



**Sistema de Gestión de la Calidad
Facultad de Ciencias Agronómicas y de
los Alimentos**

Página: 1
Versión: 1

Programa de Asignatura

Nombre del curso	<i>DCA025 Tecnología del procesamiento de hortalizas y frutas: aportando valor agregado.</i>
Descripción del curso	Aplicación de los principios de conservación, control de calidad y envases de alimentos hortofrutícolas industrializados.
Objetivos	Entregar conocimiento para la aplicación de los principios de conservación, control de calidad y aspectos de envases y embalajes utilizados en productos hortofrutícolas al ser industrializados.
Contenidos	<ol style="list-style-type: none">1. Introducción. Métodos de conservación.2. Altas temperaturas: Esterilización y pasteurización. Curvas de letalidad, Penetración de calor. Medios de empaque, Líneas de proceso. Maquinaria y equipo.3. Bajas temperaturas: Refrigeración. Congelación: Punto de congelación, Características de la materia prima. Diseños básicos de equipos para congelación.4. Eliminación de agua libre: Principio general de deshidratación, Factores que influyen en el proceso, influencia en aspectos nutritivos. Calidad de la materia prima de origen agrícola.5. Conservación por uso de vacío y modificación de atmósfera. Productos IV Gama.6. Sistemas de Control de Calidad: Definición, inspección, control de calidad, seguridad alimentaria. Cero defectos, motivación. Normas de Calidad ISO, NCHISO. Normas HACCP.7. Envases: Rígidos, Hojalata; cierre y control de cierres, barniz, claves; Madera, Vidrio, Aluminio. Flexibles: Polietileno, Celofán, Saram, Papel.8. Aditivos: Definición, clasificación y aplicación.
Modalidad de evaluación	<ol style="list-style-type: none">I. Dos Pruebas de cátedra (60%).II. Controles periódicos, salidas a terreno y controles de lectura comprensiva (20%). Evaluaciones de control de lectura (bibliografía académica), relacionada con los contenidos analizados en clases y salidas a terreno.

Elaborado Por:
Administrador del Sistema
de Gestión de Calidad
Fecha: 16/07/2018

Revisado por:
Director del programa de
Doctorado
Fecha: 16/07/2018

Aprobado por:
Decano de la Facultad
Fecha: 20/07/2018

	<p>III. Seminario de Análisis basado en Problemas (ABP) (20%)</p> <p>El estudiante deberá analizar un caso con una problemática en particular. Presentación de informe y Exposición. A través del ABP y salidas a terreno se evaluarán las siguientes competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trabajo en equipo. - Discusión en terreno. -Capacidad analítica.
Bibliografía	<p>Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barbosa Cánovas – Pothaka, 1999. Conservación no térmica de alimentos. • Fellows, P. 2007. Tecnología del procesado de los alimentos: principios y práctica. Ed. Acribia, S.A. 704p. • Fennema, O. 2008. Química de los Alimentos. Damodaran,S., Parkin, K, Fennema, O; Eds., Ed. Acribia, S.A. 1154 p. • Fcaps Vanaclocha, A. 2005. Diseño de industrias agroalimentarias. Ed. Mundiprensa, Madrid, 294 p. • Lamúa Soldevilla, M. 2000. Aplicación del frío a los alimentos. Instituto del frío, Madrid. Mundiprensa-AMV ediciones, 350 p. • Martínez Bouzas, F. 1994. Manipulación de productos en la industria conservera. • Madrid Gómez, S. 1998. Refrigeración, congelación y envasado de alimentos. • Herrero Alaña, G. 1996. Implantación del sistema HACCP en la industria de alimentos. • Cervera Fantoni, L. 1998. Envase y embalaje • Parry, C. 1995. Envasado de alimentos en atmósferas modificadas. • Zhao, J. 2007. Berry fruit: value added products for health promotion. Editor: yaniunn zhao food science and technology. CRC press Taylor & Francis group 6000 broken sound parkway NW, suite 300 Boca Raton, Fl 33487-2742 © 2007 by Taylor & Francis group, llc. <p>Recomendada:</p>

<p>Elaborado Por: Administrador del Sistema de Gestión de Calidad Fecha: 16/07/2018</p>	<p>Revisado por: Director del programa de Doctorado Fecha: 16/07/2018</p>	<p>Aprobado por: Decano de la Facultad Fecha: 20/07/2018</p>
---	---	--

Control de Cambios

Versión original	Fecha de modificación	Descripción del cambio

Elaborado Por: Administrador del Sistema de Gestión de Calidad Fecha: 16/07/2018	Revisado por: Director del programa de Doctorado Fecha: 16/07/2018	Aprobado por: Decano de la Facultad Fecha: 20/07/2018
---	---	---