



FACULTAD DE AGRONOMÍA  
UNIDAD DE ENSEÑANZA

1

## Carrera de Ingeniería Agronómica – Plan de Estudios 2020

### FORMULARIO DE PROPUESTA DE UNIDADES CURRICULARES (cursos, seminarios, talleres, otros)

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021

#### 1. Datos generales de la unidad curricular

- 1.1. Nombre de la unidad curricular: **POSCOSECHA DE PRODUCTOS VEGETALES**
- 1.2. Nombre abreviado: **POSCOVEG**
- 1.3. Nombre de la unidad curricular en Inglés: **POSTHARVEST OF VEGETABLES PRODUCTS**
- 1.4. Ubicación en la Carrera: Ciclo: **Básico General** Año: **Primero** Semestre: **2do**
- 1.5. Característica: Obligatoria:  Optativa:

#### 1.6. Datos administrativos (a completar por Bedella):

Código de la asignatura: AOP07 N° Resolución del Consejo: 971 - 12.07.21  
Créditos académicos asignados: 4 Año en que entra en vigencia: 2021

- 1.7. **Conocimientos previos requeridos o sugeridos** (necesarios para el buen aprovechamiento y comprensión de la unidad curricular).  
Se sugiere haber realizado el curso AFO1 y Biología General

#### 1.8. Modalidad de desarrollo de la asignatura (marque con X lo que corresponda):

Presencial:  A distancia:  Semipresencial:

#### 1.9. Programación temporal y localización

- 1.9.1. Frecuencia con que se ofrece la asignatura (semestral, anual, cada dos años, a demanda, otras. Indique)

semestral

#### 1.9.2. Fechas y sede/s de cursado:

Fecha de inicio (dd/mm/aaaa)	9/9/2021	Fecha de finalización (dd/mm/aaaa)	2/12/2021	Días y Horarios (en la semana)	** 1 día y 1 horario (2h) por semana asignado a cursos optativos del primer año Plan 2020.
Localidad/es	Montevideo/Salto	Salón/es	A definir/Sala virtual		

(\*) Los cronogramas aprobados por el Consejo NO se podrán modificar sin su debida autorización.

## 1.10. Descripción horaria de la Unidad Curricular

Actividades de la Unidad Curricular (aulas físicas o remotas)	Número de horas presenciales (hp) (físicas o remotas sincrónicas)	Factor de cálculo: hp:hnp	Número de horas no presenciales (hnp) (físicas o remotas asincrónicas, incluyendo tareas y estudio)	Total de horas por actividad
Teoría	10	1:1	10	20
Práctica		1:0,5		
Teórico-práctica		1:1		
Seminarios	10	1:1	10	20
Talleres		(a definir por el Consejo)		
Trabajos o visitas de campo		(a definir por el Consejo)		
Informes (monografías, reportes, revisiones y otros)		(a definir por el Consejo)		
Otras (describa): Trabajo en equipo elaboración de informe escrito			16	16
Presentación oral, defensa de informes y evaluación individual final	4			4
Totales de horas	24		36	60

## 2. Responsables académicos

2.1. Departamento/s o Unidad/es Académica/s: Departamento de Producción Vegetal

2.2. Docente/s:

Docente (título y nombre completo)	Grado académico y carga horaria (gº/nº hs)	Sede de trabajo: M: Montevideo C: CRS (Canelones) CL: EEER (Cerro Largo) S: EEFA (Salto) P: EEMAC (Paysandú) Otros; describa	Participación: R: Responsable Académico/a E: Encargado/a P: Participante I: Invitado/a Otros: describa
Fernanda Zaccari	4 / 40 hs	M	R
Ana Silveira	4 / 40 hs	M	R
Leandro Arrillaga	1 / 35 hs	M	P
Olga Pascual	2 / 15 hs	M	P

(agregue los renglones necesarios)

## 3. Programa de la unidad curricular

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021; Aprobado por el Consejo De la Facultad, Resolución Nº 295/2021

**3.1. Objetivo/s**

- 3.1.
- 3.2.
- 2.1.
- 3.1.1.

**3.1.1. Objetivo/s general/es** (propósitos generales de aprendizaje en la unidad curricular)

Introducir al alumno en la temática poscosecha de productos vegetales a través del desarrollo de Competencias y habilidades.

**3.1.2. Objetivo/s específico/s** (resultados de aprendizaje, considerando las competencias disciplinares y genéricas previstas en el Plan de Estudios):

- 1) Introducir a los estudiantes en el conocimiento de los principales procesos durante la poscosecha de productos vegetales entreros y/o con mínimo proceso.
- 2) Contribuir al desarrollo de la capacidad de búsqueda, análisis y síntesis de información bibliográfica.
- 3) Contribuir al desarrollo de la capacidad de trabajo en equipo y el aprendizaje cooperativo.
- 4) Contribuir al desarrollo de la capacidad de comunicación oral y escrita de carácter académico.

**3.2. Unidades Temáticas** (temas y subtemas: nombrar y describir los núcleos temáticos.; incorporar la dedicación. Los objetivos de aprendizaje y las estrategias de enseñanza deben incluirse en los ítems objetivos o metodología respectivamente).

Nº	Título y descripción	Nº Horas y Tipo de actividad curricular (h/ t) (según lo indicado en 1,10.)
1	- Introducción a la poscosecha de los productos vegetales.	Teórica (2 h)
2	-Principales procesos fisiológicos durante la poscosecha de productos vegetales.	Teórica (3 h)
3	- Manejo poscosecha de productos vegetales, considerando frutas, hortalizas, flores y cereales.	Teórica (3 h)
4	Rol de los Ingenieros Agrónomos en poscosecha de los productos vegetales.	Teórica (2 h) Mesa Redonda. Ing. Agr. invitado/as.

**3.3. Metodología** (incluye los procedimientos, medios, técnicas y recursos didácticos que describen la forma en que se logran los objetivos de aprendizaje):

La metodología de trabajo consistirá en 5 exposiciones teóricas de las unidades temáticas (2 h/semana) introductoria de cada temática promoviendo la participación activa y el análisis crítico de los estudiantes. Los estudiantes trabajarán en equipos (5 a 6 integrantes) y cada equipo abordará un tema propuesto por los docentes. El abordaje de estos temas requerirá la búsqueda de información bibliográfica, el análisis de dicha información y la presentación de la misma, que se realizará a través de 5 seminarios (2 h/15 días). Uno de los seminarios se corresponde a la mesa redonda con Ingenieros/as Agrónomo/as invitados que trabajan en diferentes áreas del tema abordado en el curso para conocer acerca de roles de la profesión en esta área.

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021; Aprobado por el Consejo De la Facultad, Resolución N° 295/2021

Los estudiantes deberán elaborar preguntas a los panelistas. Los equipos de estudiantes deberán elaborar un informe que se presentará tanto en forma oral (instancia de la que participarán todos los estudiantes) como escrita (informe final). Con el objetivo de trabajar la capacidad de comunicación escrita se harán tres entregas preliminares del trabajo escrito, que luego de corregidas será la devolución discutidas con los estudiantes.

**3.5. Evaluación** (incluye los procedimientos a realizar durante el desarrollo y al finalizar la unidad curricular para evaluar los aprendizajes logrados por los estudiantes en función de los objetivos propuestos).

**3.5.1. Descripción de estructura del sistema de evaluación** (incluye las pruebas o evaluaciones de aprendizajes a realizar ajustadas a las disposiciones institucionales):

Tipo de evaluaciones	Individual		Grupal	
	Número	Valor de cada prueba (%)	Número	Valor de cada prueba (%)
<b>Parciales</b>				
<b>Continuas</b>	1	5		
<b>Finales o globalizadoras</b>	1	45		
<b>Otras (explicitar):</b> Presentación oral Informe escrito			1 1	15 35
<b>Totales</b>	2	50	2	50

**3.5.2. Descripción de las características del sistema de evaluación**

Evaluaciones	Indicar SI o NO	Indivi-duales (número)	Grupales (número)	Competencias a evaluar (específicas y genéricas, acorde con los objetivos de aprendizaje de la unidad curricular)
<b>Diagnósticas</b> (o de estado inicial de los estudiantes)	NO	0	0	
<b>Formativa</b> (centrada en monitorear los aprendizajes y retroalimentar la enseñanza)	SI	1	0	Búsqueda, jerarquización, análisis y síntesis de la información científica. Elaboración de informe.
<b>Sumativa</b> (centrada en la medición y certificación de los aprendizajes)	SI	1	2	Presentación oral Informe escrito Evaluación individual

**3.6. Bibliografía** (se recomienda separar la obligatoria, de la sugerida o ampliatoria).

Chitarra M.I., Chitarra B. 2005. Pos-colheita de frutos e hortalias. Fisiología e manuseio. Universidad Federal Lavras. Minas Gerais (Brasil). 783 pp.

Chiesa A., Frezza Di. 2018. Hortalizas : ecofisiología, tecnología de producción y poscosecha. Hemisferio Sur. 368 pp.

Handerburg R., Watada A., Wang C. 1988. Almacenamiento, comercialización de frutas, legumbres y existencias de floristería y viveros. San José (Costa Rica), IICA. 150 pp.

Kader, A.A., ed. 2002. Post-harvest technology of horticultural crops. Oakland: University of California, Division of Agriculture and Natural Resources Publication 3311, 535 pp.

Wills R., Lee T.H., McGlasson W.B., Graham D., Joyce D. 2007. Postharvest. An introduction to the physiology & handling of fruit, vegetables & ornamentals. University of New South Wales Press Ltd 227 pp.

---

**Otros datos de interés:**

\*\* El curso se dictará 1 día y horario por semana. El día y horario se corresponderá al calendarizado por la UE y Bedelía Fagro para los cursos optativos del primer año del ciclo Básico General.