

UPEP

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

**Facultad de Agronomía.
Departamento de Producción Vegetal
Unidad Disciplinaria Poscosecha**

CURSO

**COSECHA Y POSCOSECHA DE FRUTAS Y
HORTALIZAS**

OBJETIVOS:

GENERALES

Contribuir a la formación de profesionales en la comprensión y solución de los problemas en poscosecha de hortalizas y frutas orientadas al desarrollo sostenido del país y al bienestar de sus habitantes.

Fomentar el manejo del método científico, el análisis crítico y la capacidad de aprendizaje y actualización permanentes para contribuir en la adecuada percepción del rol del universitario y del Ingeniero Agrónomo en la poscosecha de frutas y hortalizas en relación a su actividad profesional futura.

Brindar un conocimiento directo y vivencial de la realidad nacional en el campo de la poscosecha

ESPECIFICOS

Reafirmar conceptos de fisiología poscosecha de hortalizas y frutas vinculándolos a las principales técnicas de manejo utilizadas.

Conocer y estudiar los sistemas poscosecha en frutas y hortalizas más relevantes en nuestro país.

Abordar las temáticas relativas a la calidad y su vinculación con el valor agregado y la inocuidad y seguridad alimentaria. Normas técnicas utilizadas a nivel nacional, regional y mundial.

Adquirir metodología y la manipulación correcta de los instrumentos de uso más frecuente en el campo y en plantas procesadoras para la determinación de madurez y calidad.

Contribuir a desarrollar capacidad para utilizar en forma adecuada los recursos bibliográficos.

UNIDADES TEMATICAS:

- 1-Biología poscosecha en hortalizas y frutas.
- 2-Factores de precosecha que afectan la fisiología y manejo de los vegetales luego de la cosecha.
- 3-Madurez- Índices de Madurez. Índices de cosecha.
- 4-Alteraciones fisiológicas de los vegetales durante la poscosecha.
- 5-Patologías poscosecha en frutas y hortalizas.
- 6-Cosecha.
- 7- Tratamientos previos a la conservación
- 8- Clasificación y empaque.
- 9- Transporte
- 10- Conservación.
- 11- La Calidad en frutas y hortalizas.
- 12- Toma de decisiones en poscosecha.

METODOLOGÍA

El curso se desarrollará con:

- a. Clases teóricas con las temáticas propuestas en las unidades de estudio.
- b. Prácticas de laboratorio de análisis físico - químico de hortalizas y frutas, identificación y cuantificación de causas de deterioro de la calidad. Ejercicios de cálculos para definición de equipos de refrigeración y toma de decisiones en poscosecha.
- c. Se realizarán visitas guiadas a predios en producción, paking y centros de distribución de vegetales frescos con el objetivo de observar y analizar técnicas y procesos de cosecha envases, empaçado, transporte de diversos vegetales frescos.
- d. Realización de una acotada revisión

Fecha de inicio: 2 de Setiembre 2008

Fecha de finalización: 12 de Diciembre de 2008

Carga horaria total: 100 hs.

Docente responsable: Ing. Agr. Fernanda Zaccari – Unidad Poscosecha - Facultad de Agronomía

Equipo Docente: Ana Silveira (Unidad Poscosecha - Departamento Producción Vegetal)
Docentes invitados especializados en las unidades temática del curso.

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.

Solicitar formulario de inscripción a eduper@fagro.edu.uy