

Nombre: “Tecnología del manejo postcosecha y procesamiento mínimo de frutas, hortalizas, flores, nueces, hongos y aromáticas.”

Docentes a cargo: Dr. Ariel Vicente

Detalles: Modalidad: **A distancia**

Fecha: **04 de Noviembre de 2024 al 09 de Diciembre de 2024**

Día y Horario: **Lunes y Miércoles de 9 a 12hs (10 encuentros sincrónicos), y actividades asincrónicas a través del aula virtual de la FCAYF**

Carga Horaria Total: **45**

Cupo: **40**

Arancel: **\$120.000**

Informes e inscripción: **poscosecha.unlp@gmail.com - Posterior pre-inscripción completando el formulario más abajo**

Inscripción: <https://forms.gle/ZsuMuTFygU4qxp4D7> [1]

Evaluación: **sí**

Web: <https://www.agro.unlp.edu.ar/posgrado/cursos> [2]

Resumen Temático: Objetivo general: Conocer las tecnologías disponibles para el correcto manejo postcosecha de frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas, a fin de mantener su calidad y reducir las pérdidas durante la distribución. Objetivos específicos: • Conocer las metodologías aplicadas en el tratamiento postcosecha de las principales frutas, hortalizas, nueces, flores y plantas aromáticas producidas en el país. • Conocer los aspectos a considerar en la preparación procesamiento y conservación de hortalizas frescas cortadas. • Desarrollar competencias para intervenir en procesos evaluación de la cadena de producción y distribución de frutas y hortalizas, con énfasis en procesos que ocurren durante la postcosecha

Documentos y Material:  [programa\\_postcosecha\\_2024.pdf](#) [3] (94.58 Kb)

Compartí esta nota

---

#### URL de

origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/posgrado/curso/tecnologia-del-manejo-postcosecha-y-procesamiento-minimo-de-frutas-hortalizas-flores>

#### Enlaces

[1] <https://forms.gle/ZsuMuTFygU4qxp4D7> [2] <https://www.agro.unlp.edu.ar/posgrado/cursos> [3] [https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/programa\\_postcosecha\\_2024.pdf](https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/programa_postcosecha_2024.pdf)