

Nombre de la materia	Manejo de productos hortofrutícolas
Clave	Optativa
Créditos	5
Horas por semana	3
Pre requisitos	Ninguno
Propósito	
Describe el manejo de los productos hortofrutícolas desde precosecha y elige las acciones de control para el aseguramiento de la calidad comercial y sanitaria de dichos productos.	
Competencias	
<p>B2. Relaciona y aplica los conocimientos teóricos en su desempeño profesional.</p> <p>B3. Aplica la planeación, la organización, la ejecución y el control en su ejercicio laboral</p> <p>B8. Usa su capacidad para adaptarse a nuevas situaciones en beneficio de su área profesional.</p> <p>B9. Establece la honorabilidad, veracidad, lealtad y responsabilidad, como normas de su conducta.</p> <p>G6. Capacita, empodera, motiva y conduce hacia logros de objetivos a sus colaboradores en beneficio del logro de la misión y visión empresarial, institucional o área de desempeño específica.</p> <p>E9. Colabora con equipos multidisciplinarios para la resolución de problemas y optimización de procesos en el campo, la industria y la investigación.</p>	
Resumen de contenidos	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Manejo agronómico en precosecha. 2. Calidad de frutas y hortalizas. 3. Almacenamiento de productos hortofrutícolas. 4. Control de plagas y enfermedades en poscosecha. 5. Sistemas de control en poscosecha. 	
Metodología de la enseñanza	
Exposición oral de los temas del programa por el profesor; consulta de libros; selección, análisis y discusión de artículos y tesis, exposiciones por parte de los estudiantes. Interacción continua entre estudiante y profesor sobre los temas durante y después de clase.	
Evaluación de la materia	
Durante el curso se aplicarán cuatro exámenes parciales. Además se considerarán para la calificación las tareas y la participación en clase así como la exposición de	

temas y artículos. La ponderación será de la siguiente manera: 50 % exámenes, 25 % tareas y 25 % exposición de temas y artículos. Para esto es requisito cumplir con 80 % en la lista de asistencia y 80 % de tareas. La calificación promedio mínima para no presentar examen final será de 8, y la calificación mínima para aprobar el curso en examen final es de 6.

Referencia bibliográfica

Agustí M. 2010. Fruticultura. Ed: Mundi-Prensa. Madrid, España.

Agrios G. 2007. Plant Pathology. Academic Press. San Diego. USA.

Snodow A. L. 2010. A color atlas of postharvest diseases and disorders of fruits and vegetables. Vol I. Boca Raton, EE. UU.