

**FACULTAD CIENCIAS AGRARIAS, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y AMBIENTAL**

 **ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA AGRONOMICA**

**SYLLABUS**

1. **DATOS ADMINISTRATIVOS**

1.1. Nombre de la asignatura : Manejo Post Cosecha.

1.2. Tipo de asignatura : Teórico – Práctico.

1.3. Código : 552

1.4. Ciclo académico :2018-I

1.5. Créditos : 04

1.6.-Plan de Estudios : 07

1.7. Requisito : 254,503.

1.8. Horas semanales : Teoría : Teoría 02 h Práctica: 02 h

1.9. Docente :Mg. Ing. Elvia Elizabeth Azabache Cubas.

1.10. Correo electrónico : elizabacu@hotmail.com

II. Sumilla de la Asignatura:

 La asignatura contiene aspectos fundamentales a tener en cuenta en la post cosecha de los productos agrícolas destinados a los mercados nacionales y de exportación. Los conocimientos transmitidos a los estudiantes permitirán su aplicación práctica en condiciones de producción comercial con el objeto de maximizar la calidad del producto cosechado. El tema tratado está organizado en cuatro Unidades: Generalidades, Calidad, Factores que afectan la post cosecha y Operaciones de cosecha y post cosecha.

**III Objetivos:**

**3.1. Objetivos Generales**

Dar los conocimientos necesarios al estudiante sobre el manejo Post Cosecha , Analizando métodos y técnicas de conservación, Evaluando la Preservación de la integridad física y calidad del producto agrícola, desde la cosecha al consumidor. Conservación un producto vivo con calidad, reduciendo las pérdidas durante su almacenaje. Facilitar la transferencia, replicación de conocimientos validados en producción, postcosecha y comercialización.

**3.2. Objetivos específicos:**

1.-Preparar al estudiante sobre el manejo Post Cosecha del producto agricola y el procesamiento con Fines de Exportación.

2.-Conservación del producto para épocas de escasez.

3.-Evitar la disminución de la calidad nutritiva y visual del producto cosechado.

4.-Posibilitar el comercio de los productos agrícolas perecederos, fuera de temporada.

5.-Permitir alcanzar con producto fresco de calidad, mercados distantes. Situación muy importante para el Perú que está muy lejos de mercados internacionales

6.-Estudiar la Calidad Física y microbiológica de los productos.

**IV PROGRAMACION**

|  |  |
| --- | --- |
| **SEMANA** | **CONTENIDO** |
| **1** | Innovación tecnológica agraria en el contexto de época: Desafíos y oportunidades para la agroindustria nacional |
| **2** | Postcosecha de productos agrícola: Conceptos relacionados, características y consideraciones generales |
| **3** | Calidad: Concepto y consideraciones generales. Certificación de calidad. Buenas prácticas agrícolas. |
| **4** | Factores del producto |
| **5** | Factores de Pre-cosecha |
| **6** | Factores del Ambiente: Temperatura/Humedad Viaje de estudios a empresa exportadora –Virù-Trujillo. |
| **7** | Factores del Ambiente: Humedad |
| **8** | Factores del Ambiente: Atm. Controlada modificada |
|  **Evaluación Parcial** |
| **10** | Factores fisiológicos: Maduración Factores fisiológicos: Respiración/Perdida de agua |
| **11** | Factores fisiológicos: Etileno/Daño por enfriamiento Viaje de estudios a la Empresa Eurofresh |
| **12** | Sistemas de Cosecha / Enfriamiento Preparación para el mercado en fresco |
| **13** | Envases/ Sistemas de almacenamiento Control de insectos y enfermedades / Transporte |
| **14** | Productos mínimamente procesados/Flores |
| **15** | Pomos/Frutales de hueso / Frutos pequeños |
| **16** | Frutas semitropicales / Frutas tropicales Hortalizas de fruto |
| **17** | Hortalizas de hojas, flores y tallos Bulbos raíces y tubérculos |
|  **Evaluación Final** |

**V METODOLOGÍA**

Las Clases Teóricas se basaran en exposiciones orales, con proyecciones con el Power Point siendo estas en el Aula, laboratorio y Campo, y/o Planta de Procesos. Se Realizaran Prácticas de Laboratorio y Campo, visita a estaciones Experimentales Dentro y fuera del departamento.

**VI MATERIAL DE ENSEÑANZA**

-Uso del Retro Proyector (Power Paint) -Equipo Laptop para video.

**VII.-SISTEMAS DE EVALUACIÓN**

**7.1. De Las Notas.-**

Comprenderán 2 Evaluaciones parciales y 1 nota correspondiente a la evaluación Permanente.

La Nota Final se obtendrá del promedio aritmético de los 2 parciales y la evaluación permanente. Esta Última comprenderá: Trabajos encargados, Trabajos Prácticos, Exposiciones grupales e Individuales, Informe de Visita a Estación Experimental y/o Empresas y Evaluación Oral.

**7.2. Condiciones de Aprobación.-**

* Cumplir con los Trabajos encomendados, Exposiciones grupales e individuales.
* Rendir Parciales y Pasos Programados
* Cumplir con los Informes de Prácticas de Laboratorio.
* Realizar si es factible Visita a Estación Experimental Donoso Huaral y empresas agroexportadoras.
* Obtener como Mínimo una nota promedio de Once (11)
* Registrar asistencia superior al 70% a Clases Teóricas y practicas

**VIII. Bibliografía**

 1.-Arias, C. y J. Toledo. 2000.Manual de Manejo de Postcosecha de Frutas Tropicales (papaya, piña, plátano y cítricos).

FAO. Proyecto TCP/PER/6713 (a) Técnicas mejoradas de postcosecha, procesamiento y comercialización de frutas”. 136 p.

2.- Toledo J. 1995.Manejo de Postcosecha de frutas y hortalizas para exportación.Fundación para el Desarrollo del Agro.82 p.

3.- FAO. Information Network on Post-harvest Operations. (wwww fao.org/inpho

 4.-Kader, Adel A. Technical Editor. 1992. Postharvest Technology of Horticultural Crops. Second Edition. University of California. 296 p. Kader, Adel A. Technical Editor. 2002. Postharvest Technology of Horticultural Crops. Second Edition. University of California. 580 p.

5.- Kitinoja, L. and A. Kader. 2003. Técnicas de manejo Postcosecha a Pequeña Escala:Manual para los productos Hortofruticolas (4ta. Edición). Series de Horticultura Postcosecha Nº 8.

6.- GARCILAZO C,J. 2006.- Manejo Postcosecha de la Fresa

 7.-GARCILAZO C. J, 2008.- Manejo Postcosecha de la Palta

 8.-GARCILAZO C.J. 2013.- El Cultivo del Arándano

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Mg.Ing.Elvia Elizabeth Azabache Cubas.

 **DOCENTE DEL CURSO**