



## Agroindustria del Plátano

El plátano es una rica fuente de carbohidratos, minerales y vitaminas, lo cual es una de las principales razones para encontrarse en un importante renglón frutícola del país y un elemento básico en la dieta de los colombianos.

La agroindustria es el proceso que integra varios eslabones como son la producción primaria, la transformación de materias primas y la comercialización de productos; con la agroindustria se busca hacer más eficientes los procesos, que exista una estrecha relación entre productores, empresas y la academia, con miras a ser más competitivos en los mercados globalizados.

De acuerdo a la Corporación Colombia Internacional (CCI), la producción y consumo del plátano en el país ha presentado una tendencia hacia el consumo de los productos procesados que se dan en diferentes presentaciones como son: frituras de plátano verde y maduro empacados en snack o chips, también se está procesando en forma de congelados para el mercado de exportación; y en forma de harinas aunque aún es un mercado incipiente y tiene limitación del costo de producción.

Con este programa de formación **Agroindustria del plátano** se busca que las personas conozcan los aspectos más importantes del cultivo, comenzando por su descripción, la clasificación de los tipos de plátano y las condiciones agroecológicas de las variedades más comunes. Luego, se estudiará la producción nacional y mundial del plátano en términos de fabricación, áreas cosechadas y productividad. Por último se tratará la fisiología del plátano como un fruto climaterio, abordando temas como la respiración, transpiración, reacciones metabólicas; y también la cosecha, poscosecha, transformación, empaques, transporte y almacenamiento.

### Contenido

- Principios básicos de fisiología poscosecha de frutas y hortalizas.
- Fundamentos de los métodos de clasificación de frutas y hortalizas.
- Fundamentos de sanidad vegetal e inocuidad. · Sistema internacional de unidades.
- Conversión de unidades.
- Manipulación de alimentos.
- Características de calidad de los productos hortofrutícolas
- Normas técnicas de calidad de frutas y hortalizas.



## Habilidades que Desarrolla

- Escoger las frutas y hortalizas según estándares de calidad establecidos en las fichas técnicas de producto y órdenes de producción o pedido.
- Manipular los productos hortofrutícolas conforme a los procedimientos y manual de buenas prácticas de manufactura adoptados por la organización.
- Disponer las frutas y hortalizas que no satisfacen los criterios técnicos conforme a los procedimientos establecidos por la empresa.
- Diligenciar los registros de datos de la operación de acuerdo a las instrucciones de la organización.
- Aplicar las disposiciones de higiene y salud ocupacional y seguridad conforme a los reglamentos adoptados por la empresa.

## Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

*Inscríbese aquí!* 