



I. INFORMACIÓN GENERAL

CURSO	:	Manejo Agroalimentario
CÓDIGO	:	AG79
CICLO	:	202102
CUERPO ACADÉMICO	:	Salazar Noriega, Linda Marianella
CRÉDITOS	:	3
SEMANAS	:	17
HORAS	:	3 H (Teoría) Semanal
ÁREA O CARRERA	:	Administración y Agronegocios

II. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UPC

Misión: Formar líderes íntegros e innovadores con visión global para que transformen el Perú.

Visión: Ser líder en la educación superior por su excelencia académica y su capacidad de innovación.

III. INTRODUCCIÓN

Descripción: El curso de Sistemas Agroproductivos pertenece a las asignaturas de introducción a la especialidad de Administración y Agronegocios de la UPC. Los Agronegocios son una actividad económica que está formada por un conjunto de actividades interrelacionadas entre sí, que incluyen procesos de producción, industrialización y comercialización de alimentos, siendo los sistemas agroproductivos pieza clave en el desarrollo de las cadenas productivas de nuestro país esta que asignatura busca capacitar al alumno en los conocimientos acerca de las características de los sistemas productivos de los diferentes productos propios de nuestra biodiversidad y aquellos que cuentan con un alto valor comercial para la agroexportación peruana.

Propósito: El presente curso desarrolla la competencia general de Pensamiento innovador en nivel 2, al analizar contenido relevante y plantea argumentos sólidos sobre las diferentes problemáticas de los sistemas agroproductivos ya existentes. Ciudadanía en nivel 2, Por otro lado, desarrolla también la competencia específica de Estrategia Agroproductiva en nivel 3, al proponer iniciativas de mejora productiva y de manejo ambiental para la solución y optimización de los diferentes sistemas.

IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Competencia: Pensamiento Crítico

Nivel de Logro 2

Definición

Capacidad para conceptualizar, aplicar, analizar y/o evaluar activa y hábilmente, información recogida de, o generada por, la observación, experiencia, reflexión o razonamiento, orientado hacia el desarrollo de una creencia o acción.

Competencia Estrategia Agroproductiva

Nivel de Logro 3

Definición

Capacidad para planificar actividades asociadas con procesos productivos a fin de generar valor en la gestión agroalimentaria.

Logro del Curso

Al finalizar el curso, el estudiante diseña estrategias que buscan optimizar la rentabilidad económica y uso sostenible de los recursos en los principales sistemas agroproductivos.

V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD N°: 1 Manejo de la cosecha

LOGRO

Competencia(s): Estrategia Agroproductiva

Logro de la unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante identifica las fases de la cadena de cosecha de productos perecibles.

TEMARIO

Tema 1

Precosecha y Cosecha

Actividad

Se inicia la clase con una pregunta.. ¿Qué es cosechar?

Se muestra a los alumnos un video sobre el proceso de cosecha.

Exposición del docente sobre las fases de la pre y cosecha. Muestra un ejemplo.

Evidencia

Los alumnos deberán describir las labores de pre y cosecha de un producto elegido

Bibliografía

Presentación de diapositivas por los alumnos Postharvest Technology or Horticultural Crops.

Capitulo 4 y 5

Tema 2:

Clasificación de los cultivos

Actividad

¿Todos los cultivos se comportan de misma manera al ser cosechados?

Exposición del docente sobre la clasificación de los frutos en Climatéricos y No Climatéricos.

Actividad:

Los alumnos elaboran una lista sobre los productos que son climatéricos y los que no. Los alumnos presentan como se calcula la madurez fisiológica y comercial, de los productos elegidos en la clase anterior.

Bibliografía

Postharvest Technology or Horticultural Crops.

Capitulo 6

HORA(S) / SEMANA(S)

Semana 1 y 2

UNIDAD N°: 2 Manejo de la Postcosecha**LOGRO**

Competencia(s): Estrategia Agroproductiva, Pensamiento Critico

Logro de la unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante identifica los principios y las técnicas básicas de la post-cosecha teniendo en cuenta los procesos de la cadena de post-cosecha de productos perecibles.

TEMARIO

Tema 3

Transporte a Planta, Actividades dentro del Packing

Actividad

Los alumnos comentan alguna experiencia que tuvieran en packing, y si conocen el proceso de algún producto agrícola. Exposición del docente sobre las principales etapas del Packing.

Evidencia

Los alumnos elaboran la línea de packing de los productos seleccionados

Bibliografía

Postharvest Technology or Horticultural Crops.

Capitulo 8

Tema 4

Pre enfriamiento.

Almacenamiento Refrigerado

Actividad

Se observan videos sobre los sistemas de pre enfriamiento en packings.

El docente expone sobre los diferentes sistemas de enfriamiento y refrigerado utilizados en postcosecha

Evidencia

Los alumnos proponen sistemas de pre ζ enfriamiento y refriración para los productos seleccionados a través de una presentación.

Bibliografía

Postharvest Technology or Horticultural Crops.

Capitulo 11

Tema 5:

Causas y Factores que determinas las Perdidas

Actividad

Los alumnos analizarán las causa y factores que pudieran ocasionar perdidas durante la postcosecha. Trabajando en un caso de estudio

Evidencia:

TA1: Caso de estudio . Presentación de las soluciones al problema planteado

Bibliografía

Estudio de Caso ubicado en el Black Board

Tema 6:

Daños Mecánicos y Microbiológicos

Actividad:

Se mostrarán imágenes de los diferentes tipos de daños y mediante una exposición el docente explicará la diferencia entre daños mecánicos y microbiológicos

Evidencia

Se aplicará la

PC1.

Tema 7

Casos específicos de daños en postcosecha

Actividad

Los alumnos deberán haber revisado previamente los principales daños que afectan a sus productos elegidos. El docente mostrará algunos de los principales cultivos

Evidencia

Los alumnos elaboran una tabla con los principales cultivos y sus daños en postcosecha

Bibliografía

Postharvest Technology or Horticultural Crops.

Capítulo 17

Tema 8

Trabajo Parcial

Actividad

Los alumnos elaboran un informe de acuerdo a los lineamientos brindados en clase

Evidencia

Entrega del trabajo parcial

HORA(S) / SEMANA(S)

Semana 3, 4, 5, 6, 7 y 8

UNIDAD N°: 3 Almacenamiento, Empaque y Transporte

LOGRO

Competencia(s): Estrategia Agroproductiva y Pensamiento crítico

Logro de la unidad: Al finalizar esta unidad el estudiante compara las técnicas más utilizadas durante el almacenamiento y empaque y transporte de frutas y hortalizas.

TEMARIO

Tema 9:

Principales técnicas de preservación de productos agrícolas. Atmósferas controladas y modificadas

Actividad:

El docente explica las diferencias entre atmósferas controladas y modificadas, cuáles son las especificaciones de cada una de ellas. Los alumnos analizan las ventajas y desventajas de cada una de estas.

Evidencia

Los alumnos elaboran un cuadro comparativo de ambos sistemas de preservación haciendo especial énfasis en sus productos elegidos

Bibliografía

Postharvest Technology or Horticultural Crops.
Capítulo 14 - 16

Tema 10

Ventajas y desventajas de los principales tipos de embalaje

Actividad

Mediante imágenes el docente muestra y explica los diferentes tipos de embalaje utilizados en postcosecha, haciendo énfasis en las ventajas y desventajas de cada uno.

Evidencia

Los alumnos presentan los posibles embalajes que los productos escogidos requieren de acuerdo al mercado escogido

Bibliografía

Postharvest Technology or Horticultural Crops.
Capítulo 10

Tema 11

Transporte y Distribución de productos

Actividad

El docente muestra las características de los tipos de carga y que tipos de contenedores son apropiados para cada una de estas, de acuerdo al mercado de destino

Evidencia

Los alumnos detallan cuál el transporte ideal para el producto elegido

Bibliografía

Postharvest Technology or Horticultural Crops.
Capítulo 20

HORA(S) / SEMANA(S)

9, 10 y 11

UNIDAD N°: 4 Casos de Estudio en Postcosecha

LOGRO

Competencia(s): Estrategia Agroproductiva y Pensamiento Críticos

Logro de la unidad: Al finalizar la unidad, analiza los principales sistemas de postcosecha de los cultivos con potencial agroexportador, identificando puntos críticos

TEMARIO

Tema 12

Sistema de Postcosecha Frutas: Mangos, Citricos,

Actividad

Análisis detallado del sistema de postcosecha de los siguientes cultivos: Mangos y Mandarinas, desde el momento de la cosecha hasta su embarque a destino

Evidencia

Los alumnos identifican los puntos críticos dentro de cada fase y proponen soluciones.

Bibliografía

Postharvest Technology or Horticultural Crops.

Capitulo 23

Tema 13

Sistema de Postcosecha frutos pequeños: Berries,Uvas de mesa

Actividad

Análisis detallado del sistema de postcosecha de los siguientes cultivos: Berries, fresas, uvas de mesa, aguaymanto desde el momento de la cosecha hasta su embarque a destino

Evidencia

TA: 2.

Análisis de caso de estudio.

Bibliografía

Cherrys with charm caso de estudio de Harvard 909A19-PDF-ENG CHERRIES WITH CHARM

Tema 14

Sistema de Postcosecha Hortalizas:

Espárragos, Paltas

Actividad

Análisis detallado del sistema de postcosecha de los siguientes cultivos: Espárragos y Palta desde el momento de la cosecha hasta su embarque a destino

Evidencia

PC:2

Tema 15

Importancia del manejo de Postcosecha

Actividad

Lectura dirigida en clase acerca de la importancia de un manejo de postcosecha en la seguridad alimentaria.

Actividad

Los alumnos elaboran un ensayo con sus apreciaciones acerca del desarrollo de la postcosecha en el Perú

Bibliografía

<http://www.fagro.edu.uy/index.php/noticias-principales/1006-conociendo-a-poscosecha-en-facultad-de-agronomia>

Tema 16

Trabajo Final

Actividad

Los alumnos elaboran el trabajo final con los lineamientos brindados al inicio del semestre

Evidencia

Sustentación del Trabajo Final

HORA(S) / SEMANA(S)

12, 13, 14, 15 y 16

VI. METODOLOGÍA

El Modelo Educativo de la UPC asegura una formación integral, que tiene como pilar el desarrollo de competencias, las que se promueven a través de un proceso de enseñanza-aprendizaje donde el estudiante cumple un rol activo en su aprendizaje, construyéndolo a partir de la reflexión crítica, análisis, discusión, evaluación, exposición e interacción con sus pares, y conectándolo con sus experiencias y conocimientos previos. Por ello, cada sesión está diseñada para ofrecer al estudiante diversas maneras de apropiarse y poner en práctica el nuevo conocimiento en contextos reales o simulados, reconociendo la importancia que esto tiene para su éxito profesional.

El curso de Manejo Agroalimentario es un curso presencial que se basa en el uso del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP). El objetivo principal es la elaboración de un proyecto grupal asociado al sector de los Agronegocios. Para ello el alumno contará con la asesoría del profesor, quien a lo largo del semestre lo orientará en la organización y planificación de su propuesta. Las actividades de aprendizaje incluyen visitas de estudio, la exposición audiovisual, trabajos de investigación y solución de casos prácticos. En todas ellas se fomentará su capacidad de análisis, investigación y participación, individual y en equipo, a fin de facilitar la adquisición de las competencias señaladas en el perfil profesional de la carrera.

La asignatura cuenta con 3 créditos, e incluye 2 horas de teoría y 2 Horas Práctica semanales. El estudiante que curse esta asignatura deberá dedicarle un promedio de 6 horas semanales dentro y fuera de clase para tener éxito en este curso.

ANEXO

En este anexo, se encuentran los reglamentos que todo alumno está obligado a leer y a cumplir en su rol de estudiante universitario en la UPC.

REGLAMENTO DE DISCIPLINA DE ALUMNOS :

<https://sica.upc.edu.pe/categoria/reglamentos-upc/sica-reg-26-reglamento-de-disciplina-de-alumnos>

REGLAMENTO PARA LA PREVENCIÓN E INTERVENCIÓN EN CASOS DE HOSTIGAMIENTO SEXUAL- UPC:

<https://sica.upc.edu.pe/categoria/normalizacion/sica-reg-31-reglamento-para-la-prevencion-e-intervencion-en-casos-de-hostiga>