FRU-645 Fisiología y Bioquímica de Frutos en Postcosecha

DR. SERGIO HUMBERTO CHÁVEZ FRANCO Clave: X00722

Tipo de curso: teórico – práctico

Periodo: Otoño

Créditos: 3

Temas y Subtemas:

- 01 TERMINOLOGÍA
- 02 COMPOSICION QUÍMICA Y VALOR NUTRICIONAL DE LOS FRUTOS
- 03 CONCEPTO DE MADURACIÓN
- 04 FENOMENO DE RESPIRACIÓN EN RELACION CON LA MADURACIÓN
- 05 RESPIRACIÓN RESISTENTE AL CIANURO Y SU RELACION CON MADURACION
- 06 METODOS PARA MEDIR RESPIRACION EN FRUTOS
- 07 ETILENO COMO HORMONA DE LA MADURACIÓN
- 08 MECANISMOS DE BIOSINTESIS Y ACCION DE ETILENO
- 09 METODOS PARA CUANTIFICAR ETILENO
- 10 CONTROL MULTIHORMONAL DE LA MADURACIÓN
- 11 METABOLÍSMO DE CONSTITUYENTES QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN
- 12 EFECTO DE FACTORES EXTERNOS SOBRE EL CONTROL DE LA MADURACION
- 13 ASPECTOS DE BIOLOGIA MOLECULAR
- 14 MODELOS FISIOLÓGICOS Y MATEMÁTICOS EN RELACIÓN A LA FISIOLOGÍA DEL FRUTO

Prácticas del curso:

- 01 Medidor de Humedad relativa, Temperatura y Luz.
- 02 Medición de fuerza de gravedad generada en forma dinámica de los frutos en movimiento.
- 03 Uso toma de datos e interpretación del GPS para geo-referenciar donde se toman los datos.
- 04 Medición de la respiración mediante instrumental portátil usando el método estático y dinámico.
- 05 Medición de Etileno durante varios tratamientos y condiciones diversas.
- 06 Métodos para medir color de partes del fruto.
- 07 Georreferenciar la fuerza de gravedad y geo -ubicación de rutas de transporte y fuerzas dañinas.