



Desarrollo de productos frutícola y ornamental con valor nutricional, nutracéutico y sin riesgo para la salud humana

Posgrado: Recursos genéticos y productividad-Fruticultura

Campus Montecillo

Definición

Generar productos procesados con calidad organoléptica y sensorial aceptable para los consumidores, además, con alto valor nutracéutico, inocuos y con optima vida de anaquel; esto mediante la aplicación de tecnologías tradicionales y emergentes de procesamiento. Por otro lado, generar tecnologías para el manejo de productos en estado fresco, enteros o cortados, para mantener la calidad y prolongar su vida de anaquel. Estos desafíos se centran en estrategias de investigación realizadas por académicos, estudiantes a través de artículos científicos, tesis, manuales y patentes. Esta línea también presenta como desafío de formar en el área de tecnología de alimentos, postcosecha, así como el procesado de frutas y alimentos.

Pertinencia

Obtener productos innovadores que satisfagan a diferentes grupos de productores y consumidores, productos que constituyan una patente, pero además generar conocimiento que se transmita a la comunidad científica y como parte de la enseñanza de los estudiantes interesados en el área de conocimiento.

Objetivo estratégico

- Conformar un grupo de investigadores con actitud inter-multi y transdisciplinaria con otras instituciones, productores y empresas, en la generación de conocimientos, en el desarrollo tecnológico y aprovechamiento de los recursos frutícolas y ornamentales con potencial en calidad nutricional y nutracéutica; esto para el bienestar de la población humana y desarrollo de la agroindustria vinculada a un entorno saludable basado en tecnologías emergentes. Lo anterior para la generación de proyectos que permitirán la preparación de personal altamente calificado mediante un enfoque académico, así como la generación de tecnologías, procesos y patentes.