

**UNIVERSIDAD DEL TOLIMA**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA AGRONÓMICA**  
**PROGRAMA DE INGENIERIA AGRONOMICA**  
**CONTENIDO TEMÁTICO DEL PLAN CURRICULAR**  
**CONSERVA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

**I-IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA:**

Nombre:	Conservas de Frutas y Hortalizas
Código:	0301050
Departamento:	Producción y Sanidad Vegetal
Campo de Formación:	Profesional
Prerrequisito:	Ninguno
Intensidad Horaria:	5 Horas T/P
Semestre:	A partir de VI Semestre

**II OBJETIVOS GENERALES**

- Identificar las condiciones físicas y bioquímicas de los productos agrícolas para conservas.
- Analizar los principios básicos para la elaboración de conservas.

**OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Analizar la relación existente entre la producción, distribución y consumo de los bienes alimentarios y los demás sectores de la economía.
- Analizar la relación entre el manejo, preservación y transformación industrial de las materias primas provenientes del sector agropecuario, forestal y pesquero con el concepto de agroindustria dentro del sistema agroalimentario.
- Analizar la influencia de los factores intrínsecos y extrínsecos en las características de la calidad de los productos agrícolas destinados para la elaboración de conservas.
- Analizar y aplicar los principios teóricos, prácticos de los factores físicos, bioquímicos y ecofisiológicos en la elaboración de conservas.
- Analizar el conjunto de actividades que agregan valor a las materias primas de origen agropecuario, forestal y pesquero a través de procesos de transformación que permite conservar y comercializar los productos elaborados.

**III. ENUNCIACIÓN DE UNIDADES, MODULOS O CAPITULOS QUE CONTIENE LA ASIGNATURA.**

**UNIDAD I**

Importancia socioeconómica de un sistema agroalimentario:

- A nivel Latinoamericano
- A nivel nacional
  - Relación del sector agropecuario y el sector agroindustrial
  - Producción y distribución de los productos agrícolas

## **UNIDAD II**

Características de la agroindustria y de la transformación de los productos agrícolas:

- Características de las materias primas provenientes del sector agropecuario.
- Integración entre la producción de materias primas y su nivel o grado de transformación
- Relaciones entre los niveles de transformación y el mercadeo y comercialización.

## **UNIDAD III**

Condiciones físicas y bioquímicas de los productos agrícolas para la elaboración de conservas:

- Influencia de los factores eco fisiológicos

## **UNIDAD IV**

Principios básicos técnicos para la elaboración de conservas

## **UNIDAD V**

Fundamentos básicos de una empresa agroindustrial

## **IV. ACTIVIDADES PROGRAMADAS COMO PRACTICAS SUPERVISADAS**

- Observación y análisis de la calidad de los productos agrícolas para la elaboración de conservas.
- Observaciones y análisis de la influencia de los procesos bioquímicos de los productos agrícolas en conservas.
- Observación y análisis de los sistemas empleados en la elaboración de conservas de acuerdo a las características físicas y biológicas del producto agrícola.
- Observación de la incidencia de los microorganismos en la elaboración de conservas.

## **V. ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN FORMA INDEPENDIENTE.**

- Factores que influyen en el desarrollo agroindustrial en Colombia
- Aspectos sobre pasteurización y esterilización
- Aspectos sobre microbiología y toxicología de los alimentos
- Influencia de los factores externos y la duración de las conservas

## **VI EVALUACIÓN**

Tres pruebas: Dos parciales y un examen final	50%
Exposiciones sobre consultas bibliográficas	25%
Informes sobre observaciones prácticas	25%

## **VII BIBLIOGRAFIA**

BAEZ SAÑUDO R, Mendoza Wilson A.M, Bringas Taddei E, Gonzalez Aguilar G., Ojeda Contreras J, Saucedo Veloz C. 2001. Aplicación de mezclas cerosas en melón de cantaloupe y sus efectos en la fisiología del fruto. Rev. Iber. Tecnología Postcosecha

BAEZ SAÑUDO R, Mendoza Wilson A.M. 2001. Medición de la tasa respiratoria por sistema cerrado en melón cantaloupe. Horticultura Mexicana.

BAEZ SAÑUDO R, Mendoza Wilson A.M. Bringas Taddei E; Velasquez Ulloa B; Garcia Robles M, Luchsinger Lagos L. Evaluación del Comportamiento postcosecha de uva "Princess" producida en el estado de Sonora. 2002 Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha.

GARCIA-ROBLES M, Bringas-Taddei E, Mendoza-Wilson A.M y Baez-Sañudo R. Estudios fisiológicos asociados a la deshidratación del raquis de uva de mesa. Revista iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 2003, Vol 5 (1) 43-59

GONZÁLEZ AGUILAR G.A., Gayosso L., Cruz R, Fortiz J. Baez R. y Wang C.Y., 2000. Polyamines induced by hot water treatment reduce chilling injury and decay of pepper fruit. Postharv. Biol and Tech Vol 18 (1): 19-26

OSUNA GARCIA J.A., Baez Sañudo R; Medina Urrutia V.V., Chavez Contreras X, 2002. Residualidad de paclobutazol en frutos de mango (*Mangifera indica* L.) cultivar "Tommy Atkins" Vol 7 (2): 275-282. Revista Chapingo Serie Horticultura

PEREZ B, BRINGAS E, Mendoza A.M. Saucedo C y Baez R. efecto de la aplicación de cera comestible y agua caliente sobre la conservación de melón reticulado. Fitotecnia Mexicana Vol. 25 (4) 375-379. 2002

VERDURAS, FRUTAS Y ESPECIAS. Wim Oudshoorn ( Ediciones Omega) ISBN:  
8428206171. 144 p; 15 x 20 cm (12/1980)