



Editorial

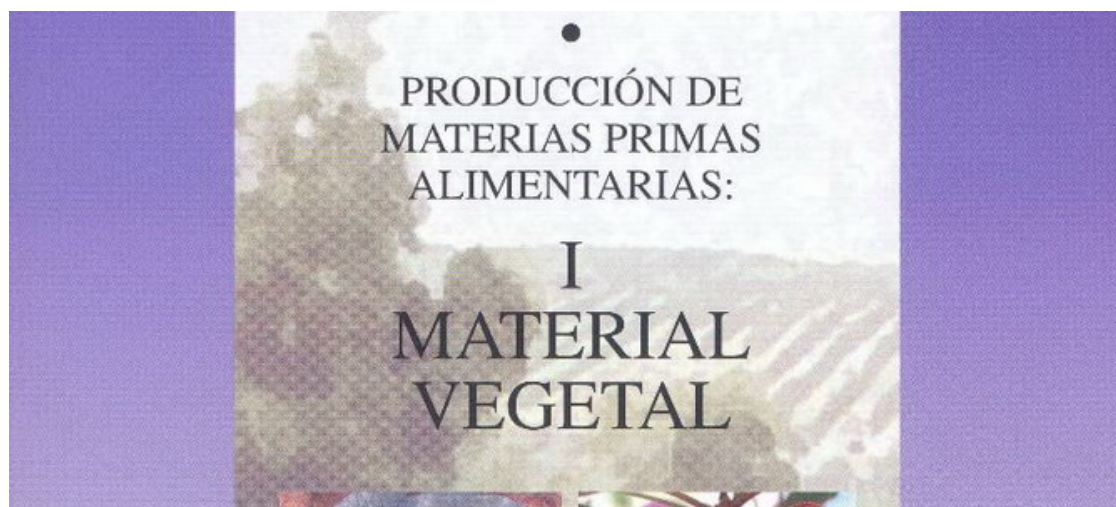


DOS VIDAS TRUL
FLOR DE LA VIL



Otras Noticias en

- Actualidad - 24/02/2012**
El Ayuntamiento de Almuñécar celebra los más importantes actos de la economía sexitana.
- Almuñécar - 24/02/2012**
El barrio de San Miguel celebra el Concierto Día de San Blas.
- Sociedad - 24/02/2012**
El monologuista Alexi Ferraz se presenta en Almuñécar.
- Almuñécar - 24/02/2012**
La II Maratón Ciudad de Almuñécar y Mountain Bike se celebrará el 18 de marzo.
- Almuñécar - 24/02/2012**
ALMUSENCRO organiza un curso de emprendimiento en Almuñécar destinado a emprendedores de la zona.
- Motril - 23/02/2012 - Rec**
Formación y Empleo en Motril: el 'Curso de educación institucional'.
- Almuñécar - 23/02/2012**
Más de un centenar de jóvenes sexitanos participarán en el Concierto didáctico "Flamenco" para jóvenes.
- Almuñécar - 23/02/2012**
El Club atletismo Almuñécar celebrará la XXVIII edición de la Maratón de Sevilla y la prueba de la diputación en Albolote.



23/02/2012 Redacción **La UGR publica un manual para conocer los mecanismos de producción de materias alimentarias de origen vegetal**

En el libro, coordinado por el profesor Eduardo Ortega Bernaldo de Quirós, intervienen diecisiete investigadores y especialistas

La UGR edita el libro "Producción de materias primas alimentarias: Material vegetal", un manual coordinado por el profesor Eduardo Ortega Bernaldo de Quirós, y publicado por la Editorial Universidad de Granada, en el que intervienen diecisiete investigadores y especialistas.

Con este volumen, los autores pretenden introducir a los lectores en el mundo de la producción de materias primas alimentarias, con el fin de conocer los mecanismos para producir más y mejor estas materias de origen vegetal, desde la preparación del sustrato para su cultivo (suelo, u otro soporte), semillas, así como la plantación, labores de cultivo y fertilización, recolección, conservación, trazabilidad y comercialización.

Estos aspectos desarrollados en el libro pueden ser de una gran importancia para los futuros tecnólogos de alimentos, que se enfrentan día a día al reto de producir más alimentos, cada vez mejores y, a la vez, en óptimas condiciones de salubridad.

Dirigido a estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, a estudiosos del tema y, en general, a todas aquellas personas que deseen profundizar en el conocimiento de las características de la producción de los alimentos vegetales, el manual ha sido elaborado por diecisiete autores que han participado en la confección de los diferentes capítulos del libro, y según el responsable de la edición, "han intentado transmitir la importancia que tienen los distintos tipos de cultivos en la obtención de alimentos vegetales, así como la información bibliográfica necesaria para el conocimiento profundo de los numerosos sistemas de producción".

En este manual, de 400 páginas, se hace hincapié en que las nuevas orientaciones en la Ciencia de los Alimentos han de ser la consecuencia de las investigaciones científicas en los sectores agroalimentario, tecnología de los alimentos y contaminación del medio ambiente, entre otros. Habrá que incrementar, pues, el rendimiento de los sistemas de producción, y para ello se necesitará una mejora en la Agricultura, utilizando los fertilizantes adecuados, las semillas mejoradas mediante selección genética, modificaciones en las técnicas de cultivo, mejor irrigación, etc.

Igualmente será necesario mejorar la calidad de los productos alimentarios y producción de nuevos alimentos, lo que implica la utilización de nuevas técnicas de elaboración y conservación; el empleo de nuevos aditivos y el enriquecimiento específico de los alimentos.

Así, las tendencias en las ciencias alimentarias, y más concretamente en la producción de materias