

FRU-648 TECNOLOGÍA POSTCOSECHA DE FRUTOS

DRA. MA. DE LOURDES CATALINA ARÉVALO GALARZA

Clave: X02227

Tipo de curso: teórico – práctico

Periodo: Primavera

Créditos: 3

Temas y Subtemas:

I. INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA POSTCOSECHA

- Comercio de frutas y hortalizas importancia de México en comercio mundial
- Generalidades del Sistema Postcosecha

II. FISIOLÓGÍA Y CALIDAD POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Procesos fisiológicos (respiración, transpiración y etileno) biosíntesis que afectan la calidad de frutas y hortalizas.
- Técnicas de control y retraso de la maduración y senescencia

III. PREENFRIADO, CONSERVACIÓN FRIGORÍFICA Y MANEJO DE GASES

- Aplicaciones de bajas temperaturas en frutas y hortalizas frescas
- Instalaciones frigoríficas
- Tratamientos especiales (Cuarentena)
- Daños por frío y Desórdenes fisiológicos durante

IV. ENFERMEDADES Y CONTROL EN POSTCOSECHA

- Aspectos básicos de la patología postcosecha y factores que regulan el desarrollo de pudrición
- Sistemas de control de los patógenos (convencionales y alternativos)
- Nuevos enfoques para entender las enfermedades de postcosecha de fruta: estudios de interacción fruta-patógeno.

V. PRODUCTOS IV GAMA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Procesado mínimo en fresco de frutas y hortalizas
- Empaques y almacenamiento

Prácticas del curso:

PRACTICA 1: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD

PRACTICA 2: VISITA A SUPERMERCADO AREA FRUTAS Y HORTALIZAS

PRACTICA 3: ALMACENAMIENTO REFRIGERADO Y DAÑOS POR FRÍO EN PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

PRACTICA 4: IDENTIFICACIÓN DE PATÓGENOS POSTCOSECHA Y SU CONTROL

PRACTICA 5: PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS