

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA: **TECNOLOGÍA POSTRECOLECCIÓN**

CURSO: 3º

TIPO: OPTATIVA - Nº CRÉDITOS: 4,5

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA, ESPECIALIDAD INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS (BOE 30 de enero de 1999)

DPTO.: BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

AREA: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PROFESORES:

CURSO
ACADÉMICO
2003-04

NOMBRE DEL PROFESOR/ES
MONTserrat COLLADO FERNÁNDEZ

OBJETIVOS

Se pretende que los alumnos se familiaricen con los distintos procesos de transformación y alteraciones que sufren los productos vegetales (frutas y hortalizas) nada más ser recolectados y durante el almacenamiento. La diferenciación entre frutos climatéricos y no climatéricos. Los métodos de conservación para alargar la vida media de estos productos.

ORGANIZACIÓN DOCENTE

La asignatura consta de 2 créditos teóricos y 2.5 créditos prácticos. La duración es cuatrimestral (1^{er}).

BIBLIOGRAFIA

- ARTHEY, D y ASHURST, P.R. (1997). "Procesado de Frutas". Acribia. Zaragoza
- ARTHEY, D. y DENNIS, C. (1992). "Procesado de Hortalizas". Acribia. Zaragoza.
- HERRERO, A. y GUARDIA, J. (1992). "Conservación de Frutas: Manual Técnico". Mundi-Prensa. Madrid.
- HOLDWORTH, S. (1988). "Nuevas Tecnologías de Conservación de Frutas y Hortalizas". Mundi-Prensa. Madrid.
- ROMOJARO, F. et al. (1996). "Nuevas Tecnologías de Conservación de Frutas y Hortalizas". Mundi-Prensa. Madrid.
- SMITH, D.S. et al. (1997). "Processing Vegetables: Science and Technology". Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster.
- SOMOGYI, L.P.S., RAMASWAMY, H. y HUI. Y.H. (1996). "Processing Fruits, Science and Technology". Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster.

- WILEY, R.C. (1997) *“Frutas y Hortalizas mínimamente Procesadas y Refrigeradas”*. Acribia. Zaragoza.
- WILLS, R.H.H., et al. (1999). *“Fisiología y Manipulación de Frutas y Hortalizas Post-recolección”*. Acribia. Zaragoza
- ZAPATA, M. y SEGURA, P. (1996). *“Nuevas Tecnologías de Conservación de Frutas y Hortalizas: Atmósferas Modificadas”*. Mundi-Prensa. Madrid.

SISTEMA DE EVALUACION

Para acceder al examen será imprescindible haber realizado la totalidad de las prácticas. Se realizará una sola prueba escrita en las que el alumno deberá desarrollar los conocimientos adquiridos en las clases teóricas y prácticas. Se entregará el cuaderno de prácticas antes de esta prueba y se valorará los comentarios personales sobre los distintos problemas del sector hortofrutícola planteados.

PROGRAMA

- TEMA 1.- Los productos vegetales
- TEMA 2.- Maduración de los frutos
- TEMA 3.- Metabolismo respiratorio de los frutos
- TEMA 4.- Regulación hormonal de la maduración
- TEMA 5.- Alteraciones de los productos vegetales en la postrecolección
- TEMA 6.- Centrales Hortofrutícolas
- TEMA 7.- Limpieza
- TEMA 8.- Selección y Clasificación
- TEMA 9.- Escaldado
- TEMA 10.- Métodos de conservación de frutas y hortalizas frescas
- TEMA 11.- Congelación de frutas y hortalizas
- TEMA 12.- Deshidratación de frutas y hortalizas
- TEMA 13.- Técnicas de Transporte