

		UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTOS Y HORTALIZAS			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-4323	PRELACIONES NINGUNA	CRÉDITOS 3	SEMESTRE ELECTIVA PROFESIONAL
HORAS SEMANALES 3	TOTAL HORAS SEMESTRE 48		VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 0	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS			
Tecnología de procesamientos de frutos y hortalizas. Procesos bioquímicos en vegetales. Química de alimentos			
OBJETIVO GENERAL			
Establecer la importancia del manejo postcosecha y su incidencia sobre la calidad final de los frutos y hortalizas. Describir los fundamentos básicos de los procesos aplicados al control del deterioro de frutos y hortalizas.			
SINOPSIS DEL CONTENIDO			
<ol style="list-style-type: none"> I. CONCEPTOS BÁSICOS. Almacenamiento, calidad, climaterio, deterioración, envejecimiento (aging), fruto, fruta, fruto fresco, fruto inmaduro, fruto maduro fisiológicamente, maduración, hortaliza, vegetal, senescencia, tecnología postcosecha. II. PROCESO DE MADURACIÓN Y COSECHA. Etileno. Importancia. Cambios asociados al proceso de maduración: color, carbohidratos, ácidos orgánicos, compuestos nitrogenados, pigmentos. Índices de cosechas: métodos físicos, visuales, químicos, de cálculo, fisiológicos. Tipos de cosecha: ventajas y desventajas. III. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS COSECHADOS. Criterios de calidad. Factores que afectan la calidad. Métodos para evaluar la calidad: apariencia, calidad textural, sabor, valor nutricional, factores de seguridad, normalización. IV. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO POSTCOSECHA DE FRUTOS Y HORTALIZAS. Almacenamiento a temperatura ambiente. Almacenamiento a temperatura de refrigeración: equipos, almacenes, control del ambiente. Almacenamiento en atmósferas modificadas y controladas. Definiciones. Posibles beneficios. Efectos perjudiciales. V. PATOLOGÍA POSTCOSECHA DE FRUTOS Y HORTALIZAS. Infección precosecha. Infección postcosecha. Patógenos asociados a frutos y hortalizas. Métodos de prevención de enfermedades postcosecha. Control de pérdidas causadas por enfermedades. 			
BIBLIOGRAFÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • Flores, A. 1996. Pérdidas postcosecha de frutas y hortalizas en Venezuela: causas y posibles soluciones. Curso Interfacultadaes de Postgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. UCV. Facultad de Ciencias. Caracas. • Flores, A. 2000. Manejo Postcosecha de Frutas y Hortalizas en Venezuela. 2da. ed. Edit. UNELLEZ. • Wills, R. y McGlasson, B. 1998. Post-Harvest. An Introduction to the Physiology and Handling of fruit, vegetables and ornamentals. 4ta. ed. UNSW Press. Australia. 			