

## CRONOGRAMA CURSO POSTCOSECHA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL 2025 MS MECANIZACION

SEMANA 1 7 -11 de Julio				
DIA	FECHA		ACTIVIDAD	DOCENTE
1	7/7	Clases sincrónicas 930 a 1300 h	1er ENCUENTRO SINCRONICO DE APERTURA. Aspectos metodológicos y operativos del curso. Breve recorrido por los contenidos Refrigeración Otros tratamientos de poscosecha	Vicente Vicente Vicente
2	8/7	Clases sincrónicas 930 a 1300 h	Atmósferas modificadas y controladas Inocuidad y planta de empaque Sesión de discusión y preguntas de los estudiantes	Vicente Vicente Vicente
3	9/7	Clases asincrónicas auto administradas	Calidad y composición de frutas y hortalizas. Índices de madurez Procesamiento mínimo	Valerga Darré Darré
4	10/7	Clases sincrónicas 930 a 1300 h	Aspectos fisiológicos relevantes. Manejo del etileno (uso y control). Índices Aspectos normativos y de exportación de FyH Procesamiento de frutas y hortalizas I: Deshidratados y conservas	Casajus De Luca Taladriz
5	11/7	Actividad práctica	Actividades en el aula virtual: Resolución de cuestionarios y casos	

SEMANA 2 14 -19 de Julio				
DIA	FECHA		ACTIVIDAD	DOCENTE
6	14/7	Clases sincrónicas 930 a 1300 h	Calidad y composición de cereales y oleaginosas Control de la humedad de cereales y oleaginosas Control de la temperatura y manejo de plagas	Vicente Vicente Vicente
7	15/7	Clases sincrónicas 930 a 1300 h	Aprovechamiento de residuos I: Producción de hongos comestibles Aprovechamiento de residuos II: Compost y vermicompost Sesión de discusión y preguntas de los estudiantes	Pintos Pintos Pintos
8	16/7	Clases asincrónicas auto administradas	Procesamiento de oleaginosas Procesamiento de cereales I	Ortiz Ortiz
9	17/7	Clases sincrónicas 930 a 1300 h	Procesamiento de cereales II: Panificación Procesamiento de cereales III Elaboración de cerveza Procesamiento de frutas y hortalizas II: Congelados y confituras	Carboni Ferreya Taladriz
10	18/7	Actividad práctica	Actividades en el aula virtual: Resolución de cuestionarios y casos	
11	19/7	Evaluación	EVALUACION FINAL DEL CURSO	