

**UPEP**

La facultad de mantenerse al día  
<http://www.rau.edu.uy/agro/uepp>  
E-Mail: [eduper@fagro.edu.uy](mailto:eduper@fagro.edu.uy)  
Tele/fax 3544516

**Universidad de la República**  
**Facultad de Agronomía**

**CURSO**

**CAPACITACION DE INSTRUCTORES PARA MANIPULAR  
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**INTRODUCCIÓN**

El comercio internacional de frutas y hortalizas es un negocio que involucra millones de dólares, teniendo además un crecimiento constante en las últimas dos décadas. El sector representa uno de los principales rubros de exportación y generación de divisas para muchos países en desarrollo. La pérdida de valor del producto como consecuencia del detrimento de la calidad durante el manejo poscosecha, almacenamiento y distribución es un factor de gran consideración en las pérdidas económicas asumidas por los países productores.

Otros aspectos de sustantiva relevancia en la poscosecha de frutas y hortalizas son los que tienen que ver con la inocuidad o sea la garantía de que los alimentos no causarán perjuicio al consumidor cuando sean preparados o ingeridos de acuerdo con su uso previsto.

Las frutas y hortalizas frescas, minimizar las pérdidas del valor así como el aseguramiento de su calidad e inocuidad, son relevantes a fin de contribuir en la soberanía alimentaria en nuestro país.

En respuesta a la necesidad de generar mayores y mejores oportunidades de mercado y de fortalecer la producción y comercialización de frutas y hortalizas frescas, surge la necesidad de generar acciones en forma coordinada tendientes a superar las limitantes que se identifiquen en el proceso de la poscosecha.

En los diferentes ámbitos de discusión nacional, se ha identificado en forma clara la falta de capacitación como una de las principales limitantes en el correcto manejo poscosecha de frutas y hortalizas frescas. Se ha resuelto como forma de dar un primer encare de dicho problema, enfocarnos en la formación de instructores que adquieran la metodología y las herramientas técnicas necesarias para replicar y difundir entre los trabajadores involucrados a lo largo de la cadena productiva, la correcta manipulación de frutas y hortalizas frescas

**OBJETIVOS**

**General**

Contribuir a la formación y capacitación de instructores en la comprensión y solución de problemas en poscosecha de frutas y hortalizas frescas, brindando conocimientos y herramientas técnicas para aplicar en la manipulación de estos alimentos.

**Específicos**

Formar instructores calificados para replicar y difundir los conocimientos adquiridos sobre la correcta manipulación de frutas y hortalizas frescas. Estos tendrán la responsabilidad de replicarlo y/o amoldarlo en función del público objetivo final (productores, transportista, feriante, etc.)

Generar la metodología y las herramientas técnicas necesarias para replicar y difundir a terceros, la correcta manipulación de frutas y hortalizas frescas.

Dar a conocer las normativas para la manipulación de frutas y hortalizas frescas que rigen a nivel nacional e internacional.

**Fecha de inicio:** 12 de Setiembre 2008

**Hasta el Viernes 14/ 11 /08**, entrega de propuestas de proyectos.

**Hasta junio 2009**, Ejecución, seguimiento y entrega de informe del proyecto.

Entrega de certificados

**Fecha de finalización:** junio 2009

**Carga horaria total:** 64 hs.

**Responsable: Grupo Interinstitucional de Trabajo en Poscosecha de Frutas y Hortalizas**

**Equipo Docente:** Ing. Agr. Fernanda Zaccari – Facultad de Agronomía  
Ing. Agr. Satomi Moriyama – Montevideo Rural  
Ing. Agr. Pablo Pacheco – Mercado Modelo  
Ing. Agr. Miguel Scalone - DIGEGRA  
Ing. Quim. Patricia Arcia – LATU

Especialistas invitados

**Inscripciones: SE RECIBEN INSCRIPCIONES HASTA EL 1/09/08 INCLUSIVE.**

**Derechos Universitarios:** Derechos universitarios: \$ 1000, Docentes de FAGRO 50% de descuento.  
Participante Frecuente 10% sobre lo que corresponda.

Los costos de desplazamiento y alimentación de los participantes estarán a cargo de cada participante.

**Atención: Solicitar formulario de inscripción a [eduper@fagro.edu.uy](mailto:eduper@fagro.edu.uy)**