

Universidad Nacional de Salta
Facultad de Ciencias Naturales

Avda. Bolivia 5150 – 4400 Salta
República Argentina

R- DNAT- 2014 - 1207

SALTA, 26 de Agosto de 2.014

EXPEDIENTE N° 1.592/2014

VISTO:

La presente actuación mediante la cual la docente responsable de la asignatura **POSTCOSECHA (OPTATIVA)**, **ING. AGR. ORTIN VUJOVICH, SILVIA PATRICIA**, eleva programa de la cátedra para la aprobación, correspondiente al **Plan de Estudio 2.003** de la Carrera **Ingeniería Agronómica, pertenecientes a la Sede Sur Rosario de la Frontera Metan** y;

CONSIDERANDO:

Que la Escuela de Agronomía a fs. 15 aconseja aprobar la presentación;

Que tanto la comisión de Docencia y Disciplina e Interpretación y Reglamento a fs. 16, aconsejan aprobar la Matriz Curricular a fs. 1 a 4, Programa Analítico y sus objetivos particulares a fs. 4 a 6, Programa de Trabajos Prácticos a fs 7 y 8, Bibliografía a fs. 9 y Reglamento de Cátedra a fs. 10 a 12 de manera general y una vez confeccionada la correspondiente resolución, vuelva a la Comisión de Docencia y Disciplina para su tratamiento de manera particular;

Que en virtud de lo expresado, corresponde emitir la presente de acuerdo a los términos estipulados en su parte dispositiva;

POR ELLO y en uso de las atribuciones que le son propias:

LA VICE-DECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES


R E S U E L V E :

ARTICULO 1°: APROBAR y poner en vigencia a partir del periodo lectivo 2014 lo siguiente: Matriz Curricular, Programa Analítico, Programa de Trabajos Prácticos, Bibliografía y Reglamento de Cátedra; correspondiente a la asignatura **POSTCOSECHA (OPTATIVA)**, para la carrera de **Ingeniería Agronómica -Plan 2003-**pertenecientes a la **Sede Sur Rosario de la Frontera Metan** elevados por la **ING. AGR. ORTIN VUJOVICH, SILVIA PATRICIA**, docente de dicha asignatura, que como Anexo, forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2°: DEJAR INDICADO que **SI** se adjunta el archivo digital de los contenidos programáticos de la asignatura, dispuestos por Resolución **CDNAT-2013-0611**.

ARTICULO 3°: HAGASE saber a quien corresponda, por Dirección de Alumnos fotocópiase ocho (8) ejemplares de lo aprobado, uno para el **CUECNa**, Escuela de Agronomía, Biblioteca de Naturales, Dirección de Docencia, Cátedra, Dirección de Acreditación, Sede Sur Rosario de la Frontera Metan, para la Dirección de Alumnos y siga a la Comisión de Docencia y Disciplina e Interpretación y Reglamento de acuerdo a lo solicitado a fs. 16 para su toma de razón y demás efectos, publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad Nacional de Salta.

nsc/mc


LIC. MARIA MERCEDES ALEMAN
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES


PROF. SOCORRO DEL VALLE CHAGRA
VICE - DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

R- DNAT- 2014 – 1207

SALTA, 26 de Agosto de 2.014

EXPEDIENTE N° 1.592/2014

MATRIZ CURRICULAR

DATOS BÁSICOS DEL ESPACIO CURRICULAR		
Nombre: POSTCOSECHA (OPTATIVA)		
Carrera: Ingeniería Agronómica	Plan de estudios: 2003	
SEDE SUR ROSARIO DE LA FRONTERA METAN		
Tipo: Optativa	Número estimado de alumnos: 10	
Régimen: Anual	1° Cuatrimestre X	2° Cuatrimestre
CARGA HORARIA: Total: 84 horas	Semanal: 5 horas	
Aprobación por: Examen Final X	Promoción X	

DATOS DEL EQUIPO DOCENTE			
Responsable a cargo de la actividad curricular: Ing. Agr. MSc. Silvia Patricia Ortín			
Docentes			
Apellido y Nombres	Grado académico máximo	Cargo (Categoría)	Dedicación en horas semanales
Ortín Silvia Patricia	Master in Science	Profesor Adjunto	40
Tejerina Mariana Marysol	Ing. Agr.	Auxiliar Docente de 1°	20
Auxiliares no graduados			
N° de cargos rentados:		N° de cargos ad honorem:	

DATOS ESPECÍFICOS/DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO CURRICULAR
OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Comprender los principios metabólicos y teorías sobre aspectos fisiológicos que inciden en la maduración y senescencia de los productos frescos flori-fruti-hortícolas. • Valorar la importancia de la post-cosecha y su tecnología, como herramienta para que el productor acceda a mercados lejanos con un producto de calidad. • Analizar las modificaciones que sufren los productos flori-fruti-hortícolas desde su cosecha hasta el consumidor, con énfasis en las bases de los procesos fisiológicos e

R- DNAT- 2014 - 1207

SALTA, 26 de Agosto de 2.014

EXPEDIENTE N° 1.592/2014

interrelacionar estas modificaciones con los procesos de conservación.			
• Planificar programas de manejo específico de post-cosecha para productos vegetales.			
PROGRAMA			
Contenidos mínimos según Plan de Estudios			
No tiene contenido mínimos por ser un dispositivo curricular optativo			
Introducción y justificación (Anexo I)			
Programa Analítico con objetivos específicos por unidad (Anexo I)			
Programa de Trabajos Prácticos/Laboratorios/Seminarios/Talleres con objetivos específicos (Anexo I)			
ESTRATEGIAS, MODALIDADES Y ACTIVIDADES QUE SE UTILIZAN EN EL DESARROLLO DE LAS CLASES (Marcar con X las utilizadas)			
Clases expositivas	X	Trabajo individual	
Prácticas de Laboratorio	X	Trabajo grupal	
Práctica de Campo	X	Exposición oral de alumnos	X
Prácticos en aula (resolución de ejercicios, problemas, análisis de textos, etc.)	X	Diseño y ejecución de proyectos	
Prácticas en aula de informática		Seminarios	
Aula Taller		Docencia virtual	
Visitas guiadas	X	Monografías	
Prácticas en instituciones		Debates	
OTRAS (Especificar):			
PROCESOS DE EVALUACIÓN			
De la enseñanza			
Nivel de cumplimiento de lo programado. Diálogo con lo estudiantes			
Del aprendizaje			
Se evaluara a través de la presentación de informes o resultados de los teóricos prácticos. Se evaluará las presentaciones orales y/o escritas de los seminarios. Se realizara una evaluación oral integradora para los alumnos que promocionan			
BIBLIOGRAFÍA (Anexo II)			

Universidad Nacional de Salta
Facultad de Ciencias Naturales

Avda. Bolivia 5150 – 4400 Salta
República Argentina

R- DNAT- 2014 – 1207

SALTA, 26 de Agosto de 2.014

EXPEDIENTE N° 1.592/2014

REGLAMENTO DE CÁTEDRA (Anexo III)

ANEXO I

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

En postcosecha el factor fundamental que regula y dirige todos los otros factores es la mantención de la CALIDAD del producto. Calidad de flores, calidad de frutas, calidad de hortalizas. Los factores que influyen en esto se reflejan en la parte de manejo, transporte, la cadena de frío y las diferencias entre los productos.

La característica del material vegetal, sea fruta, hortaliza o flores es su perecibilidad. Este es un fenómeno natural y que ocurre en todos los organismos. Cuando sufre trastornos de perecibilidad decimos que el producto ha perdido Calidad.

Los productos flori - fruti - hortícolas son órganos vivos cuando están en contacto con la planta y siguen vivos después de la cosecha. Se consume oxígeno y se producen dióxido de carbono y energía durante el proceso de respiración, además todos los tejidos vegetales producen etileno, la hormona de la maduración y senescencia, pierden agua con facilidad por el proceso de transpiración; también estos productos son sujetos de infección por varios tipos de plagas. Todos estos factores afectan la calidad y vida de postcosecha en forma negativa. Además, todos los productos flori - fruti - hortícolas son muy diversos en su origen morfológico y anatómico. Esto causa una diversidad en su composición y fisiología y por lo tanto en el requerimiento del manejo ideal de cada producto

El objetivo en postcosecha es utilizar o desarrollar tratamientos o técnicas que puedan disminuir la velocidad respiratoria y el control de la temperatura mediante la refrigeración

El manejo postcosecha de los productos perecederos es una cadena muy larga. Antes de que este producto llegue a la mesa del consumidor, pasa por varios tratamientos y técnicas de manejo. En los últimos tiempos la investigación en fisiología y tecnología de postcosecha ha logrado avances muy significativos para entender la fisiología y bioquímica

R- DNAT- 2014 - 1207

SALTA, 26 de Agosto de 2.014

EXPEDIENTE N° 1.592/2014

de los productos flori - fruti - hortícolas y en base a estos conocimientos se ha logrado desarrollar técnicas de manejo que permiten mantener la calidad de los productos perecederos por largo tiempo.

El objetivo de la materia Postcosecha es tomar los contenidos mínimos de postcosecha que se dicta en fisiología vegetal y preguntarse como evolucionan con las diferentes técnicas de conservación de los productos y determinar como estos procesos de pérdida de la calidad son minimizados por los tratamientos de postcosecha o como el mal manejo afecta esta calidad.

PROGRAMA ANALÍTICO

Tema 1

Objetivo: analizar las diferencias entre los criterios de calidad para las hortalizas, las frutas y las flores.

Introducción: Concepto de Post-cosecha. Calidad y deterioro

Tema 2

Objetivo: estudiar los procesos metabólicos involucrados con el deterioro de los productos cosechados.

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

Tema 3

Objetivo: evaluar la participación del etileno en la conservación de postcosecha.

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

Objetivo: determinar los índices de madurez adecuados para la comercialización y para el consumo de productos frutihortícolas

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

Tema 5

Objetivo: distinguir las funciones de los envases en la preservación de la calidad y las funciones de los preenfriados.

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

R- DNAT- 2014 – 1207

SALTA, 26 de Agosto de 2.014

EXPEDIENTE N° 1.592/2014

alternativas. Preenfriados: Enfriamiento por aire forzado, por agua, etc.

Tema 6

Objetivo: estudiar los factores que afectan el almacenamiento prolongado de productos frescos.
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

Objetivo: analizar los cambios de integridad de los productos vivos relacionados con factores de precosecha
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

Objetivo: definir las ventajas y desventajas de los diferentes medios de transporte de productos vivos.
Transporte terrestre, marítimo y aéreo. Ventajas y desventajas de cada uno de ellos. Los procesos aduaneros a tener en cuenta.

Tema 9

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

PROGRAMA DE TRABAJOS PRÁCTICOS

Teórico - Práctico N° 1

Objetivo: especificar los parámetros de calidad para productos flori-fruti-hortícolas
Tema: Calidad y deterioro en diferentes productos flori-fruti-hortícolas

Teórico - Práctico N° 2

Objetivo: Aplicar a productos flori-fruti-hortícolas los parámetros de madurez estudiados
Tema: Indicadores de madurez y de cosecha.

