



<b>POSTGRADO</b>	<b>CAMPUS</b>
<b>INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA SUSTENTABLE</b>	<b>CÓRDOBA</b>
<i>MAESTRIA EN CIENCIAS</i>	

CLAVE DEL CURSO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS	CUATRIMESTRE
IAS 623	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	TEÓRICO-PRÁCTICO	3	PRIMAVERA

PROFESOR TITULAR	CLAVE ACADÉMICA	PROFESOR COLABORADOR	CLAVE ACADÉMICA
DRA. ADRIANA CONTRERAS OLIVA	X03699		

#### OBJETIVO GENERAL

El alumno analizará y estudiará los diferentes métodos para procesar frutas y hortalizas con un enfoque integral de la planta desde sus materias primas, la optimización de la energía y el manejo de subproductos.

#### CONTENIDO GENERAL DEL CURSO

1. Introducción
2. Deterioro de alimentos
3. Vida de anaquel y contenido de agua
4. Conservación en fresco o productos mínimamente procesados
5. Procesamiento de frutas y vegetales
6. Estructura y composición de frutas y vegetales
7. Valor nutritivos de los vegetales
8. Valor nutritivo de las frutas
9. Beneficios a la salud de frutas y vegetales
10. Métodos de procesamiento de frutas y vegetales
11. Mondado
12. Rebanado/cuadros
13. Blanqueo
14. Enlatado
15. Deshidratación
16. Preservación con frío: enfriamiento y congelación
17. Frutas y vegetales procesados
18. Empaque y materiales de empaque
19. Calidad de los productos frescos y procesados
20. Buenas prácticas de manufactura