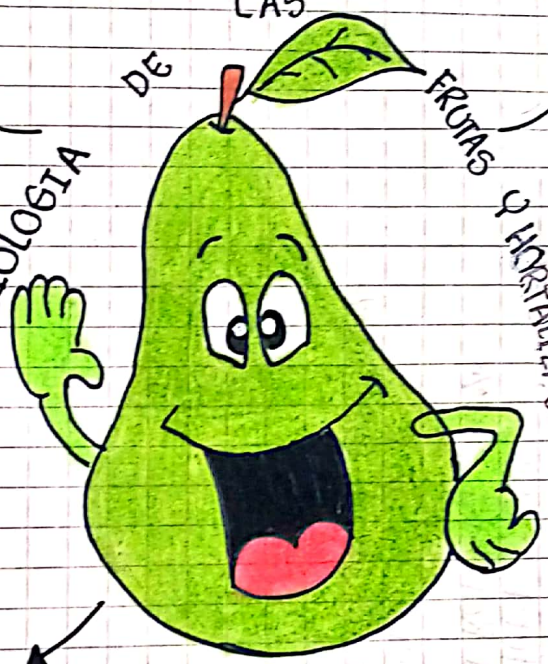
1) MAPA MENTAL.

04/05/22

FISIOLOGIA DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS.



- Según
  - Clasificación
    - Respiración
      - Climatérica
      - NO Climatérica
- Fenomenos Fisiologicos.
  - En Poscosecha.
    - Respiración
  - Maduración
  - Transpiración
- Maduración
  - Madurez o cosecha comercial
  - Madurez de consumo
  - Madurez Fisiológica
- Frutos Climatericos
  - Velocidad de respiración
  - Desprendimiento de etileno
  - hormona de la maduracion
- Frutos NO Climatericos
  - Réducen su tasa de respiración
  - Recolectar lo mas maduro posible
  - Senescencia de los tegidos

Integrantes
Marly Daryenth Infante
Andrea Carolina Rodriguez

Escaneado con CamScanner

ANALISIS

FISIOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

- Para la conservacion de las Frutas y Hortalizas debemos tener en cuenta que ellas dependen de su propias reservas, sufriendo un desgaste que debemos saber manejar para no causar un deterioro acelerado del producto, por eso es de vital importancia conocer su clasificacion ya que su comportamiento de respiracion durante la poscosecha determinan si puede continuar su maduracion o no, lo que permite que sean climatericos o no climatericos, con esto podemos saber cuando esta para ser cosechado y como conservarlos bien, tambien dependiendo de su maduracion.

FRUTOS CLIMATERICOS.

- Ciruela
- Platano
- Albaricoque
- Kiwi

FRUTOS NO CLIMATERICOS.

- Mandarina
- Naranja
- Pimenton
- Cereza

Escaneado con CamScanner