



PROGRAMA ACADÉMICO:	Profesional en Agroindustria		
ASIGNATURA:	Industrias de Frutas y Verduras		
UNIDAD ACADÉMICA O FACULTAD:	Unidad de Ciencias Ambientales y Agropecuarias		
SEMESTRE:	Segundo		
PRERREQUISITO:	Industrias Cárnicas y Lácteas		
INTENSIDAD HORARIA:	Presencial 32	Autónomo 64	Total 96
No. CRÉDITOS:	2		

OBJETIVO DE LA ASIGNATURA

Definir analizar y aplicar cada una de las condiciones de acondicionamiento y procesos de transformación para materias primas de origen Agrícola.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Analizar las características de frutas y verduras entrantes a procesos de valor agregado
- Analizar cada una de las etapas y establecer los controles en procesos de valor agregado para frutas y hortalizas
 - Concientizar al estudiante y futuro profesional para un adecuado manejo y disposición de los residuos de procesos de valor agregado en frutas y hortalizas.
 - Realizar procesos de planificación y control en plantas agroindustriales frente a la Normatividad de en plantas Agroindustriales
 - Proponer equipos y operarlos para cada una de las operaciones de acondicionamiento y transformación de materias primas de origen Agrícola (frutas y verduras).

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

- ✓ Recepción de la materia prima en planta
- ✓ Métodos de Limpieza y desinfección
- ✓ Selección y clasificación
- ✓ Operaciones adicionales al proceso de valor agregado
- ✓ Requerimientos de temperaturas en condiciones de almacenamiento de materias primas y productos terminados.
- ✓ La deshidratación en frutas, verduras.
 - Fenómenos que ocurren en la deshidratación
 - Clasificación de las técnicas de deshidratación
 - Influencia de la deshidratación sobre el valor nutritivos del alimento
- ✓ Conservación de frutas y verduras
 - Procesos aplicados a la conservación de frutas
 - Jarabes y néctar de frutas
 - Jugo de frutas
 - Pulpas de frutas
 - Frutas en almíbar
 - Jaleas
 - Compotas



- mermeladas
- bocadillo
- verduras congeladas
- encurtidos
- salsas

ESTRATEGIA METODOLÓGICA Y DIDÁCTICA

Para lograr el desarrollo de los objetivos, se hará uso de:

- Guías de trabajo
- Talleres teórico-prácticos
- Consultas bibliográficas

EVALUACIÓN

Se generaran tres notas que incluyen las diferentes actividades académicas, valoradas con los siguientes porcentajes:

- Evaluación 1 (30%)
- Evaluación 2 (35%)
- Evaluación 3 (35%)

BIBLIOGRAFÍA

- Flores J. Parámetros de calidad utilizados para la normalización o tipificación de los productos cárnicos. Rev Agrop Tecnol Aliment 1977;17:444-50.
- BDS. Productos cárnicos. Clasificación. 1982:BDS 5008-82.
- ICONTEC. Industrias Alimentarias. Productos cárnicos procesados (no enlatados). 1982:NTC-1325.
- Quiroga Tapias G, Díaz Ospina J, Villamizar MJ. Embutidos autóctonos. Morcilla, chorizo y longaniza. Bogotá: Universidad Nac./SENA,1994.