

Universidad Nacional de Salta

Facultad de Ciencias Naturales

Escuela de Agronomía

Dispositivo curricular optativo: Postcosecha

MATRIZ CURRICULAR DE CONTINGENCIA

PERÍODO ACADÉMICO 2021

Programa Analítico de Contingencia

Todos los temas de la teoría se dictaran en forma virtual asincrónica y estarán disponibles para los estudiantes en la Plataforma Moodle en forma de material de lectura, powerpoint, apuntes de la cátedra, videos y en grabaciones de clases según corresponda con los temas desarrollados.

Tema 1

Objetivos

Analizar las diferencias entre los criterios de calidad para las hortalizas, las frutas y las flores.

Contenidos

Introducción: Concepto de Post-cosecha. Calidad y deterioro

Tema 2

Objetivos

Estudiar los procesos metabólicos involucrados con el deterioro de los productos cosechados.

Contenidos

Las frutas, las hortalizas y las flores como productos vivos. Sus metabolismos y sus respuestas frente a la cosecha: transpiración y respiración.

Tema 3

Objetivos

Evaluar la participación del etileno en la conservación de postcosecha

Contenidos

Etileno y la maduración. Rutas metabólicas de síntesis del etileno. Factores que inciden sobre la tasa de producción de etileno. Efectos del etileno en flores, frutas y hortalizas.

Tema 4

Objetivos

Determinar los índices de madurez adecuados para la comercialización y para el consumo de productos frutihortícolas

Contenidos

Preparación de los productos para la cosecha. Indicadores de madurez y parámetros de calidad para frutos, hortalizas y flores. Índices de cosecha.

Tema 5

Objetivos

Distinguir las funciones de los envases en la preservación de la calidad.

Contenidos

Acondicionamiento para la conservación. Envases y medios de conservación para su exportación y/o transporte a distancia: envoltorios, cajas, etc. Películas plásticas. Utilización de coberturas alternativas.

Tema 6

Objetivos

Estudiar las funciones de los preenfriados y los factores que afectan el almacenamiento prolongado de productos frescos.

Contenidos

Manejo del frío. Preenfriados: Enfriamiento por aire forzado, por agua, etc. Condiciones de almacenamiento: temperatura, humedad relativa. Contenidos de gases. Atmósfera modificada. Atmósfera controlada. Agentes inhibidores de la acción del etileno. Deshidratación. Mínimos procesos o cuarta gama.

Tema 7

Objetivos

Analizar los cambios de integridad de los productos vivos relacionados con factores de precosecha

Contenidos

Factores ambientales que influyen en la post-cosecha. Factores de la precosecha que influyen en la post-cosecha. Procesos y condiciones del almacenamiento que causan desórdenes fisiológicos. Plagas de pre-cosecha, postcosecha y cuarentenarias.

Tema 8

Objetivos

Definir las ventajas y desventajas de los diferentes medios de transporte de productos vivos.

Contenidos

Transporte terrestre, marítimo y aéreo. Ventajas y desventajas de cada uno de ellos. Los procesos aduaneros a tener en cuenta.

Tema 9

Objetivos

Evaluar los requerimientos de calidad de los mercados de destino de las productos hortoflorifrutícolas y las nuevas estrategias de posicionamiento de los productores locales.

Contenidos

Sistemas de calidad. Definición. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Normas ISO. Global Gap. Producción Integrada de Frutas (PIF). Distintas estrategias para diferenciación y posicionamiento de productos: Sello de calidad "Alimentos Argentinos". Productos con calidad vinculados a su Origen: Indicación geográfica y Denominación de origen.