



**FACULTAD DE AGRONOMÍA
UNIDAD DE ENSEÑANZA**

1

Carrera de Ingeniería Agronómica – Plan de Estudios 2020

**FORMULARIO DE PROPUESTA DE UNIDADES CURRICULARES
(cursos, seminarios, talleres, otros)**

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021

1. Datos generales de la unidad curricular

1.1. Nombre de la unidad curricular: **MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS**

1.2. Nombre abreviado: POSCOFRUTAS

1.3. Nombre de la unidad curricular en inglés:

1.4. Ubicación en la Carrera: Ciclo: **Profundización y síntesis (4° y 5°)** Año: Semestre: Primero

1.5. Característica: Obligatoria: _____ **Optativa: X**

1.6. Datos administrativos (a completar por Bedelía):

Código de la asignatura: CAC09 N° Resolución del Consejo: 1784 12.12.22
Créditos académicos asignados: 7 Año en que entra en vigencia: 2023

1.7. **Conocimientos previos requeridos o sugeridos** (necesarios para el buen aprovechamiento y comprensión de la unidad curricular).

1.8. Modalidad de desarrollo de la asignatura (marque con X lo que corresponda):

Presencial: A distancia: _____ Semipresencial: _____

1.9. Programación temporal y localización

1.9.1. Frecuencia con que se ofrece la asignatura (semestral, anual, cada dos años, a demanda, otras. Indique)

semestral

1.9.2. Fechas y sede/s de cursado:

Fecha de inicio (dd/mm/aaaa)	25/4/2023	Fecha de finalización (dd/mm/aaaa)	15/06/2023	Días y Horarios (en la semana) Martes y jueves: 13.30- 16.30	**
Localidad/es	Montevideo X	Salón/es	A definir/Sala virtual		

(*) Los cronogramas aprobados por el Consejo NO se podrán modificar sin su debida autorización.

1.10. Descripción horaria de la Unidad Curricular

Actividades de la Unidad Curricular (aulas físicas o)	Número de horas presenciales (hp)	Factor de cálculo:	Número de horas no presenciales (hnp)	Total de horas por
---	-----------------------------------	--------------------	---------------------------------------	--------------------

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021; Aprobado por el Consejo De la Facultad, Resolución N° 295/2021

remotas)	(físicas o remotas sincrónicas)	hp:hnp	(físicas o remotas asincrónicas, incluyendo tareas y estudio)	actividad
Teoría	33	1:1	33	66
Práctica	6	1:0,5	3	9
Teórico-práctica		1:1		
Seminarios	3	1:1	3	6
Talleres		(a definir por el Consejo)		
Trabajos o visitas de campo		(a definir por el Consejo)		
Informes (monografías, reportes, revisiones y otros)		(a definir por el Consejo)		
Otras (describa): Trabajo en equipo elaboración de informe escrito			17	21
Presentación oral, defensa de informes y evaluación individual final	3			3
Totales de horas	45		56	105

2. Responsables académicos

2.1. Departamento/s o Unidad/es Académica/s: Departamento de Producción Vegetal

2.2. Docente/s:

Docente (título y nombre completo)	Grado académico y carga horaria (gº/nº hs)	Sede de trabajo: - M: Montevideo - C: CRS (Canelones) - CL: EEFR (Cerro Largo) - S: EEFR (Salto) - P: EEMAC (Paysandú) - Otros; describa	Participación: - R: Responsable Académico/a - E: Encargado/a - P: Participante - I: Invitado/a - Otros: describa
Ana Cecilia Silveira	4 / 40 h	M	R
Victor Escalona (Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile)	Titular, jornada completa	M	I
Laura López	1 / 30 h	M	P

(agregue los renglones necesarios)

3. Programa de la unidad curricular

3.1. Objetivo/s

3.1.1. Objetivo/s general/es (propósitos generales de aprendizaje en la unidad curricular)

Introducir al alumno en la temática vinculada a las prácticas de manejo poscosecha empleadas en

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021; Aprobado por el Consejo De la Facultad, Resolución N° 295/2021

diferentes especies vegetales.

3.1.2. Objetivo/s específico/s (resultados de aprendizaje, considerando las competencias disciplinares y genéricas previstas en el Plan de Estudios):

1. Aplicar los conceptos de fisiología poscosecha de hortalizas y frutas vinculándolos al manejo de determinadas especies.
2. Capacitar al alumno para diferenciar entre las tecnologías y problemas de especies diferentes.
3. Contribuir a desarrollar capacidades para utilizar en forma adecuada los recursos bibliográficos.
3. Contribuir a la formación de profesionales en la comprensión y solución de los problemas en manejo poscosecha de frutas.
4. Fomentar el manejo del método científico, el análisis crítico y la capacidad de aprendizaje y actualización permanentes tendientes a la resolución de problemas.

3.2. Unidades Temáticas (temas y subtemas: nombrar y describir los núcleos temáticos.; incorporar la dedicación. Los objetivos de aprendizaje y las estrategias de enseñanza deben incluirse en los items objetivos o metodología respectivamente).

Nº	Título y descripción	Nº Horas y Tipo de actividad curricular (h/ t) (según lo indicado en 1,10.)
1	- Introducción. Conceptos básicos de fisiología	Teórica (3 h)
2	- Factores de precosecha que influyen sobre la calidad poscosecha	Teórica (3 h)
3	-Manejo de las condiciones del ambiente (refrigeración, composición de la atmósfera, humedad relativa)	Teórica (9 h)
4	-Manejo poscosecha de frutas de pepita (manzana y pera)	Teórica (3 h)
5	-Manejo poscosecha de frutas de carozo (durazno, nectarinos)	Teórica (3 h)
6	-Manejo poscosecha de cítricos	Teórica (3 h)
7	-Manejo poscosecha de berries (pequeños frutos y uva de mesa)	Teórica (3 h)
8	-Manejo poscosecha de frutos tropicales	Teórica (1,5 h)
9	-Manejo poscosecha de kiwi	Teórica (1,5)
10	-Manejo poscosecha de frutos nativos (arazá, guayabo)	Teórica (3h)

3.3. Metodología (incluye los procedimientos, medios, técnicas y recursos didácticos que describen la forma en que se logran los objetivos de aprendizaje):

El curso se desarrollará en base a clases teóricas donde se expondrán los principales conceptos asociados a la disciplina, que se complementará con una visita técnica. Los estudiantes elaborarán una monografía, en temas a elección, sobre la que trabajarán durante todo el año. Esta monografía será presentada de manera oral y de forma escrita. Además, en algunas de las temáticas, se trabajará de manera individual en la resolución de problemas.

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021; Aprobado por el Consejo De la Facultad, Resolución N° 295/2021

3.5. Evaluación (incluye los procedimientos a realizar durante el desarrollo y al finalizar la unidad curricular para evaluar los aprendizajes logrados por los estudiantes en función de los objetivos propuestos).

3.5.1. Descripción de estructura del sistema de evaluación (incluye las pruebas o evaluaciones de aprendizajes a realizar ajustadas a las disposiciones institucionales):

Tipo de evaluaciones	Individual		Grupal	
	Número	Valor de cada prueba (%)	Número	Valor de cada prueba (%)
**Parciales	4	5		
Continuas				
Finales o globalizadoras				
Otras (explicitar): Presentación oral análisis de artículo científico (trabajo grupal y evaluación individual)	1	80		
Totales	5	100		

** Se propone que los estudiantes que no alcancen el 60% luego de la segunda evaluación parcial, pero que hayan alcanzado un 50%, tengan derecho a un tercer parcial que incluya todos los temas del curso. La realización de este tercer parcial será de carácter voluntario.

3.5.2. Descripción de las características del sistema de evaluación

Evaluaciones	Indicar SI o NO	Individuales (número)	Grupales (número)	Competencias a evaluar (específicas y genéricas, acorde con los objetivos de aprendizaje de la unidad curricular)
Diagnósticas (o de estado inicial de los estudiantes)	NO	0	0	
Formativa (centrada en monitorear los aprendizajes y retroalimentar la enseñanza)	SI	5	0	Capacidad para la aplicación de la teoría a la resolución de problemas
Sumativa (centrada en la medición y certificación de los aprendizajes)	SI	1	1	Conocimientos del curso a través de la elaboración del trabajo final

3.6. Bibliografía (se recomienda separar la obligatoria, de la sugerida o ampliatoria).

Chitarra M.I, Chitarra B. 2005. Pos-colheita de frutos e hortaliças. Fisiologia e manuseio. Universidad Federal Lavras. Minas Gerais (Brasil). 783 pp.

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021; Aprobado por el Consejo De la Facultad, Resolución N° 295/2021

Handerburg R., Watada A., Wang C. 1988. Almacenamiento, comercialización de frutas, legumbres y existencias de floristería y viveros. San José (Costa Rica), IICA. 150 pp.

Kader, A.A., ed. 2002. Post-harvest technology of horticultural crops. Oakland: University of California, Division of Agriculture and Natural Resources Publication 3311, 535 pp.

Wills R., Lee T.H., McGlasson W.B., Graham D., Joyce D. 2007. Postharvest. An introduction to the physiology & handling of fruit, vegetables & ornamentals. University of New South Wales Press Ltd 227 pp.

Otros datos de interés:

** El curso se dictará 1 día y horario por semana. El día y horario se corresponderá al calendarizado por la UE y Bedelía Fagro para los cursos optativos del primer año del ciclo Básico General.