SÍLABO DE LA ASIGNATURA: MANEJO POST COSECHA

1. DATOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Unidad Académica:	FACULTAD CIENCIAS AGROPECUARIAS					
Carrera:	INGENIERÍA AGROPECUARIA					
Eje de formación:	Formación profesional		Periodo académico:	2018 – 2019 (2)		
Tipo de asignatura	Obligatoria		Paralelo:	"A" VIII SEMESTRE		
			Año lectivo:	2018		
Organización del tiempo:	Componente presencial			Componente autónomo	Total de horas	Créditos
	Horas teóricas	Horas en otros escenarios	Total del componente			
	60	20	80	80	160	5
Docente/s responsable/s:	Ing. Miguel Zambrano Reyes Mg – A.					

2. RELACIÓN DE LA ASIGNATURA CON EL PERFIL DE EGRESO

Competencia del perfil de egreso	Nivel de impacto	Nivel de dominio de la competencia (asignatura)	Desempeños esperados (por unidad)
Conocer las técnicas de construcción rural para el aprovechamiento eficiente del predio agropecuario.	Alto	Sintetiza información científica de los aspectos agrícolas y pecuarios para mejorar la productividad.	Tener conocimientos en el manejo de las frutas tropicales
			Conservar el valor nutritivo de los productos agrícolas y pecuarios
			Reducir las pérdidas en la post cosecha y comercialización en el mercado
			Conoce como se realiza la comercialización y cuál es su rentabilidad

3. ESTRUCTURA CONCEPTUAL Y DESARROLLO METODOLÓGICO DE LA ASIGNATURA

|U1 Semana 1 – 4

Nombre de la actividad curricular:	Manual de manejo Post Cosecha de frutas tropicales							
Desempeños esperados:	Tener conocimientos en el manejo de las frutas tropicales							
Indicadores de verificación	COMPONENTE PRESENCIAL						COMPONENTE AUTÓNOMO	
	Contenidos	Procesos didácticos y estrategias	Recursos didácticos	Horas	Actividades prácticas	Escenarios de aprendizaje	Horas	Actividad	Horas
Ejercicios e informes de trabajaos en clases, autónomos y domiciliarios	Aspectos generales de las frutas y hortalizas	Clases talleres simulación con datos supuestos	Permanente	3	Trabajos de campo	Aula	1	Aspectos generales de las frutas y hortalizas	4
	Fisiología de la fruta			3			1	Fisiología de la fruta	4
	Hidroenfriamiento Característica del producto			3			1	Hidroenfriamiento Característica del producto	4
	Tratamientos cuarentenarios para el control de la fruta			3			1	Tratamientos cuarentenarios para el control de la fruta	4
	Horas teóricas del componente presencial			12	Horas prácticas del componente presencial		4	Horas del componente autónomo	16

|U2 Semana 5 – 8

Nombre de la actividad curricular:	Manejo Post cosecha de la papaya							
Desempeños esperados:	Conservar el valor nutritivo de los productos agrícolas y pecuarios							
Indicadores de verificación	COMPONENTE PRESENCIAL						COMPONENTE AUTÓNOMO	
	Contenidos	Procesos didácticos y estrategias	Recursos didácticos	Horas	Actividades prácticas	Escenarios de aprendizaje	Horas	Actividad	Horas
Ejercicios en clases y domiciliarios	Características del producto Factores pre cosecha Criterios de calidad	Clases talleres ejercicio con datos supuestos	Pizarra Permanente	3	Trabajos de campo	Aula	1	Características del producto Factores pre cosecha Criterios de calidad	4
	Índices de madurez Operación de cosecha Manejo en el centro de empaque Empaque y trasporte			3			1	Índices de madurez Operación de cosecha Manejo en el centro de empaque Empaque y trasporte	4
	Enfriamiento rápido Condiciones de almacenamiento Daño por enfriamiento Atmosferas modificadas			3			1	Enfriamiento rápido Condiciones de almacenamiento Daño por enfriamiento Atmosferas modificadas	4
	Normas de calidad Normas del codex alimentarius para la piña Definición del producto			3			1	Normas de calidad Normas del codex alimentarius para la piña Definición del producto	4
	Horas teóricas del componente presencial			12	Horas prácticas del componente presencial		4	Horas del componente autónomo	16

|U3 Semana 9 – 12

Nombre de la actividad curricular:	Manejo post cosecha de la piña							
Desempeños esperados:	Reducir las pérdidas en la post cosecha y comercialización en el mercado							
Indicadores de verificación	COMPONENTE PRESENCIAL						COMPONENTE AUTÓNOMO	
	Contenidos	Procesos didácticos y estrategias	Recursos didácticos	Horas	Actividades prácticas	Escenarios de aprendizaje	Horas	Actividad	Horas
Ejercicios en clases e informes de trabajos domiciliarios	Enfriamiento rápido Normas de calidad	Clases talleres ejercicio con datos supuestos	Permanente	3	Trabajos de campo	Aula y laboratorio	1	Trabajos domiciliarios	4
	Normas del codex Alimentarius para el banano (plátano) definición del producto			3			1		4
	Disposiciones relativas a la calidad Disposiciones sobre la clasificación por calibres			3			1		4
	Disposiciones sobre tolerancias Disposiciones relativas a la presentación Mercado y etiquetado Contaminantes Higiene.			3			1		4
	Horas teóricas del componente presencial			12	Horas prácticas del componente presencial		4	Horas del componente autónomo	16

U4 Semana 13 – 16

Nombre de la actividad curricular:	Comercialización y su rentabilidad							
Desempeños esperados:	Conoce como se realiza la comercialización y cuál es su rentabilidad							
Indicadores de verificación	COMPONENTE PRESENCIAL						COMPONENTE AUTÓNOMO	
	Contenidos	Procesos didácticos y estrategias	Recursos didácticos	Horas	Actividades prácticas	Escenarios de aprendizaje	Horas	Actividad	Horas
Ejercicios en clases e informes de trabajos domiciliarios	Características del producto Factores de pre cosecha Criterios de calidad	Clases talleres ejercicio con datos supuestos	Permanente	3	Trabajos de campo	Aula y laboratorio	1	Trabajos domiciliarios	4
	Condiciones de almacenamiento			3			1		4
	Daño por enfriamiento Atmósfera			3			1		4
	modificadas Normas de calidad Normas del CODEX Alimentarius para la naranja dulce			3			1		4
	Horas teóricas del componente presencial			12	Horas prácticas del componente presencial		4	Horas del componente autónomo	16

4. CRITERIOS NORMATIVOS DE EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

PARCIAL	Ámbito	Estrategias evaluativas	Escenario / Indicadores		Semana	Ponderación
PRIMER PARCIAL	Actuación	Exposiciones Grupales/	Escenario de aprendizaje	Aula de clases	Semana 02, 03	30%
		Evaluación Escrita		Aula de clases	Semana 06	
	Producción (Trabajo Autónomo)	Exposiciones grupales	Indicadores de Desempeño	Aula de clases	Semana 04, 05	20%
		Trabajo autónomo Informes			Semana 02, 03, 04, 05, 07	
	Producción (Prácticas)	Practica de campo		En Santa Ana (Lodana)	Semana 7	20%
	Acreditación	Evaluación final		Aula de clases	Semana 08	30%

PARCIAL	Ámbito	Estrategias evaluativas	Escenario / Indicadores		Semana	Ponderación
SEGUNDO PARCIAL	Actuación	Exposiciones Grupales/	Escenario de aprendizaje	Aula de clases	Semana 09, 10	30%
		Evaluación Escrita		Aula de clases	Semana 14	
	Producción (Trabajo Autónomo)	Exposiciones grupales	Indicadores de Desempeño	Aula de clases	Semana 11, 12	20%
		Trabajo autónomo Informe			Semana 09, 10, 11, 12, 15	
	Producción (Prácticas)	Practica de campo		En Santa Ana (Lodana)	Semana 15	20%
	Acreditación	Evaluación final		Aula de clases	Semana 16	30%

5. REFERENCIAS

a. Básica

Areiza V., Carlos Alberto 2006 ALGUNAS REFLEXIONES PARA COMERCIALIZAR PERECEDEROS (EL CASO DE LAS FRUTAS)

Delgado Munevar, William G 2009 J ANÁLISIS ECONÓMICO DE LAS PÉRDIDAS DE POSTCOSECHA EN TOMATE DE ÁRBOL (CYPHOMANDRA BETACEA (CAV) SENDT) EN LOS MUNICIPIOS DE FUSAGASUGÁ Y SILVANIA

Ciro J.Arias Vlalàsquez.Consultor de la FAO 2007 MANUAL DE MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS TROPICALES (papaya, piña,platano,citricos)

Julio Toledo Hevia consultor de la FAO 2007

b. Complementaria

6. PERFIL DEL PROFESOR QUE IMPARTE LA ASIGNATURA

Docente con titulación de Ingeniero Agropecuario, Magister en Alimentos; ha impartido asignaturas como Agroforesteria, Conservación de alimentos Pecuarios, Pasto y Forraje, Manejo Post Cosecha, Avaluó y Peritaje, Cultivo Tropicales en la Facultad de Ingeniería Agropecuaria de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (Manta), Universidad Estatal del Sur (Jipijapa), Universidad Técnica de Cotopaxi (Latacunga).

7. VISADO

APROBACIÓN Y REGISTRO DEL SÍLABO		
ELABORACIÓN	**REVISIÓN**	**APROBACIÓN**
Firma	Firma y sello	Firma y sello
Ing. Miguel Zambrano Reyes Mg.A.	Ing. Manuel Anchundia Mg.	Ing. Yessenia García Montes, Mg.
FECHA: 16/septiembre/2018	FECHA: 20/SEPT/2018	FECHA:

FACULTAD CIENCIAS AGROPECUARIAS
Ing. Manuel Anchundia Muentes Mg. Sc.
COMISIÓN ACADEMICA