan en la elaboración y confección de platillos, con el fin de diferenciar sus características en cuanto sabor, color, textura y de denominación de origen.

Objetivos Específicos

1. Identificar las frutas mediante la revisión de la literatura para poder desarrollar su acervo gastronómico.
2. Diferenciar las variedades de frutos mediante una descripción teórica para poder desarrollar su acervo culinario.

Introducción

A las frutas se les puede clasificar de muchas formas, por ejemplo por su tipo comercial, por el clima en el que crecen por ejemplo tropicales o del bosque, por la estación del año en la que crecen, por su color, por su tamaño, por su forma de maduración entre otras.

Clasificación de las frutas:



- Según su semilla
- Por su naturaleza
- Por su tipo de maduración
- Por clima
- Por estación del año
- Por su color
- Otras clasificaciones

Clasificación de las frutas

La maduración de la fruta se puede clasificar en:

- ✓ Climatéricas y no climatéricas .
- ✓ Frutas climatéricas: se caracterizan porque maduran después de la cosecha y, como parte del proceso de maduración, aumentan la producción de etileno
- ✓ Frutas no climatéricas: Deben recolectarse cuando estén casi listas para el consumo, ya que si se recogen verdes ya no maduran, sólo se ponen blandas.



Climatéricas

- Manzana, pera, plátano, ciruela, higo, melón, aguacate, kiwi, tomate, mango, chirimoya, melocotón, melón, membrillo, sandía, papaya, caqui.

No climatéricas

- Naranja, limón, cereza, frambuesa, uva, piña, mora, arándano, berenjena, pomelo, granada, calabaza, calabacín, lima, fresa

Clasificación de las frutas

Por su color

¿En cuantos colores podemos clasificar las frutas?

Moradas	Verdes	Amarillas	Roja
Higos	Manzana	Naranja	Sandia
Zarzamoras	Pera	Mango	Fresa
Uvas	Uva	Manzana	Manzana
Ciruelas	Kiwi	Plátano	Sandia

Las frutas son el postre perfecto que la naturaleza nos dio .Nos hace muy bien comerlas porque:

- Tienen mucho agua, lo que las hace muy refrescantes y nos mantiene hidratados.
- Son dulces y aromáticas, lo que estimula nuestros sentidos.
- Contienen fibra soluble e insoluble, lo que nos ayuda a la digestión.
- Son fuente natural de vitaminas y minerales, lo que nos ayuda a crecer sanos y prevenir enfermedades.

Referencias Bibliográficas

1. Monroy de Sada, P. (2009). Introducción a la Historia de la Gastronomía. México: Limusa.
2. Werle, L., & Cox, J. (2012). Ingredientes. Australia : Ullmann.
3. UNAM. (2021). *UNAM*. Obtenido de Las frutas:
<https://www.personal.unam.mx/Docs/Cendi/frutas.pdf>