

CURSO GRATUITO

Estudiantes y desempleados que quieran desarrollar su futuro profesional en el medio rural.

Profesionales del medio rural

Trabajadores agrícolas: trabajadores por cuenta propia o ajena cotizando en la SS.

Personas vinculadas a los sectores agrario, alimentario y del medio rural**.

Residentes en la Comunidad Valenciana

*En caso de duda, consultar con la organización

** Consultar la acreditación del vínculo al medio rural

INSCRIPCIÓN:

Nº plazas: limitadas por riguroso orden de inscripción y entrega de documentación.

Preinscripción obligada:

INSCRÍBETE ► [AQUÍ](#)

O COMPLETA EL FORMULARIO DE LA WEB SEAE:

www.agroecologia.net

Una vez confirmada la pre-inscripción recibirás la confirmación de aceptación en el curso.

Periodo de inscripción:

Hasta cubrir plazas

MÁS INFORMACIÓN ► [AQUÍ](#)

Sociedad Española de Agricultura Ecológica/ Agroecología

Apdo. 397. Camí del Port s/n; 46470 Catarroja
(Valencia); Telf/Fax: 96 126 71 22

e-mail: formacionseae@agroecologia.net

www.agroecologia.net



Curso Mixto

**“Postcosecha:
manipulación y
envasado de productos
hortofrutícolas
ecológicos frescos”**

**Días 30 de mayo
al 11 de julio de 2019**

Organizan:



Financiado por:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



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 atenerse 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

METODOLOGÍA

El curso está dividido en una fase presencial y una parte teórica online que consta de 8 temas. La duración total del curso está planificada para 45 horas, en un periodo de 6 semanas. La fase presencial obligatoria, será en Carrícola y constará de una sesión teórico-práctica, de 5h de duración el día 15 de junio con horario de 9h a 14h. Para la parte online del curso se utilizará una plataforma e-learning, la cual para cada tema ofrecerá 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 online: 2 tutorías opcionales de una hora cada una

MATERIALES Y CONTENIDOS

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 TUTORIAS

El profesorado está compuesto por expertos de SEAE, normalmente profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores del sector, que trabajan en esta área específica de conocimiento. En las tutorías online previas participarán varios de los expertos mencionados. También están previstos foros y tutorías offline atendidas por los expertos en los participantes en el curso, pueden realizar sus consultas o interactuar con el resto de participantes.

ACTIVIDADES Y HERRAMIENTAS

- Agenda: Calendario con los eventos destacados del curso.
- Foros: Espacios virtuales offline para temas de discusión, anuncios o recursos a compartir.
- Tutorías online: Acceso a las sesiones online de conversación entre los tutores y los alumnos.
- Contenidos: Apuntes descargables, material audiovisual online, evaluaciones online.
- Panel de administración: Edición del perfil, consulta de calificaciones, registro de actividad, etc.

PROGRAMA

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.

