

# Plan 450 GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

## Asignatura 42267 INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS II

### Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

### Créditos ECTS

3

### Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

G3: Ser capaz de analizar y sintetizar + G15: Demostrar un razonamiento crítico

G5: Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G23: Poseer motivación por la calidad

Específicas

EIA3 Ingeniería de las industrias agroalimentarias

### Objetivos/Resultados de aprendizaje

Ser capaz de diseñar una planta de procesado de alimentos derivados de las hortalizas y frutas.

### Contenidos

Bases de Bases de la fisiología postcosecha de las hortalizas. Prerrefrigeración, almacenamiento, transporte y distribución de hortalizas. Conservación y acondicionamiento con gas de frutas y hortalizas. Tecnología de los procesos de elaboración de hortalizas congeladas. Tecnología de los procesos de elaboración de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.

CONSERVAS DE HORTALIZAS: Tomate (pelado, triturado y concentrado). Alcachofa. Champiñón. Pimiento.

ENCURTIDOS (Aceitunas. Pepinillos). CONSERVAS DE FRUTAS: En almibar. Mermeladas. ZUMOS (Manzana.

Naranja. Uva)

### Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Clases magistrales. Prácticas de aula. Prácticas en planta piloto

### Criterios y sistemas de evaluación

Exámen escrito de cuestiones teóricas y problemas.

### Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

En las sesiones presenciales se emplearan como recursos de aprendizaje pizarra, ordenador, cañón de proyección

### Calendario y horario

Segundo cuatrimestre

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Agustín León Alonso-Cortés

---

Idioma en que se imparte

castellano

---