



AREA FORMACIÓN PROFESIONAL
COMPONENTE PRODUCCIÓN Y OPERACIONES

PROGRAMA ACADÉMICO:	Técnico Profesional en Procesos Agroindustriales		
ASIGNATURA:	Postcosecha		
UNIDAD ACADÉMICA O FACULTAD:	Unidad de Ciencias Ambientales y Agropecuarias		
SEMESTRE:	Segundo		
PRERREQUISITO:	Materias Primas Agrícolas		
INTENSIDAD HORARIA:	Presencial 64	Autónomo 32	Total 96
No. CRÉDITOS:	2		

OBJETIVO DE LA ASIGNATURA

Definir y aplicar conceptos y actividades de procesos agroindustriales en el área de poscosecha y control de calidad

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Creación de métodos de pos cosecha para cada fruta y verdura. Tener conceptos básicos de B.P.M en el proceso de cosecha y pos cosecha

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

- Recordar principios fisiológicos de las plantas.
- Explicar que es respiración y transpiración, y cuáles son las consecuencias de ellas en la pos cosecha
- Dar a conocer los métodos más adecuados para conservación de las frutas y hortalizas
- Enseñar las normas adecuadas de BPM en el procesos de cosecha
- Reconocer las normas que se deben tener en el proceso de poscosecha

ESTRATEGIA METODOLÓGICA Y DIDÁCTICA

Trabajo magistral con proyección de diapositivas, trabajos en grupo y labor teórico practico en la planta agroindustrial.

EVALUACIÓN

Se generaran tres notas que incluyen las diferentes actividades académicas, valoradas con los siguientes porcentajes:

- Evaluación 1 (30%)
- Evaluación 2 (35%)
- Evaluación 3 (35%)

BIBLIOGRAFÍA



FAO, manual para el mejoramiento del manejo poscosecha de frutas y hortalizas