



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
INGENIERÍA DE PRODUCTOS CÍTRICOS
Modalidad Regular

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo Superior Complementario

Prerrequisitos obligatorios: Microbiología de Alimentos / Operaciones Unitarias

Carga horaria total: 40 horas

Docente: María Eugenia Mateos

Año lectivo: 2023 y 2024

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Comprender la importancia cultural y económica de los cítricos y sus productos derivados.
- Conocer el concepto de cadena de valor aplicado a estos productos.
- Conocer experiencias de profesionales de la industria.
- Comprender los procesos de tratamiento de cítricos
- Comprender los procesos de elaboración en cítricos y procesos industriales de conserva de cítricos

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Comunicarse de manera efectiva.
- Aprender de manera continua y autónoma.

Contenidos mínimos: Composición de cítricos y arándanos. Tratamientos de Postcosecha. Sistemas de Calidad en Empaques e Industrias. Operaciones unitarias con productos elaborados con cítricos y arándanos. Subproductos. Buenas Prácticas de Elaboración, HACCP. Normas Internacionales

Programa analítico

Unidad 1: Introducción. Variedades, lugares de plantación, requerimientos del cultivo. Anatomía, fisiología y composición de los Cítricos. Esquema general de movimiento de la producción.

Unidad 2: Procesos industriales en Cítricos. Esquema general de una planta de jugos cítricos. Centrifugación y pasteurización de jugos cítricos. Producción Industrial de conserva de cítricos. Jugos y bebidas analcohólicas. Procesos de Membranas y Nuevas Tecnologías en la Industria Cítrica. Industrialización de arándanos

Unidad 3: Calidad. Sistemas de Calidad en la Industria Cítrica: BPM, POES, HACCP, BPA

Unidad 4: Mercado. Comercialización de Frutas en el Mercado Interno y Externo. Costos en los mercados de fruta fresca e Industria

Bibliografía

Bibliografía obligatoria

- Oliva, A. C. (2010). Efecto de tratamientos poscosecha novedosos en la calidad fisicoquímica, sensorial y nutricional de cítricos (Doctoral dissertation, Universitat Politècnica de València).
- Johnson, T. (2001). La producción de zumo de cítricos y la aplicación de tecnología al mercado de productos frescos. Simposiom sobre los Cítricos China/FAO.

Bibliografía de consulta

- Anaya Cruz, B. (2015). Las cadenas productivas con impacto económico y social: el caso de los cítricos en Cuba. Economía y desarrollo, 154(1), 105-117.

- T. H. (2001). Proyecciones de la producción y consumo mundial de los cítricos para el 2010. In FAO Simposio sobre cítricos. FAO, China.
- Bruno, Y. (2009). Cítricos: situación y perspectivas. Anuario de la Oficina de Programación y Política Agropecuaria (OPYPA), MGAP Uruguay, 179-196.
- Bataller–Venta, M., Santa Cruz–Broche, S., & García–Pérez, M. A. (2010). El ozono: una alternativa sustentable en el tratamiento poscosecha de frutas y hortalizas. Revista CENIC Ciencias Biológicas, 41(3), 155-164.
- Hernández, A. E., Cardozo, C. J. M., Flores, C. E. R., Salazar, J. A. C., & Gómez, J. H. P. (2014). Aplicación de tratamiento térmico, recubrimiento comestible y baño químico como tratamientos poscosecha para la conservación de hortalizas mínimamente procesadas. Acta Agronómica, 63(1), 1-12.
- Henríquez, C., García, M. R. G., & Krarup, C. (2005). Tratamientos térmicos y progresión del daño por enfriamiento y de la pigmentación de tomates en poscosecha. Ciencia e investigación agraria: revista latinoamericana de ciencias de la agricultura, 32(2), 113-123.

Organización de las clases

La asignatura es teórico-práctica, con una visita a planta de 3 horas aproximadamente.

Clase expositiva: Todos los temas son expuestos y explicados en clase utilizando pizarrón, presentaciones con diapositivas, videos, etc. y estarán a cargo de docentes y especialistas del tema. Las clases se desarrollan en un ambiente tendiente a promover el diálogo y la formulación de preguntas a fin de favorecer la comprensión de los diferentes contenidos disciplinares. Se trata de proporcionar ejemplos de interés general o en relación con la Ingeniería en Alimentos.

Visita educativa: El estudiantado se pone en contacto directo con la realidad para aprender de ella y para recibir información de una forma activa.

Los recursos didácticos empleados en la asignatura son: pizarra o pizarrón y material digital multimedia.

Formas de evaluación y acreditación

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente. Para la aprobación de la materia se requiere la aprobación de un examen escrito y la asistencia a la visita educativa.

Cronograma tentativo

El dictado de la asignatura es intensivo durante una semana

Clase	Tema	Tipo de actividad
1	Introducción	Clase expositiva
2	Procesos industriales en cítricos y arándanos	Clase expositiva
3	Procesos industriales en cítricos y arándanos	Clase expositiva
4	Calidad Mercado	Clase expositiva
5	Procesos Industriales Evaluación	Visita educativa Examen