

PROGRAMA E INTRODUCCIÓN AL TALLER

AVANCES EN EL CONOCIMIENTO DE LA TEXTURA Y VALOR FUNCIONAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y PROCESADAS

Del 27 al 28 de noviembre 2017 se realizará el taller internacional “Avances en el Conocimiento de la Textura y Valor Funcional de Frutas y Hortalizas Frescas y Procesadas”, con el objetivo de aumentar la integración de los programas de doctorado del Campus Sur de la Universidad de Chile con otras Universidades de Argentina y Brasil a través del intercambio de los conocimientos relacionados con la calidad de los alimentos.

TEMAS DEL TALLER

Tema 1: Textura de frutos generalidades y factores involucrados en su determinación. Textura definición. Atributos comúnmente relacionados con la textura de vegetales (dureza, elasticidad, viscosidad, jugosidad, crujiencia, fibrosidad, adhesividad, gomosidad, fracturabilidad, arenosidad, harinosidad, etc). Paredes celulares, estructura de tejidos, presión de turgencia, almidón. Métodos para estudio de paredes celulares y su metabolismo en frutos.

Tema 2: Proteínas de degradación de pared. Hidrolasas (poligalacturonasas, β -galactosidasas endoglucanasas, xilosidasas, mananasas, arabinofuranosidas, liasas (pectato liasas), oxidoreductasas (peroxidasas), esterasas (pectinmetilesterasas, acetilesterasas), trans-glicosidasas (XTHs), expansinas. Características generales importancia y función. Evaluación de su expresión y actividad. Otros cambios en la pared celular asociados con modificaciones texturales en la poscosecha (harinosidad en frutos de carozo, endurecimiento en espárragos, metabolismo del boro y textura, podredumbres blandas en vegetales).

Tema 3: Utilización de residuos de la industria alimentaria para obtener gelificantes y otros modificadores de textura.

Tema 4. Contenido de compuestos polifenólicos y poliaminas en frutas y hortalizas según prácticas de cultivo y su efecto sobre la salud humana. Estructuras y funciones biológicas de compuestos fenólicos y poliaminas (aminas biogénicas) en plantas y animales. ¿Por qué producir compuestos fenólicos y poliaminas?. Alteraciones en contenido en respuesta a factores bióticos y abióticos, y métodos de cultivo. Influencia de la post-cosecha en compuestos fenólicos y poliaminas. Los procesos (domesticos e industriales) afectan el contenido de compuestos fenólicos y poliaminas. Efecto sobre la salud humana. Interrelación de compuestos fenólicos y poliaminas en la salud humana).

Tema 5. Efecto de los tratamientos postcosecha y del procesamiento mínimo sobre el valor funcional y su disponibilidad en frutas y hortalizas. Características funcionales de las frutas y hortalizas; principales alteraciones en los compuestos funcionales de las frutas y hortalizas enteras o mínimamente procesadas; principales tratamientos postcosecha y sus efectos en los compuestos bioactivos (tratamientos térmicos, aplicaciones de hormonas vegetales y otras sustancias; radiaciones ultravioleta, y otros) en frutas y hortalizas enteras o mínimamente procesado.

PROFESORES INVITADOS

Tema 1: Dr. Ariel VICENTE. Profesor Adjunto Agroindustrias, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales Universidad Nacional de La Plata e Investigador Independiente CIDCA, Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos, Argentina.
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=16417734100>

Tema 2: Dr. Pedro M CIVELLO Profesor Asociado Facultad de Cs Exactas Universidad Nacional de La Plata e Investigador Principal INFIVE, Instituto de Fisiología Vegetal (CONICET), Argentina.
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6602851512>

Tema 3 Dra. Eliana FISSORE. Profesor Universidad de Buenos Aires, Investigador Adjunto CONICET, Argentina

Tema 4. Dra. Giuseppina Pace Pereira LIMA. Profesora de Bioquímica, Área Bioquímica e Fisiología Vegetal. Universidad Estatal Paulista "Júlio de Mesquita Filho", (UNESP), Brasil.
<http://www.researcherid.com/rid/C-5995-2012>
finalima@gmail.com; gpplima@ibb.unesp.br

Tema 5. Dr. Ricardo KLUGE. Profesor de Postcosceha. Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". Universidade de São Paulo (USP), Brasil.
<http://www.researcherid.com/rid/C-2813-2012>

PROGRAMA

Día 1: lunes 27 de noviembre, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile

Horario	Actividad
08:45 - 09:15	Registro
09:15 - 09:45	Inauguración y presentación del taller
09:45 - 11:15	Tema 1: Dr. Ariel VICENTE
11:15 - 11:45	Coffee break
11:45 - 13:15	Tema 2: Dr. Marcos CIVELLO
13:15 - 14:15	Almuerzo
14:15 - 15:45	Tema 2: Dra. Eliana FISSORE
15:45 - 16:00	Coffee break
16:00 - 17:00	Presentación de Escuelas de Postgrado y Programas de Doctorado. Universidad Nacional de la Plata
17:00 - 18:00	Presentación de Escuelas de Postgrado y Programas de Doctorado. Universidad de Buenos Aires
18:00	Cóctel de bienvenida

Día 2: martes 28 de noviembre, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile

Horario	Actividad
09:00 - 10:30	Tema 4: Dra. Giuseppina Pace Pereira LIMA. Universidad de Buenos Aires
10:30 - 11:00	Coffee break
11:00 - 12:30	Tema 5: Dr. Ricardo KLUGE. Universidad de São Paulo
12:30 - 13:30	Almuerzo
13:30 - 14:30	Presentación de Escuelas de Postgrado y Programas de Doctorado. Universidad Estatal Paulista
14:30 - 15:30	Presentación de Escuelas de Postgrado y Programas de Doctorado. Universidad de São Paulo
15:30 - 15:45	Coffee break
15:45 - 17:45	Mesa redonda. Integración de Programas de Doctorado Iberoamericanos