

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Complementos de formación	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección	3º	2º	6	Optativa
PROFESORES⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Luis Recalde Manrique 			Dpto. Fisiología Vegetal, planta -1, Facultad de Farmacia. Despacho nº 9. Correo electrónico: lrecalde@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			<ul style="list-style-type: none"> Martes y jueves de 11:30 a 13:30 h y viernes de 10:30 a 12:30 		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos			Farmacia y Nutrición Humana y Dietética		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES					
Se recomienda tener cursadas las asignaturas Biología y Bioquímica y conocimientos de inglés suficientes para poder traducir artículos.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> Procesos fisiológicos en los productos vegetales una vez recolectados. Optimización de su conservación Tecnología de la conservación de los alimentos de origen vegetal 					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
<ul style="list-style-type: none"> CG.01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar CG.02 - Resolución de problemas 					

¹ Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" ([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/))



- CG.03 - Trabajo en equipo
- CG.04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
- CG.05 - Toma de decisiones
- CG.06 - Capacidad de compromiso ético
- CG.07 - Capacidad de análisis y síntesis
- CG.08 - Razonamiento crítico
- CG.09 - Motivación por la calidad
- CG.10 - Capacidad de organización y planificación
- CG.11 - Capacidad de gestión de la información
- CG.12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- CG.13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales
- CG.14 - Diseño y gestión de proyectos
- CE.1. 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
- CE.5. Conocer los procesos de conservación de los alimentos e identificar las modificaciones que estos implican sobre las características de los alimentos

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Proporcionar a los alumnos de Tecnología de los alimentos una sólida formación en el conocimiento de los factores ambientales en los procesos de deterioro de frutos y verduras
- Introducir a los alumnos en las tecnologías de conservación de alimentos de origen vegetal.
- Dar a 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.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

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. Proceso de la Fructificación.** Maduración del fruto. Fisiología de la fructificación. Tipos de frutos. Control de la maduración.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 2

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: JUAN MANUEL CABA BARRIENTOS Director de Departamento

Sello de tiempo: 27/07/2018 12:21:58 Página: 2 / 6



3RtkAyDaDX1JumqrkbO6Rn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

- **TEMA 7. Estrés en los productos recolectados.** Naturaleza del estrés en relación con los productos recolectados. Tipos de estreses.
- **TEMA 8. 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 9. 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 10. Tecnología poscosecha de frutos carnosos de zonas templadas.** Desajustes poscosecha. Desórdenes fisiológicos. Contusiones. Maduración. Frutos con hueso
- **TEMA 11. 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 12. 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 13. Tecnología poscosecha de verduras.** Clasificación de verduras: legumbres, cucurbitáceas, solanáceas, otras. Operaciones de campo. Operaciones de embalaje. Tratamientos especiales: maduración, atmósferas modificadas.
- **TEMA 14. Tecnología poscosecha de flores, hojas y tallos.** Recolección. Embalaje en el campo. Enfriamiento. Condiciones recomendadas de almacenamiento.
- **TEMA 15. 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 16. Tecnología poscosecha de frutos y verduras con bajas tasas de procesado.** Respuestas fisiológicas. Aspectos microbiológicos. Preparación. Empaquetado. Atmósferas modificadas. Control de Calidad.
- **TEMA 17. 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.

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 BÁSICA:

- 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 (5ª 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. SERRANO, V. MARTÍNEZ and A. CERDÁ. (2000). Polyamine, 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

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases de teoría: 1.16 créditos ECTS (29 h) 19.33%
- Clases prácticas: 0.54 créditos ECTS (13.5 h) 9%
- Seminarios y/o exposición de trabajos: 0.1 créditos ECTS (2.5 h) 1.67%
- Realización de exámenes: 0.1 créditos ECTS (2.5 h) 1.673%
- Estudio de teoría y problemas: 3.2 créditos ECTS (75 h) 50%
- Preparación y estudio de prácticas: 0.3 créditos ECTS (5 h) 5%



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 4

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: JUAN MANUEL CABA BARRIENTOS Director de Departamento

Sello de tiempo: 27/07/2018 12:21:58 Página: 4 / 6



3RtkAyDaDX1JumqrkbO6Rn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

- Preparación de trabajos: 0.6 créditos ECTS (15 h) 10%
- Tutorías individuales: 0.1 créditos ECTS (2.5 h) 1.67%
- Tutorías colectivas: 0.1 créditos ECTS (2.5 h) 1.67%

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

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.

- **Teoría:** Exámenes escritos de respuesta corta y/o exámenes escritos tipo test (SE.1) (70%)
- **Prácticas:** Elaboración de cuaderno de prácticas (SE.10) y asistencia (SE.15) (10%)
- **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%

2. 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 de todos los contenidos teóricos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA "NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA"

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 profesorado correspondiente, 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:



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 5

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: JUAN MANUEL CABA BARRIENTOS Director de Departamento

Sello de tiempo: 27/07/2018 12:21:58 Página: 5 / 6



3RtkAyDaDX1JumqrkbO6Rn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

<https://sede.ugr.es/sede/catalogo-de-procedimientos/gestion-academica-solicitud-evaluacion-unica-final.html>

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.

INFORMACIÓN ADICIONAL

CALENDARIO PREVISTO DE EXÁMENES (a falta de confirmación en Junta de Facultad):

- Convocatoria ordinaria: 28 de mayo
- Convocatoria extraordinaria: 4 de julio

Las fechas actualizadas pueden consultarse en la web de la Facultad de Farmacia en la siguiente dirección:

<http://farmacia.ugr.es/guia/2019/exam.htm>



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 6

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: JUAN MANUEL CABA BARRIENTOS Director de Departamento

Sello de tiempo: 27/07/2018 12:21:58 Página: 6 / 6



3RtkAyDaDX1JumqrkbO6Rn5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.