



Manejo de Cosecha y Poscosecha de Frutas y Hortalizas

En la producción agrícola y la comercialización de frutas y hortalizas se han detectado grandes pérdidas en la poscosecha, consecuencia de un mal manejo en el proceso realizado en la cadena productiva, lo que genera disminución en la calidad de los alimentos y en la ganancia de los productores.

Por tal razón, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), con el programa de **Manejo de cosecha y poscosecha de frutas y hortalizas**, busca capacitar a las personas del sector agrícola para que conozcan cómo se puede mejorar la producción de los vegetales, mediante la identificación de los componentes químicos, fisiológicos y técnicos de la cosecha y la poscosecha.

Contenido

- Concepto de frutas y hortalizas.
- Clasificación de las frutas.
- Componentes químicos de las frutas y hortalizas.
- Sustancias bioactivas presentes en algunas frutas y hortalizas.
- Aspectos de las frutas y hortalizas.
- Formación y desarrollo de las frutas y hortalizas.
- Etapas fisiológicas de las frutas y hortalizas.
- Precosecha, cosecha, cosecha manual y prácticas de cosecha.
- Técnicas poscosecha.
- Operaciones básicas de poscosecha.
- Operaciones especiales de poscosecha.
- Operaciones finales de poscosecha.

Habilidades que Desarrolla

- Reconocer las diferencias entre frutas y hortalizas.
- Clasificar las frutas según su tipo de semilla, recolección y conservación.
- Determinar los componentes químicos de las frutas y hortalizas.
- Reconocer la importancia de los componentes bioactivos presentes en las frutas y hortalizas.
- Analizar la formación y desarrollo de las frutas y hortalizas.
- Identificar la importancia de la respiración y transpiración en las frutas y hortalizas.



- Diferenciar los frutos climatéricos de los no climatéricos.
- Diferenciar las herramientas utilizadas en la recolección.
- Manejar las técnicas de poscosecha como: índice de madurez, control de la maduración, respiración, entre otros.
- Aplicar las técnicas de selección y clasificación en la poscosecha de frutas y hortalizas.
- Identificar los diferentes empaques utilizados en las frutas y hortalizas.
- Establecer la importancia del almacenamiento en la conservación de las frutas y hortalizas.

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! 