



PROGRAMA

Deshidratados & deshidratadores

Ediciones Especiales

 El nuevo
agro

Deshidratación de alimentos: Frutas y hortalizas

Composición de frutas y hortalizas: Importancia del contenido de humedad y actividad de agua en cuanto a la perecibilidad del producto y el aporte nutricional de estos alimentos con especial énfasis en compuestos bioactivos. Senescencia de frutas y hortalizas. Deshidratación como método de conservación. Mitos vs realidad.

Preservación de frutas y hortalizas: Métodos físicos y químicos. Tecnologías empleadas para la deshidratación. Importancia en la elección de la tecnología debido a la diversidad de alimentos de origen vegetal. Pre-tratamientos necesarios.

Casos prácticos de métodos de deshidratación de frutas y hortalizas: Importancia de la elección de la tecnología en función de la matriz a deshidratar. Eficiencia energética. Versatilidad de cada tecnología. Pérdidas y variaciones en la calidad nutricional y sensorial, asociada a los mecanismos de conservación. Control de las variables de proceso para cada método. Higroscopidad, consideraciones para un correcto almacenamiento. Parámetros a controlar durante la deshidratación para maximizar la calidad final del producto. Cálculo de rendimiento.

Casos experimentales de deshidratación por tecnologías emergentes.

Programa Deshidratación de alimentos: Frutas y hortalizas.

Módulo 1: Precioabilidad de frutas y hortalizas: fundamentos, composición y caducidad.

- Introducción: La importancia del consumo de frutas y hortalizas como parte de la dieta, sus implicancias en la salud y sus limitaciones.
- Implicancias del contenido de humedad y actividad de agua en frutas y hortalizas. Rol de los compuestos bioactivos en la nutrición.
- Senescencia de frutas y hortalizas.
- Desmitificación de conceptos erróneos sobre la caducidad / vida útil de frutas y hortalizas.

Módulo 2: Métodos de Preservación y fundamentos físicos de la deshidratación.

- Métodos físicos y químicos de preservación de frutas y hortalizas.
- Tecnologías empleadas en la deshidratación de frutas y hortalizas.
- Factores que influyen en la conservación de vegetales.

Módulo 3: Aplicación de métodos físicos y químicos tradicionales en la deshidratación de frutas y hortalizas. Análisis de parámetros control

- Importancia de elegir la tecnología adecuada en función a la matriz vegetal.
- Consideraciones sobre eficiencia energética en los procesos de deshidratación.
- Versatilidad de cada tecnología y sus aplicaciones en las frutas y hortalizas de mayor consumo.
- Control de variables de proceso para cada método de deshidratación.
- Higroscopidad y almacenamiento adecuado de alimentos deshidratados.
- Cálculo de rendimiento.
- Parámetros a controlar durante la deshidratación para maximizar la calidad final del producto.

Módulo 4: Casos Experimentales de Deshidratación con Tecnologías Emergentes

- Estudio de casos sobre la aplicación de tecnologías emergentes en la deshidratación de alimentos.
- Análisis de diferentes matrices vegetales y comparación de resultados con métodos tradicionales.
- Exploración de innovaciones en el campo de la deshidratación y su impacto en la calidad y seguridad alimentaria.