

CURSO GRATUITO DIRIGIDO A*:

Residentes en la Comunidad Valenciana que sean:

- 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**

Cursos válidos para ayudas a la primera instalación de jóvenes agricultor@s y de agricultura ecológica

*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”**

**Del 17 de abril
al 20 de mayo de 2020**

**Sesión presencial
(Bélgida) Valencia**

Organizan:



Financiado por:



Unión Europea
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 Y ACTIVIDADES

El curso está dividido en **una parte teórica online** que consta de 8 temas **y una sesión presencial**. La duración total del curso está planificada para 45 horas, en un periodo de 5 semanas.

Para la **parte online** del curso se utilizará una plataforma e-learning, la cual para cada tema ofrecerá las herramientas siguientes:

- Temario principal, elaborado por el profesorado del curso. Y contenidos secundarios y de consulta, recopilados y adaptados por el equipo técnico de SEAE. Todos los materiales son descargables.
- Ejercicios de auto-evaluación.

La sesión presencial estará compuesta de una sesión teórico-práctica en finca de 5h de duración **el día 9 de mayo con horario de 09h00 a 14h00**.

Lugar: Cooperativa Cofrudeca. Avda. del Salvador s/n, Bélgida (Valencia).

PROFESORADO

- M^a Dolores Raigón. Universidad Politécnica de Valencia (UPV).
- José Luis de la Plaza. Miembro Español del EGTOP.
- Pedro Javier Zapata. Universidad Miguel Hernández (UMH).
- Pilar Galindo. La Garbancita ecológica.
- Aina Calafat. SEAE
- Domingo García. Cofrudeca
- Equipo Técnico SEAE

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, para la resolución de dudas e intercambio de información, concertadas con el profesorado y los alumnos.
- Tutorías offline: Atención a dudas de alumnos/as por mail, teléfono o foros del curso
- 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.

