



Foto 1 Selección y presentación de frutas frescas para preparar jugos, licuados y batidos de colores intensos.



Foto 2 Batido de frutilla servido en vaso alto: una referencia visual para trabajar textura, consistencia y presentación.



Foto 3 Bebida de lima y pepino con hierbas frescas, ideal para estudiar combinaciones aromáticas y decoración natural.



Foto 4 Licuado cítrico de manzana, pomelo, limón y lima: ejemplo de mezcla equilibrada de frutas ácidas y dulces.



Foto 5 Batido de frutilla y ananá con hielo, una propuesta tropical para practicar proporciones, sabor y terminación.



Foto 6 Licuado cremoso de mango con trozos de fruta, útil para observar densidad, pulpa y acabado final.



Foto 7 Batido rojo de frutas servido con menta, una opción sencilla para analizar color, frescura y presentación minimalista.



Foto 8 Preparación de un licuado verde en licuadora: técnica de vertido, manejo de utensilios y servicio inmediato.



Foto 9 Bebida de kiwi recién mezclada, con fruta fresca como guarnición para reforzar aroma, color y atractivo visual.



Foto 10 Batido de frutos rojos con semillas, granola y coco: ejemplo de combinación nutritiva y presentación creativa.