

## METODOLOGÍA

El curso está dividido en **8 temas** y su duración está planificada para **35 horas**, en un periodo aproximado de **8 semanas**.

El curso tendrá una sesión presencial de asistencia obligatoria el **7 de octubre en Colmenar de Oreja, Madrid**, donde se abordarán cuestiones de carácter práctico y se realizará una visita a un proyecto de Postcosecha en ecológico.

Para cada tema se contará con las herramientas siguientes:

- Textos temáticas principales, secundarios y de consulta con referencias bibliográficas y enlaces de interés
- Ejercicios de auto-evaluación
- Foros con profesores autores de los documentos
- Tutorías On Line

## HERRAMIENTAS On Line

- **Agenda:** Informa de actividades relacionadas con el sector AE.
- **Actualidad del sector:** Espacio para leer o intercambiar información
- **Foro de discusión:** Se intercambian información y se debaten temas de interés y de actualidad

## CURSO GRATUITO

Dirigido exclusivamente a profesionales, alta en la SS, excepto funcionario o personal de la administración o de empresa pública.

Tendrán preferencia los alumnos de Madrid y provincias limítrofes.

## INSCRIPCIÓN

INSCRÍBETE [AQUÍ](#)

O COMPLETA EL FORMULARIO DE LA WEB SEAE:

[www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)

### Plazas limitadas

**Criterios de selección:** La selección de los alumnos se realizará por orden (fecha) de preinscripción y entrega de la documentación solicitada. Se considera formalizada la preinscripción cuando se presenta en el plazo definido el documento requerido acreditativo de estar cotizando en la SS (nómina, cuota de autónomo, etc) al e-mail: [formacion@agroecologia.net](mailto:formacion@agroecologia.net)

## MÁS INFORMACIÓN

### Sociedad Española de Agricultura Ecológica

Apdo. 397. Camí del Port s/n; 46470 Catarroja (Valencia)

Telf/Fax: 96 126 71 22

e-mail: [formacion@agroecologia.net](mailto:formacion@agroecologia.net)

[www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)

### INFORMACIÓN Y PUBLICIDAD DEL P. O. "EMPLEO, FORMACIÓN Y EDUCACIÓN"

Programa Plurirregional de Formación financiado por el Fondo Social Europeo (FSE) y el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA)



Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



**CONTRIBUCIÓN FINANCIERA FSE:** regiones menos desarrolladas: 80 % • regiones de transición: 80 % • regiones más desarrolladas: 80 % • regiones más desarrolladas: 50 %

**CONTRIBUCIÓN FINANCIERA MAPAMA:** regiones menos desarrolladas: 20 % • regiones de transición: 20 % • regiones más desarrolladas: 20 % • regiones más desarrolladas: 50 %

# Curso de Teleformación Mixta



## Postcosecha: Manipulación y envasado de productos hortofrutícolas ecológicos frescos

Del 19 de sept. al 17 de octubre de 2017



## INTRODUCCIÓN

Las pérdidas económicas ocasionadas por las enfermedades de postcosecha constituyen uno de los principales problemas del sector hortofrutícola fresco. La gran mayoría de los podridos parasitarios que se producen desde que los frutos son recolectados hasta que llegan al consumidor son debidos a hongos patógenos causantes de enfermedades conocidas habitualmente como podredumbres.

Tradicionalmente, el control de podredumbres se ha realizado mediante la aplicación en postcosecha de fungicidas químicos de síntesis, pero cada vez más el sector debe atenderse a las exigencias de unos consumidores y una legislación que demandan un producto final de calidad libre de residuos de productos fitosanitarios.

Por ello, no sólo en el ámbito de la agricultura ecológica sino también en el de la producción convencional, existe un interés creciente en el desarrollo de métodos de preservación no contaminantes que sirvan de alternativa a la utilización de fungicidas sintéticos.

## OBJETIVOS

El objetivo principal del curso es ofrecer una formación a pequeños y medianos agricultores y empresarios con el fin de estimular la elaboración ecológica de productos hortofrutícolas frescos.

- Analizar la importancia, problemática y retos del sector hortofrutícola ecológico.
- Examinar las operaciones básicas de cosecha, manejo en campo y acondicionamiento postcosecha.
- Estimular el intercambio de experiencias y problemáticas relacionadas con la industria hortofrutícola ecológica.

## MATERIALES Y CONTENIDOS DEL CURSO

Materiales del curso elaborados por expertos y técnicos vinculados a SEAE, en colaboración de profesionales del ramo y del equipo técnico que facilita el proceso de formación.

Los textos complementarios y de consulta, son los trabajos presentados en los distintos congresos y Jornadas técnicas organizadas por SEAE a lo largo de los últimos 25 años.

## PROFESORADO Y TUTORES

Expertos de SEAE: profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores– que trabajan en este sector. Están previstas tutorías on-line, foros y tutorías off-line que serán atendidas por los expertos y durante las cuales los participantes podrán realizar sus consultas.

## PROGRAMA ON LINE

**Tema 1.** Introducción: medio ambiente, desarrollo sostenible, salud y agroecología. Aspectos generales de la industria de elaboración ecológica.

**Tema 2.** Importancia y necesidad de una tecnología postcosecha ecológica. Regulación y legislación

**Tema 3.** Estructura, composición, fisiología y bioquímica de frutas y hortalizas

**Tema 4.** La cadena de producción en hortalizas y frutos ecológicos.

Fundamentos de los procesos industriales de manipulación y envasado.

**Tema 5.** Efectos de la temperatura. Pérdida de agua y humedad. Almacenamiento en atmósferas controladas

**Tema 6.** Alteraciones fisiológicas y patológicas.

**Tema 7.** Evaluación de la calidad.

**Tema 8.** Embalaje y preparación para el mercado. Ejemplo de empresas transformadoras de productos hortofrutícolas ecológicos.

## PROGRAMA SESIÓN PRESENCIAL. 7 DE OCTUBRE

**Lugar:** Biblioteca Municipal Padre Rojas.  
**Plaza Mayor 25, Colmenar de Oreja, Madrid**

**09:30** Recepción alumnos, entrega documentación y metodología. H Cifre (SEAE)

**10:00** Importancia de los tratamientos postcosecha ecológicos en productos hortofrutícolas. JL de la Plaza (SEAE)

**12:00** Problemas y soluciones en la post-cosecha ecológica. P Martínez (Conservas Cachopo)

**13:00** Cuestiones prácticas de las conservas artesanas ecológicas. P Martínez (Conservas Cachopo)

**14:15** Evaluación. H Cifre (SEAE)

**14:30** Fin



Colaboran:  
Conservas Cachopo

