

Guía docente de la asignatura

Fecha última actualización: 18/06/2021

Fecha de aprobación: 18/06/2021

Fisiología y Tecnología de la Posrecolección

Grado	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias				
Módulo	Complementos de Formación	Materia	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección				
Curso	3º	Semestre	2º	Créditos	6	Tipo	Optativa

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Se recomienda haber cursado la asignatura de Biología.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Procesos fisiológicos en los productos vegetales una vez recolectados. Optimización de su conservación
- Tecnología de la conservación de los alimentos de origen vegetal

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
- CG02 - Resolución de problemas
- CG03 - Trabajo en equipo
- CG04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
- CG05 - Toma de decisiones
- CG06 - Capacidad de compromiso ético
- CG07 - Capacidad de análisis y síntesis
- CG08 - Razonamiento crítico
- CG09 - Motivación por la calidad
- CG10 - Capacidad de organización y planificación
- CG11 - Capacidad de gestión de la información
- CG12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- CG13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales



- CG14 - Diseño y gestión de proyectos

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE01 - Reconocer y aplicar los fundamentos físicos, químicos, bioquímicos, biológicos, fisiológicos, matemáticos y estadísticos necesarios para la comprensión y el desarrollo de la ciencia y tecnología de los alimentos
- CE05 - Conocer los procesos de conservación de los alimentos e identificar las modificaciones que estos implican sobre las características de los alimentos

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Al finalizar la materia el alumno será capaz de:

- Demostrar una sólida formación en el conocimiento de los factores ambientales en los procesos de deterioro de frutos y verduras
- Saber cuáles son las tecnologías de conservación de alimentos de origen vegetal.
- Conocer los procesos fisiológicos de las plantas en condiciones adversas originadas por la recolección y analizar su influencia sobre la calidad nutricional y comercial de los alimentos de origen vegetal.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

TEMARIO TEÓRICO:

- **TEMA 1. Conceptos y objetivos de la ciencia y práctica de la Fisiología de la Post-recolección.** Situación y futuro. Naturaleza de los productos perecederos. Evolución histórica del almacenamiento post-cosecha. Bibliografía recomendada.
- **TEMA 2. Naturaleza y estructura de los productos recolectados.** Grupos de productos recolectados en función de su morfología. Tipos de tejidos. Estructura celular.
- **TEMA 3. Procesos metabólicos en los productos recolectados.** Respiración. Fotosíntesis. Consideraciones metabólicas en productos recolectados.
- **TEMA 4. Procesos del Metabolismo secundario y Productos.** Hidratos de Carbono. Ácidos Orgánicos. Proteínas y aminoácidos. Lípidos. Pigmentos Vegetales. Compuestos Volátiles. Fenoles. Vitaminas. Fitohormonas.
- **TEMA 5. Desarrollo de plantas y partes de plantas.** Estados específicos de desarrollo. Maduración. Calidad.
- **TEMA 6. Fructificación. Desarrollo del fruto, Inicio de la fructificación, polinización.**



Desarrollo del fruto. Factores que determinan el tamaño final del fruto. Papel de las fitohormonas en la fructificación. Papel de las semillas en la fructificación. Frutos partenocárpicos.

- **TEMA 7. Fructificación. Proceso de la maduración del fruto.** Maduración del fruto. Fisiología de la maduración. Tipos de frutos según su maduración. Control de la maduración.
- **TEMA 8. Estrés en los productos recolectados.** Naturaleza del estrés en relación con los productos recolectados. Tipos de estreses.
- **TEMA 9. Movimientos de gases, solutos en productos recolectados y su intercambio entre el producto y el ambiente externo.** Fuerzas que regulan los movimientos. Gases: movimientos e intercambios. Movimientos de solutos y disolventes. Intercambios de agua entre el producto y el ambiente.
- **TEMA 10. Calor: Transferencia de calor y enfriamiento.** Medida de la temperatura y unidades de calor. Tipos de calor. Transferencia de calor. Fuentes de calor. Balance de Energía. Toma de calor. Ambiente y factores ambientales que afectan las transferencias de calor. Eliminación del calor tras la recolección.
- **TEMA 11. Tecnología poscosecha de frutos carnosos de zonas templadas.** Desajustes poscosecha. Desórdenes fisiológicos. Contusiones. Maduración. Frutos con hueso
- **TEMA 12. Tecnología poscosecha de frutos pequeños (uvas, fresas, kiwis).** Uvas de mesa: cultivares, maduración, pérdidas, sistemas de embalaje, técnicas de refrigeración. Fresas: problemas en manejo poscosecha, transporte. Kiwis: Fisiología, desajustes poscosecha, maduración, heridas, almacenamiento y refrigeración, atmósferas controladas.
- **TEMA 13. Tecnología poscosecha de frutos subtropicales.** Características morfológicas y composición. Fisiología posrecolección. Desajustes poscosecha: daños por frío, daños patológicos, daños por fungicidas, manejo poscosecha. Tecnología poscosecha de plátanos, papayas, mangos y piñas.
- **TEMA 14. Tecnología poscosecha de verduras.** Clasificación de verduras: legumbres, cucurbitáceas, solanáceas, otras. Operaciones de campo. Operaciones de embalaje. Tratamientos especiales: maduración, atmósferas modificadas.
- **TEMA 15. Tecnología poscosecha de flores, hojas y tallos.** Recolección. Embalaje en el campo. Enfriamiento. Condiciones recomendadas de almacenamiento.
- **TEMA 16. Tecnología poscosecha de órganos subterráneos (raíces, tubérculos, bulbos).** Recolección. Procedimientos poscosecha. Condiciones recomendadas de almacenamiento: raíces de plantas de zonas templadas, raíces de plantas de origen tropical.
- **TEMA 17. Tecnología poscosecha de frutos y verduras con bajas tasas de procesado.** Respuestas fisiológicas. Aspectos microbiológicos. Preparación. Empaquetado. Atmósferas modificadas. Control de Calidad.
- **TEMA 18. Tecnología poscosecha de frutos secos.** Procedimientos de recolección: almendras, pistachos, avellanas. Manejo posrecolección: secado. Preparación para el mercado: Calidad y seguridad. Operaciones de procesado. Efectos de la humedad. Efectos del calor. Efectos del nivel de oxígeno. Control de insectos.



PRÁCTICO

TEMARIO PRÁCTICO:

- **Practica 1:** Procedimientos en Tecnología Post-cosecha: Tratamientos con etileno. Influencia de la temperatura en el periodo de almacenamiento. Influencia del CO₂ en el periodo de almacenamiento.
- **Práctica 2:** Evolución del contenido de almidón y azúcares en frutos durante la maduración.
- **Práctica 3:** Evolución de la respiración durante la maduración de frutos.
- **Práctica 4:** Cambios en la coloración durante la maduración de frutos. Evolución de la pigmentación
- **Practica 5:** Evolución de la dureza de la pulpa durante la maduración de frutos

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- KAYS, S.J. (1991). Postharvest Physiology of Perishable Plant Products. Ed. Van Nostrand Reinhold.
- HERRERO A y J. GUARDIA (1992). Conservación de Frutos. Manual Técnico. Ed. Mundi Prensa
- WILLS, R.B.H. (1984) Fisiología y Manipulación de Frutas y Hortalizas Post-recolección., E.G. Hall, D. Gram. Ed. Acribia
- J.E. TAYLOR, G.A. TUCKER (1993). Biochemistry of Fruit Ripening. Ed. Chapman Hall
- WILLS, R. (1999). Introducción a la Fisiología y Manipulación Poscosecha de Frutas y Hortalizas y Plantas Ornamentales. Ed. Acribia
- ADEL A. KADER (1992). Postharvest Technology of Horticultural Crops. Ed. University of California

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- TAIZ L. et al. (2015): Plant Physiology and Development (6th ed.). Sinauer Associates, Sunderland, MA, USA. Online contents: <http://6e.plantphys.net/>
- TAIZ, L. y ZEIGER, E. (2010). Plant Physiology (5^a Ed.). Sinauer Associates, Sunderland, MA, USA
- AMORÓS, A., P. ZAPATA, M.T. PRETEL, M.A. BOTELLA, y M. SERRANO. (2003) Physico-chemical and physiological changes during fruit development and ripening of five loquat (*Eriobotrya japonica* lindl.) cultivars. Food Science and Technology International, 9: 43-49.
- M.A. BOTELLA, F. DEL AMOR, A. AMORÓS, M. SERANO, V. MARTÍNEZ and A. CERDÁ. (2000). Poliamine, ethylene and other physical-chemical parameters in tomato (*Lycopersicon esculentum* mill. cv. daniela) fruits as affected by salinity. Physiologia Plantarum, 109: 428-434.
- GIOVANNONI, J. 2001. Molecular biology of fruit maturation and ripening. Annu. Rev. Plant Physiol. Mol. Biol., 52: 725-749.
- PRETEL, M.T., BOTELLA, M.A., ZAPATA, P.J., AMORÓS, A. AND SERRANO, M. (2004). Antioxidative activity and general fruit characteristics in different traditional orange



(Citrus sinensis (L.) osbeck) varieties. European Food Research and Technology, 219: 474-478.

- SERRANO, M., M.T. PRETEL, M.A. BOTELLA, A. AMORÓS. (2001) Physicochemical changes during date ripening related to ethylene production. Food Science and Technology International, 7: 31-36.
- VALERO, D., MARTÍNEZ-ROMERO, D. AND SERRANO, M. (2002). The role of polyamines in the improvement of the shelf life of fruit. Trends in Food Science & Technology, 13: 228- 234.

ZUZUNAGA, M., SERRANO, M., MARTÍNEZ-ROMERO, D., VALERO, D. and RIQUELME, F. (2001). Comparative study of two plum (Prunus salicina, Lindl) cultivars during growth and ripening. Food Science and Technology International, 7: 123-130.

ENLACES RECOMENDADOS

<http://www.ugr.es/~fisiofar/>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 LECCIÓN MAGISTRAL/EXPOSITIVA. Expondrá claramente los objetivos principales del tema y desarrollará en detalle de forma sistemática y ordenada los contenidos necesarios para una correcta comprensión de los conocimientos. Son impartidas por profesorado de forma presencial, los cuales disponen de los medios audiovisuales más avanzados, incluida conexión a Internet en las aulas y sistemas de grabación.
- MD02 SEMINARIOS Y SESIONES DE DISCUSIÓN Y DEBATE. Estas actividades se organizan en grupos de tamaño variable según el tema. En general ambas actividades proporcionarán temas de análisis estableciendo los procedimientos de búsqueda de información, análisis y síntesis de conocimientos. En el caso de los seminarios, se plantean también problemas de apoyo al aprendizaje. Las sesiones de discusión y debate deben ser trabajadas previamente por los estudiantes que redactarán un texto que someter a la crítica de los demás estudiantes, para pasar posteriormente a una discusión en una reunión coordinada por el profesor.
- MD04 PRÁCTICAS DE LABORATORIO. En general, las clases prácticas constituyen la forma mediante la cual el estudiante se pone en contacto con la realidad de la ciencia que estudia. Las prácticas se desarrollan fundamentalmente en los laboratorios de los departamentos, que disponen de la instrumentación y medios adecuados para iniciar a los estudiantes, desde los primeros cursos, en el conocimiento de las técnicas de rutina y la adquisición de habilidades que faciliten su progresiva incorporación a las tareas profesionales. También se dan a conocer las normas de seguridad y trabajo imprescindibles en todo laboratorio.
- MD09 REALIZACIÓN DE TRABAJOS INDIVIDUALES. El estudiante estará centrado en la preparación de las sesiones de discusión, elaboración de un cuaderno de notas o informe de prácticas de laboratorio y/o de prácticas de campo, búsqueda bibliográfica y preparación de casos prácticos. El trabajo individual incluye, además, el estudio y asimilación de conocimientos.
- MD11 TUTORÍAS. Ofrecen apoyo y asesoramiento, personalizado o en grupos con un pequeño número de estudiantes, para abordar las tareas encomendadas en las actividades formativas indicadas previamente o específicas del trabajo personal. El profesor jugará un papel activo, orientando hacia un aprendizaje de colaboración y



cooperación, a lo largo de todo el curso.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

Según la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (modificada en Consejo de Gobierno el 26 de octubre de 2016), “la evaluación será preferentemente continua, entendiéndose por tal la evaluación diversificada que se establezca en las Guías Docentes de las asignaturas. No obstante, las Guías Docentes contemplarán la realización de una evaluación única final a la que podrán acogerse aquellos estudiantes que no puedan cumplir con el método de evaluación continua por motivos laborales, estado de salud, discapacidad o cualquier otra causa debidamente justificada que les impida seguir el régimen de evaluación continua” (art. 6, 2).

1. Evaluación ordinaria.

La evaluación se realizará a partir de las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos de teoría y problemas y de los exámenes en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas. La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia.

- **Prácticas:** Carácter obligatorio. Asistencia a todas las sesiones de laboratorio programadas (SE.15). Elaboración de un cuaderno de prácticas con los resultados obtenidos (SE.10). Valoración hasta un 10% de la calificación final.
- **Teoría:** Exámenes escritos de respuesta corta y/o exámenes escritos tipo test (SE.1) (70%)
- **Otros:** Actividades en clase: exposición de trabajos (SE.5), presentación de temas (SE.6), preparación de trabajos en grupo (SE.11) y preparación audiovisual (SE.12) (10%)
- **Asistencia a clase (SE.15):** 10%

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Según el artículo 19 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. En esta convocatoria se realizará un examen tanto de los contenidos teóricos como prácticos, dependiendo de la parte no superada en la evaluación ordinaria.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

A parte de esta evaluación continua y de acuerdo con la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (art. 6.2), también se contempla una evaluación única final para aquellos estudiantes que no puedan cumplir con el método de evaluación



continua.

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, lo solicitará al Director del Departamento, quien dará traslado al profesor, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. La solicitud debe presentarse electrónicamente en el siguiente enlace:

<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-unica-final/>

La evaluación única final constará de un examen escrito de los contenidos del programa teórico de la asignatura, y un examen de los contenidos del programa de prácticas, que podrá incluir preguntas de desarrollo o de opción múltiple, problemas numéricos, así como la realización experimental de alguna práctica de laboratorio.

Para aprobar la asignatura es imprescindible aprobar el examen de contenidos teóricos obteniendo como mínimo una puntuación de 5 sobre 10. Así mismo es imprescindible aprobar el examen de prácticas obteniendo como mínimo una puntuación de 5 sobre 10.

La nota final de la asignatura se obtendrá de la nota de teoría, que supondrá hasta el 90% de la nota final, y de la nota de prácticas que supondrá hasta el 10% de la nota final.

