

# **2331086 TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

Horario miércoles y viernes 14 a 16 hrs

M.C. Dulce Ma. SánchezDíaz Lima

**OBJETIVO: EL ALUMNO CONOCERÁ Y COMPRENDERÁ ALGUNAS TECNOLOGÍAS ALTERNATIVAS PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS.**

## **TEMARIO.**

**I.- Actualidad de Industria procesadora de frutas y hortalizas**

**a) Clasificación de las empresas procesadoras de frutas y hortalizas. Microempresas y Macroempresas**

**b) Producción y venta de frutas y hortalizas preparadas y envasadas**

**Exportaciones**

**Importaciones**

**II.-Procesos de conservación de frutas y hortalizas .**

**Introducción , importancia y fundamentos**

**a)Operaciones preliminares**

**b)Enlatado**

**c)Deshidratación**

**d)Mermeladas,,Jaleas y Ates**

**e)Jugos y Néctares**

**III.- Envases**

**Características y composición**

**Lata**

**Vidrio**

**Termoplástico**

**Aséptico**

## **BIBLIOGRAFÍA**

**Arthey D. (1992).- Procesado de Hortalizas.- Ed. Acribia.**

**Barbosa-Canovas G. y Vega-Mercado H.- Deshidratación de Alimentos.Ed Acribia.**

**Bosquez Molina E. y Colina I. .L.(2012)Procesamiento térmico de frutas y hortalizas 2ª edición Ed.Trillas. Mèxico D.F.**

**Brennan J.G. (1972).-Las operaciones de la Ingeniería de los Alimentos.- Ed. Acribia.**

**Cheftel (1992).-Introducción a la Bioquímica y Tecnología de Alimentos Vol. II Ed. Acribia.**

**FAO ( 1977).- Principios del envasado de los alimentos.- Guía Internacional.- Ed. Acribia.**

**Hersom. A.C. y Hulland E.D. 1974. Conservas Alimenticias. Ed. Acribia. Zaragoza España**

**Man Dominic (2018) Caducidad de los Alimenntos .- Ed. Acribia. Zaragoza España**

**Ranken M.D. (1993).-Manual de la Industria de los Alimentos .-2ed. Ed. Acribia.**

**Sánchez-Díaz D. (2004).- Manual de Prácticas de Laboratorio de Tecnología de frutas y hortalizas. Publicaciones UAM**