Actividad 1.

1¿Que son los indices de madurez o cosecha?
los indices de madurez pueden ser considerados como Tradicionales en el mundo de las Frutas, su aplicación puede ser Sencilla y los resultados se obtienen en Poco Tiempo, aunque su correlación con el grado de maduración y con la calidad según el criterio del consumidor rara vez es completamente satisfactoria. De hecho, suele ser necesario utilizar varios de ellos conjuntamente para garantizar un control adecuado de la madurez de la Fruta analizada.

2¿Que es la maduración fisiologica?
la madurez fisiologica suele alcanzarse antes de que termine la madurez fisiologica su crecimiento celular y finaliza, mas o menos, cuando el fruto tiene las semillas en disposicion de producir nuevas plantas la evolución de la maduración fisiologica solo se complementa adecuadamente cuando el fruto se encuentra en la planta.

3¿Que es la maduración organoleptica?
la maduración organoleptica hace referencia al Proceso por el cual los frutos adquieren las caracteristicas sensoriales que las define como comestible.

4¿Que es la maduración comercial?
la madurez comercial hace referencia al momento adecuado de proceder a la recolección de un producto destinado a un Fin concreto, al objeto de que cumpla los exigencias del mercado.

5¿Que Tipos de indices de cosecha existen y como pueden establecerse (bajo que principio o condición) Mencione ejemplos

Indice	Ejemplos
• Dias transcurridos desde la floración hasta la cosecha	→ Manzanas y peras
• Dias transcurridos desde la floración hasta la cosecha.	→ Manzanas y peras
• Promedio de unidades de calor durante el desarrollo.	→ Manzanas y Maiz (elote)
• Desarrollo de la capa de abscision	→ Algunos melones y Manzanas
• Morfologia y estructura de la superficie	→ Formación de la cutícula en uvas y Tomates • malla en algunos melones • Brillo de algunos frutos (Desarrollo de ceras)

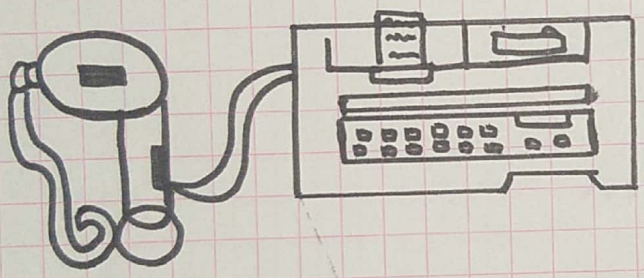
Escaneado con CamScanner

- Tamaño → Todos los Frutos
- Gravedad especifica → cerezas y sandias
- Forma → Angulandad en la Banana llenando de los hombros del margo.

- Firmeza → Manzanas, Peras y frutos de hueso
- Color externo → Todos los Frutos
- Color y estructuras internas → color de pulpa en Frutas
- Contenido en almidon → manza y Peras
- Contenido en azucares → manzanas, peras, Frutos de hueso, uvas.
- Contenido en acidos - Proporción azucar/acido → Granada, citricos, Papaya, melones, Kiwi
- Contenido en zumo (jugo → citricos
- Astringencia (contenido en taninos) → Caqui y datiles
- Concentración interno de etileno → Manzanas y peras

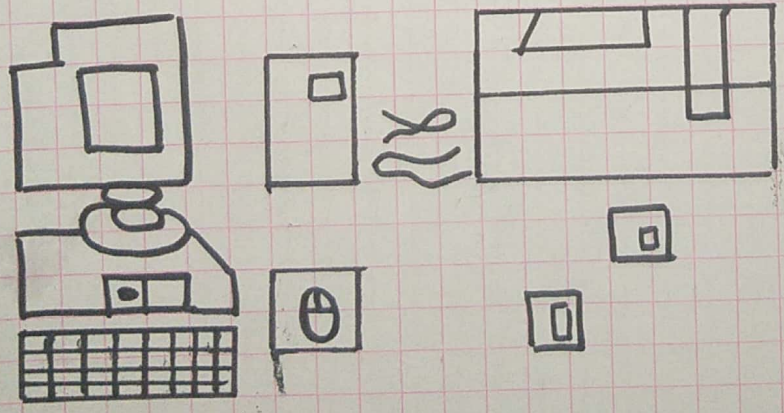
6 Dibuje los equipos y describa los metodologias que se utilizan para medir estas Cambios en: el color, Sabor, Textura y aroma en Frutas y hortalizas.

Colorimetro marca minuta, Modelo Cr-300



El colorimetro, usa sensores que simulan el modo en que el ojo humano ve el color, el colorimetro expresa el color en forma numerica y cuantifica la diferencia de color entre un estandar y una muestra de Producción.

Equipo de espectrofotometro.



los espectroscopio del infrarrojo utiliza ultrazona de espectro y esta siendo cada vez mas empleada para la determinación, por Procedimiento no destructivos del contenido de azucares y su correlación con la madurez de algunos Productos como melones.

Escaneado con CamScanner

7¿Porque se utilizan estos equipos?
Se utiliza para cuantificar la diferencia de color entre una muestra de producción y tambien ser utilizan para los procedimiento no destructivos del contenido de azucares

8¿Que pasa si no se usan?
Puede ocurrir una perdida ya que estos equipos hacen que haya un Buen manejo que el cultivo mantenga en muy Buenas condiciones

9¿Como deben de ser las mediciones en campo?
Deben situarse a Igual distancia que ambas partes, las personas siguen las Tradiciones a la hora de medir, es decir las que se han utilizado desde que Tenemos memoria, Fijandonos ene Tiempo en la Toralida y colores

10¿Es necesario llevar estos equipos al campo?
Es necesario Porque Con ellos nos damos cuenta en que estamos y que indices tenemos

Escaneado con CamScanner

FRUTAS Y HORTALIZAS

¿Que es? y como se producen los cambios composicionales en Frutas y Hortalizas

Es la Formación de un fruto apto para el consumo humano, y los cambios composicionales que desarrollan una serie de características Físico-químicos que permiten definir distintos estados de Madurez.

Madurez Fisiologica.

Una Fruta se encuentra fisiologicamente cuando ha logrado un estado de desarrollo y Recién se separada de la planta

Madurez de consumo:

Es cuando la Fruta reune las caracteristicas deseables para su consumo.

Desarrollo del color

con la maduración por lo general disminuye el color verde de las Frutas debido a una disminución de su contenido de clorofila y a un incremento en la síntesis de pigmentos de color amarillo, naranja y Rojo.

Desarrollo del sabor y aroma.

Su sabor pasa de ser acido a ser mas dulce debido a que su pH se eleva cuando madura. El Aroma se desarrolla por la Formación de una serie de le imparten un olor caracteristicas a las diferentes Frutas.

Cambios en Firmeza:

cambio debido a la hidrolisis de los almidone y de las Pectinas por la reducción de su contenido de Fibra y por los procesos degradativos de las paredes celulares

Escaneado con CamScanner

Actividad 2.

Descripción de caracteristicas de madurez en frutos y Hortalizas.

Frutas	Estado	Caracteristicas.
Mango (climaterico)	verde 	su sabor es acido, su pulpa es de color amarillo o verdoso muy pulido y con consistencia dura.
Kiwi (climaterico)	Madura 	Kiwi de color marron brillante no debe tener manchas debe tener un olor Tirando a citrico
Piña (No climaterica		la piña debe ser pesada, Fijarnos en el olor, el color de exterior debe se saludable la corteza de la piña deber ser Firme al Tacto.
Fresa (No climaterica)		una fresa esta madura cuando Toda es de color rojo brillante, no tenue, por lo que no debe tener areas bancas.

Conclusión

- Cada estado en la maduración cumple un objetivo y por lo tanto se debe llevar un excelente seguimiento y el que de esto dependera el estado de cad producto.
- Estos factores son determinantes para poder obtener un producto de calidad sano y en optimas condiciones.

Escaneado con CamScanner