



GUÍA DOCENTE 2026-2027  
**TECNOLOGÍA POSTCOSECHA**

**1. Denominación de la asignatura:**

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA

**Titulación**

GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL

**Código**

6280

**2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:**

OPTATIVIDAD

**3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:**

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

**4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :**

Profesor a Determinar

**4.b Coordinador/a de la asignatura**

M<sup>a</sup> Dolores Rivero Pérez

**5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:**

4º CURSO, 8º SEMESTRE

**6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)**

Optativa



## 7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

## 8. Competencias // Resultados de aprendizaje

OP08: Conocimientos de la Tecnología Postrecolección

Conocimiento y capacidad para gestionar centrales hortofrutícolas, almacenes de productos vegetales y líneas de productos mínimamente procesados

E.TE.03a: Conocimientos, aptitudes y capacidades de desarrollo sobre procesos en las industrias agroalimentarias (sector Hortofrutícola) \*

E.TE.03b: Capacidad para establecer diagramas de la tecnología vinculada a las industrias alimentarias (sector Hortofrutícola) \*

E.TE.05: Capacidad para planificar y diseñar líneas de procesado de alimentos \*

E.R.A.10: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario

E.R.A.11 \*

a) Conocimiento de los principios de la valoración de empresas agrarias y comercialización b) Aptitud para el análisis y toma de decisiones relacionadas con la situación económico-financiera de la empresa c) Capacidad para manejar herramientas del marketing y elaborar informes de valoración agraria

G.02 - Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de Información y Comunicación (TIC) y otros recursos)

G.04 Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis, discusión y exposición de ideas propias \*

G.05 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación \*

G.06 Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente

G.08 Capacidad de trabajo en equipo. \*

G.09 Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social corporativa. \*

G.10 - Demostrar interés y compromiso con la deontología profesional y la defensa de los derechos y libertades recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas. \*

\* Competencia de sostenibilización curricular.

En el siguiente enlace se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título:

<https://www.ubu.es/grado-en-ingenieria-agroalimentaria-y-del-medio-rural/informacion-basica/objetivos-y-competencias/vinculacion-de-las-competencias-con-los-objetivos-ods>



## 9. Programa de la asignatura

| 9.1- Objetivos docentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Se pretende que los alumnos se familiaricen con los distintos procesos de transformación y alteraciones que sufren los productos vegetales (frutas y hortalizas) tras ser recolectados y durante el almacenamiento. Se proporcionarán al alumno los conocimientos científicos y técnicos necesarios para aplicar los distintos métodos de conservación para alargar la vida media de estos productos.</p> <p>Asimismo, se aportará al alumno la información científica y técnica necesaria para gestionar y diseñar líneas de productos mínimamente procesados.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p style="text-align: center;"><b>INTRODUCCIÓN</b></p> <p><b>T 1.- INTRODUCCIÓN</b></p> <p>Introducción: situación del sector, tipos de empresas vinculadas a la gestión postcosecha de productos vegetales. Innovación y Digitalización en la industria post-cosecha.</p> <p style="text-align: center;"><b>TECNOLOGÍA POSTCOSECHA</b></p> <p><b>T 2.- MADURACIÓN DE LOS FRUTOS</b></p> <p>Factores que influyen en la maduración y senescencia de los productos vegetales</p> <p><b>T 3.- ALTERACIONES DE LOS PRODUCTOS VEGETALES EN LA POSTCOSECHA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Causas de alteración de los productos vegetales en la postcosecha</li><li>• Daños mecánicos</li><li>• Transpiración</li><li>• Alteraciones fisiológicas: daño por frío</li><li>• Alteraciones producidas por deficiencias nutritivas</li><li>• Alteraciones microbiológicas</li><li>• Tratamientos postcosecha</li></ul> <p style="text-align: center;"><b>CENTRALES HORTOFRUTÍCOLAS</b></p> <p><b>T 4.- CENTRALES HORTOFRUTÍCOLAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Las centrales hortofrutícolas: localización, ubicación e instalaciones</li><li>• Manipulación en las centrales hortofrutícolas</li></ul> |



## **CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

### **T 5.- CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS POR REFRIGERACIÓN**

- Efecto de la temperatura sobre la actividad enzimática
- Vida útil de frutas y hortalizas frescas
- Condiciones de almacenamiento: temperatura y humedad relativa

### **T 6.- CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE ATMÓSFERA MODIFICADA**

- Almacenamiento en atmósfera controlada
- Almacenamiento en atmósfera modificada

### **T 7.- CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS**

- Conservación de productos IV gama
- Innovaciones en el envasado
- Nuevas tendencias en los sistemas de conservación de frutas y hortalizas mínimamente procesados

## **CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS V GAMA**

### **T 8. PRODUCTOS DE V GAMA**

Conservación en V gama

#### **9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto**

[https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC\\_UBU/lists?courseCode=6280&auth=SAML](https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6280&auth=SAML)

## **10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:**

Conjunto de clase magistral, prácticas laboratorio, seminarios, tutorías, sesiones expositivas y realización de pruebas de evaluación.



| Metodología                                        | Competencia/resulta<br>do de aprendizaje<br>relacionado                          | Horas<br>presenciales | Horas de<br>trabajo | Total de<br>horas |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Clases<br>Teóricas/Seminarios                      | OP08<br>E.TE.03a<br>E.TE.03b<br>E.TE.05<br>E.R.A.10 y 11<br>G.04<br>G.06<br>G.09 | 15                    | 30                  | 45                |
| Clases Prácticas:<br>actividades en<br>Laboratorio | OP08<br>E.TE.03a<br>E.TE.03b<br>E.TE.05<br>G.04<br>G.06<br>G.09                  | 8                     | 8                   | 16                |
| Presentación y<br>Defensa de Trabajos              | OP08<br>E.TE.03a<br>E.TE.03b<br>G.04<br>G.06<br>G.09                             | 2                     | 10                  | 12                |
| Actividades de<br>Evaluación                       | OP08<br>E.TE.03a<br>E.TE.03b<br>E.TE.05<br>E.R.A.10 y 11<br>G.04<br>G.06<br>G.09 | 2                     | 0                   | 2                 |
| <b>Total</b>                                       |                                                                                  | 27                    | 48                  | 75                |



## 11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en todos los procedimientos una calificación mínima del 50%. Se valorará de forma positiva la participación y aprovechamiento del estudiante en clase, incrementando la calificación final hasta en un 5%.

**PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLE:** No podrá ser recuperable en 2ª convocatoria la calificación obtenida en la parte presencial de las prácticas de laboratorio, ya que esta actividad requiere recursos y tiempos no disponibles en esta convocatoria. Lo que se podrá recuperar será la prueba de evaluación de prácticas.

En el caso de la realización fraudulenta de alguna prueba o trabajo se aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso. Se penalizará así mismo el uso inadecuado de la Inteligencia Artificial (referencias falsas, o que no se ajustan a lo que se indica en el texto, información errónea, mala organización de la información, etc....).

Reglamento de Evaluación de la UBU:

<http://www.ubu.es/servicio-de-gestion-academica-0/normativa-en-gestion-academica/normativa-con-caracter-general/reglamento-de-evaluacion-de-la-universidad-de-burgos>

| <b>Procedimiento</b>                  | <b>Peso<br/>primera<br/>convocatoria</b> | <b>Peso<br/>segunda<br/>convocatoria</b> |
|---------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| Prueba de evaluación de las prácticas | 30 %                                     | 30 %                                     |
| Seminarios y trabajos                 | 30 %                                     | 30 %                                     |
| Cuestionarios                         | 40 %                                     | 40 %                                     |
| <b>Total</b>                          | <b>100 %</b>                             | <b>100 %</b>                             |

### Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación excepcional se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno.

Será necesario que los alumnos desarrollen las actividades no recuperables de la asignatura (obtención de los datos experimentales o provenientes de la discusión de los casos durante las clases prácticas). Para la evaluación del resto de las competencias se diseñarán pruebas escritas específicas. Los alumnos deberán solicitar por escrito al Director de la Escuela la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). A estos alumnos se les aplicará los mismos criterios de evaluación que al resto.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio podrá modificarse en el



supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

#### **12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:**

En las clases se potenciará la participación de los alumnos planteando cuestiones a medida que se van desarrollando los contenidos para ir aplicando los conceptos explicados a ejemplos concretos e ir seleccionando los aspectos básicos y su aplicación práctica. Para apoyar la explicación se utilizará la pizarra, transparencias y cañón de proyección. Se facilitará a los alumnos una copia de las transparencias o presentaciones utilizadas, así como enlaces a páginas web técnicas, libros electrónicos, etc. Se realizarán tutorías presenciales a solicitud de los alumnos en el horario establecido y se resolverán dudas y consultas mediante correo electrónico.

#### **13. Calendarios y horarios:**

Ver calendario y horarios oficiales en la página del título  
<https://www.ubu.es/grado-en-ingenieria-agroalimentaria-y-del-medio-rural/informacion-academica/horarios>

#### **14. Idioma en que se imparte:**

La lengua base será el español. Se utilizará el inglés para algunas actividades formativas que requieran del apoyo de información científica (seminarios, trabajos dirigidos, búsqueda bibliográfica, etc.).