

MICROCURRICULO: MANEJO PRECOSECHA Y COSECHA

SEMESTRE: V

ELABORADO POR: ADRIANO ANTONIO RODRIGUEZ TORRES

VERSIÓN:2025-1

MANEJO PRECOSECHA Y COSECHA (TH524)		
Breve descripción del curso: Es importante que el Tecnólogo en producción Agrícola Integrada tenga la capacidad de entender la producción Agrícola de forma integral, siendo capaz de planear la producción, conducir los cultivos, asegurando la calidad de los productos hasta llegar a la cosecha. La educación agrícola requiere que el estudiante desarrolle en campo los conocimientos adquiridos en las aulas, aplicando y contrastando la teoría y la práctica. Además, garantizar la calidad e higiene de los productos, así como de las instalaciones y las personas que hacen parte del proceso productivo		
Carácter del curso: Teórico ____	Práctica ____	Teórico-práctica <u>X</u>
Créditos del curso: <u>3</u>	Horas totales: <u>64</u>	
Intensidad Horaria Semanal <u>4</u>	Horas de acompañamiento docente <u>2</u>	Horas sin acompañamiento docente <u>6</u>
Objetivo del programa académico: El Tecnólogo en Producción Agrícola integrada egresado de la Universidad Tecnológica de Pereira, es un profesional con formación integral, ética, humanística y social, para la comprensión e intervención en los procesos de la producción agraria, en el sector agrícola y en área administrativa, con pensamiento crítico que le permite entender la situación de la producción agrícola regional y nacional, cuestionar y participar en los procesos socio-económicos, administrativos, ecológicos y políticos que inciden en la producción Agrícola y la vida, capaz de convertirse en un agente de cambio para la transformación social, capaz de comunicarse efectivamente y trabajar en equipo e interactuar en grupos interdisciplinarios y gestiona su aprendizaje a lo largo de la vida.		
Resultado de aprendizaje del programa: RAP 1: Conoce los Factores de precosecha que afectan la calidad como condiciones como (cultivar, patrón, clima, suelo, manejo del cultivo, etc.) y que definen la calidad del producto al momento de la cosecha RAP 2: Adquiriere conocimientos que le permitan entender la producción Agrícola desde un enfoque integrador capacitándolo para realizar la planeación de los sistemas de producción agrícola y forestal además de ejecutar los planes establecidos garantizando la calidad, no solo de los productos cosechados.		

Requisitos del curso: Producción agrícola y proyecto integrador TH510

Objetivo del curso	Resultados de aprendizaje del curso	Contenidos	Métodos de enseñanza y aprendizaje	Estrategias para la enseñanza y el aprendizaje		Métodos y estrategias de evaluación	Evaluación del proceso total, con %s	Recursos
				Actividad del aula	Actividad fuera del aula de clase			
El estudiante aprenderá y establecerá prácticas agronómicas que permitan disminuir, evitar o controlar factores biológicos, físicos o químicos que alteren la calidad del producto final.	RAC 1: Reconoce los componentes de la producción agrícola en pre cosecha y la Planificación de los sistemas producción agrícola y forestal que incidirán en la calidad y cantidad de cosecha	Planeación del huerto o sistema de producción agrícola o forestal - Ciclos de cultivo - Tamaño del huerto - Distribución y composición del huerto - Programación de siembras y cosechas	Clases magistrales Preparación de terrenos bajo cubierta y campo abierto	Clase magistral Instalación de eras y siembra de cultivos Clase prácticas de campo y bajo cubierta	Elaboración de informe de campo Lectura complementario	informe de campo Parcial Teórico - práctico	15	Bibliografía Especializada
	RAC 2: Conoce, entiende y aplica los conceptos de maduración en el proceso de cosecha hortícola	Maduración - Madurez fisiológica - Madurez de cosecha - Índices de cosecha - Características físicas (Tamaño, color, turgencia) - Características químicas (Sólidos solubles, acidez)	Clases magistrales Preparación de eras y siembra de plantas de importancia agrícola	Clase magistral Clase prácticas de campo y bajo cubierta	Elaboración de informe de campo Taller de consulta Lecturas previas	Informe de campo Taller	15	Bases de Datos Especializadas

	RAC 3: Identifica la calidad e higiene de los productos, así como de las instalaciones y las personas que hacen parte del proceso productivo	Seguridad e higiene - Inocuidad de los alimentos - Riesgos de contaminación por agua - Riesgos de contaminación por insumos agrícolas - Higiene - Riesgos laborales y posturales	Clases magistrales Clase prácticas de campo y bajo cubierta	Clase magistral	Elaboración de informe de campo Lecturas previas	Informe de Laboratorio Taller	30	Bibliografía Especializada, Bases de Datos Especializadas
	RAC 4: Conoce, entiende y aplica los conceptos de maduración en el proceso de cosecha hortícola	Cosecha - Índices de cosecha - Cosecha manual y mecanizada - Acondicionamiento - Empaque - Instalaciones y equipos	Clases magistrales Clase prácticas de campo y bajo cubierta	Clase magistral Visitas empresas productoras de semillas	Elaboración de informe de campo Taller complementario	Informe técnico de campo Taller de consulta	20	Películas y documentales Tutoriales Consulta en Bases de Datos Especializadas
	RAC 5: La producción de semillas requiere el conocimiento práctico de un conjunto de técnicas Conocer las diferentes fuentes de semillas, las formas de recolección	Producción de semillas de cultivos, hortalizas y forestales - Floración y maduración de semillas de hortalizas y cultivos - Extracción y secado de semillas de cultivos agrícolas y forestales	Clases magistrales Salida de campo	Clase magistral Salida de campo	Sustentación Trabajo final	Informe técnico de campo Taller de consulta	20	Libros y artículos Bases de Datos Especializadas

	para su posterior producción, entre otras cosas.	Viabilidad y Almacenamiento						

Bibliografía y Webgrafía	BERNAL, M. F. L. BELL, P. L. B. CASTELLANOS, D. O. F. (2012). Sostenibilidad y Desarrollo: el valor agregado de la agricultura orgánica. Universidad Nacional de Colombia. CASSERES, E. (1984). Producción de hortalizas. San José de Costa Rica: IICA. ESPAÑA (2015) Guía de buenas prácticas de higiene en la producción primaria agrícola. Ministerio de Agricultura, Alimentación y medio ambiente. 32pg. FERSINI, A. FERSINI, A. (1976). Horticultura práctica. México, D.F. 2. ed. 527 pg. GIACONI, V. SCAFF, G. M. (1995). Cultivo de hortalizas. Editorial Universitaria. Santiago de Chile. 15 ed. 342 pg. KADER, A. A. (Ed.). (2011). Tecnología postcosecha de cultivos hortofrutícolas. UCANR Publications 584 pg. LEÓN, J. (1987). Botánica de los cultivos tropicales. No. 84. Bib. Orton IICA/CATIE. MAROTO, B. J. V. (1995). Horticultura herbácea especial. Madrid: Mundi-Prensa. 4. ed. ISBN 84-7114-495-6. 611 pg. MAROTO, J. V. BORREGO, J. V. M. (2008). Elementos de horticultura general. Mundi-Prensa libro. NASCIMENTO, W. M. (Ed.). (2009). Tecnología de semillas de hortalizas. EMBRAPA Hortalizas. 432 pg. NASCIMENTO, W. M. (Ed.). (2011). Hortalizas: Tecnología de semillas. Editora EMBRAPA Hortalizas. 316 pg. PANTASTICO, E. B. PANTASTICO, B. (1979). Fisiología de la postcosecha, manejo y utilización de frutas y hortalizas tropicales y subtropicales. ISBN: 9682601169. 633 pg. PARRA, A. C. HERNÁNDEZ, H. J. E. (2007). Fisiología poscosecha de frutas y hortalizas. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá. ISBN: 9789587019155. SERRANO, C. Z. CERMEÑO, Z. S. (1979). Cultivo de hortalizas en invernaderos. TORRES, M. L. (1994). Horticultura. Trillas. WILLS, R. B. G. (1998). Introducción a la fisiología y manipulación poscosecha de frutas, hortalizas y plantas ornamentales. Acribia Editorial S.A. ISBN: 84-200-0892-3 Revistas especializadas Publicaciones periódicas: - Investigación y Ciencia, revista mensual. - Scientific American, revista mensual. - Mundo Científico (divulgación científica)
---------------------------------	---

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Nature y Nature Biotechnology • Innovación y ciencia • Revista Investigación y ciencia • Revista Biotecnología Vegetal. Disponible en: Instituto. • Catálogo de la Revista Biotecnología Vegetal. Disponible en: Sistema. • Revista Biotecnología Vegetal. Disponible en: Dirección. |
|--|---|

RECOMENDACIONES A LOS ALUMNOS ANTES DE INICIAR EL CURSO

Acuerdos – Normas y Compromisos.

1. Socialización del programa académico. El reglamento estudiantil en el artículo 67 contempla la socialización del programa y la entrega del mismo por escrito a todos los estudiantes.
2. Los celulares al iniciar la clase serán configurados en vibración y se debe evitar su uso en actividades que no tengan relación con ella, para no interrumpir su normal desarrollo.
3. Las bebidas y comidas en el salón serán evitadas, ya que esto distrae e incomoda a los estudiantes y al docente.
4. Los trabajos se deben entregar puntualmente (**en la fecha preestablecida**) y no se recibirán trabajos entregados fuera de tiempo.
5. El docente debe informar con tiempo el cambio o cancelación de alguna actividad previa.
6. La no asistencia a clases será debidamente justificada ante la directora del programa
7. El reglamento estudiantil prohíbe el uso de sustancias psicoactivas en clase y en salidas académicas