



1. DATOS DEL TFG OFERTADO

Título del trabajo: Fisiología de la poscosecha en fruto de <i>Cucurbita pepo</i>
Resumen (máx 250 palabras) estructurado en Objetivos y Plan de trabajo, reflejando una estimación de tiempo requerido para cada actividad presencial del alumno. Se debe incluir en folio adjunto. Palabras clave: Fruto, Poscosecha, Fisiología Vegetal, <i>Cucurbita pepo</i>
Número de alumnos por trabajo ofertado (máximo 3): 1
Ofertado por: 1. Profesor del Departamento 2. Profesor del Departamento junto con Empresa ó Institución 3. Propuesto por alumno () X
(*) En el caso de TFG ofertados por alumno, por favor completar la siguiente información: Nombre y apellidos del alumno: Francisca López Nieto e-mail institucional: flni@correo.ugr.es

2. MODALIDAD

1. Trabajo bibliográfico 2. Trabajo experimental () X 3. Informe o proyecto de naturaleza profesional () (*) En el caso de trabajos experimentales e informes o proyectos de naturaleza profesional desarrollados en empresas u otras instituciones ajenas a la Universidad de Granada, por favor, completar la siguiente información Nombre de la empresa/institución: Domicilio social: CIF de la entidad: Teléfono/ Fax/ e-mail:

3. DATOS DEL TUTOR Y COTUTOR (en su caso) DEL TFG OFERTADO

Nombre y apellidos del tutor: Dolores Garrido Garrido		
Teléfono: 958243159	Fax: 958248995	e-mail: dgarrido@ugr.es
Nombre y apellidos del cotutor:		
Empresa o Institución:		
Teléfono:	Fax:	e-mail:

Granada, 11 de 06 2014

Fisiología de la poscosecha en fruto de *Cucurbita pepo*

El calabacín es un fruto inmaduro no climatérico y muy sensible a los daños por frío. En el proyecto en curso hemos observado que los daños por frío son los síntomas que de manera más significativa devalúan la calidad postcosecha del calabacín que se produce en Almería, un cultivo que en la campaña 2009/10 alcanzó una producción de 247.465 toneladas, y un valor comercial de 119.524 millones de euros. Puesto que el verdadero valor económico de los productos hortofrutícolas que se producen en Almería depende de la exportación a Europa y otros mercados lejanos, es necesario idear estrategias que mejoren la tolerancia al frío de las variedades comerciales actuales, todas ellas muy susceptibles a los daños por frío.

Objetivos: Determinar cambios que tienen lugar en el fruto cuando es sometido a tratamientos que mejoran la calidad poscosecha

Plan de trabajo: La alumna realizará un estudio comparativo del contenido en ácidos grasos del exocarpo del fruto de calabacín sometidos a distintos tratamientos que mejoran su calidad en condiciones de almacenamiento a bajas temperaturas. Se realizará una extracción diferencial de las fracciones de membranas celulares, y un análisis del contenido en ácidos grasos de las mismas.

Técnicas: Análisis enzimáticos, cromatografía, separación diferencial, análisis estadístico, estudios fisiológicos de poscosecha.

Desglose de actividades

Actividades presenciales	Planteamiento, orientación y supervisión	20 horas
	Exposición del trabajo	1 horas
Actividades no presenciales	Preparación del trabajo	25 horas
	Elaboración de la memoria	254 horas
Total (12 ECTS)		300 horas