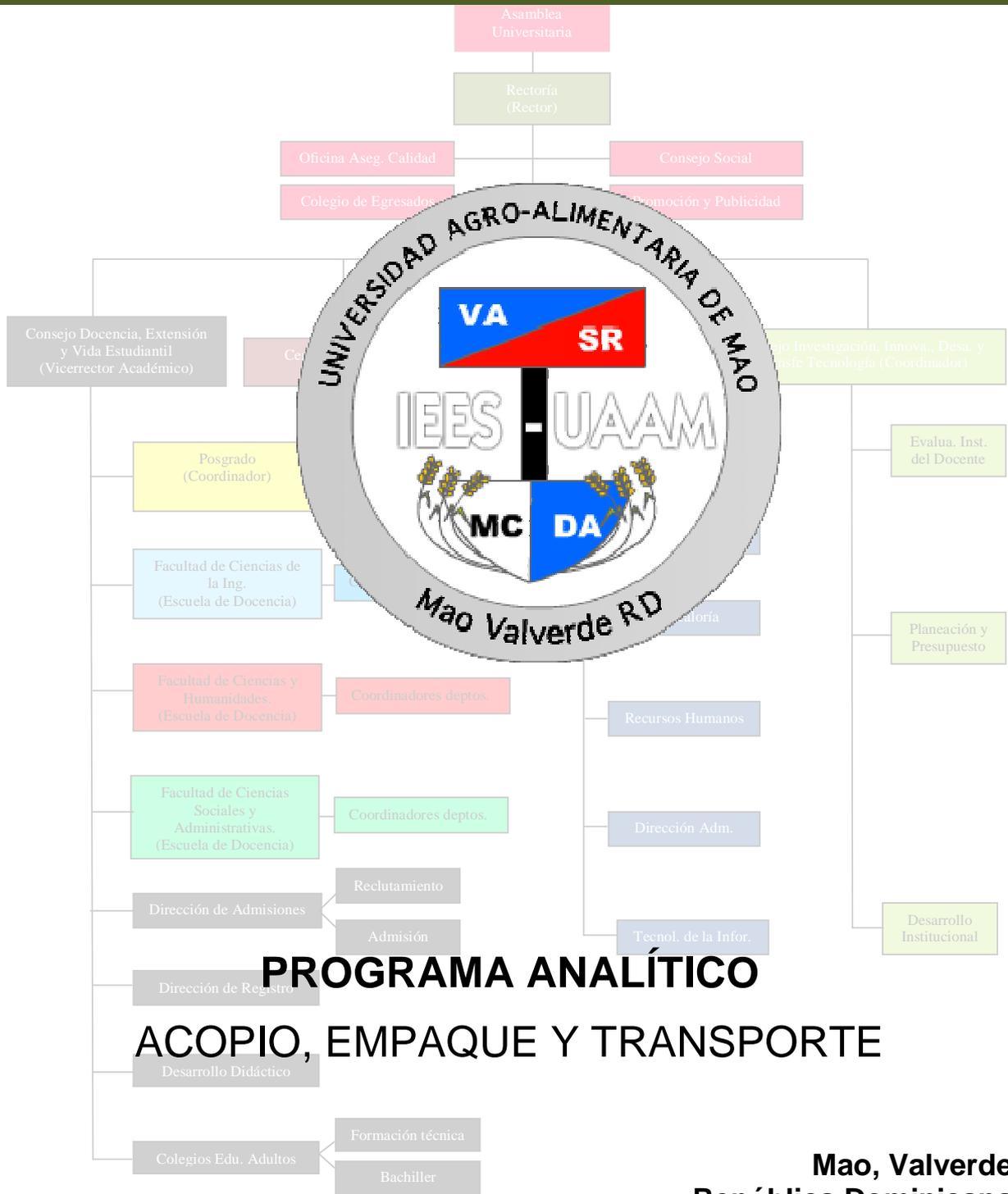


UNIVERSIDAD AGRO-ALIMENTARIA DE MAO "IEES-UAAM"





I. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Acopio, Empaque y Transporte
Clave de la asignatura:	AET-801
Pre-requisito:	
Co-requisito:	
Horas teóricas–Horas práctica–Créditos	2 – 2 – 3

II. PRESENTACIÓN:

Esta asignatura tiene como objetivo proporcionar una guía que oriente a los productores agrícolas sobre las recomendaciones a considerar en el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas, empleando esquemas de reducción de peligros asociados a esta parte del proceso. Dichos esquemas son comúnmente llamados Buenas Prácticas de Manejo.

III. PROPÓSITOS GENERALES:

Al término de este curso, el alumno será capaz de:

- Identificar riesgos durante el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas. Buenas Prácticas de Manejo durante el almacenamiento y transporte.
- Métodos de limpieza y desinfección.
- Programa de limpieza y desinfección; Instalaciones físicas de almacén, transporte de y hortalizas.

IV. GUIAS APRENDIZAJE:

GUIA APRENDIZAJE UNIDAD I.- Identificación de riesgos durante el almacenamiento, empaque y transporte. Mediante esta lección, el alumno identificará los factores físicos, químicos y biológicos que pueden afectar la inocuidad de los productos.

- Lección 1.1. Riesgos biológicos: bacterias.
- Lección 1.2. Riesgos biológicos: virus.
- Lección 1.3. Riesgos biológicos: parásitos.
- Lección 1.4. Riesgos biológicos: hongos.
- Lección 1.5. Riesgos biológicos: levaduras.
- Lección 1.6. Riesgos químicos: naturales.
- Lección 1.7. Riesgos químicos: agregados.
- Lección 1.8. Riesgos físicos.
- Foro.- Dudas acerca de la unidad.
- Prueba Guía # 1.



GUIA APRENDIZAJE UNIDAD II.- Buenas prácticas de manejo durante el almacenamiento, empaque y transporte. Por medio de ésta lección el alumno estudiará, analizará y sintetizará los diferentes métodos de limpieza y desinfección que permiten tener las buenas prácticas de manejo de las hortalizas.

- Lección 2.1. El manual de operaciones.
- Lección 2.2. Políticas de la empresa: reglamento interno.
- Lección 2.3. Políticas de la empresa: señalizaciones.
- Lección 2.4. Programas de limpieza y desinfección.
- Lección 2.5. Instalaciones físicas del almacén y trasportes de frutas y hortalizas.
- Lección 2.6. Método de limpiezas y desinfección: edificios.
- Lección 2.7. Método de limpiezas y desinfección: paredes.
- Lección 2.8. Método de limpiezas y desinfección: pisos.
- Lección 2.9. Método de limpiezas y desinfección: techos.
- Lección 2.10. Método de limpiezas y desinfección: iluminación.
- Lección 2.11. Método de limpiezas y desinfección: sanitaria.
- Lección 2.12. Método de limpiezas y desinfección: equipos.
- Lección 2.13. Método de limpiezas y desinfección: transporte.
- Lección 2.14. Uso de registros.
- Foro.- Dudas acerca de la unidad.
- Prueba Guía # 2.

GUIA APRENDIZAJE UNIDAD III.- Preparación del personal. A través de esta unidad el alumno analizará y aplicará las normas de higiene y seguridad al personal, que evitarán la contaminación microbiológica de las hortalizas.

- Lección 3.1. Salud del personal.
- Lección 3.2. Higiene del personal.
- Lección 3.3. Capacitación del personal.
- Lección 3.4. Lavado de manos del personal.
- Lección 3.5. Atuendo del personal.
- Lección 3.6. Uso de registros
- Foro.- Dudas acerca de la unidad.
- Prueba Guía #3.

GUIA APRENDIZAJE UNIDAD IV.- Programas de control de plagas y manejo del producto. A través de esta unidad el alumno analizará diferentes programas de controles de plagas y métodos de carga del producto para almacenarse de manera adecuada.

- Lección 4.1. Los programas de control de plagas.
- Lección 4.2. Uso de registros.
- Lección 4.3. Consideraciones sobre los métodos de carga.
- Foro.- Dudas acerca de la unidad.
- Prueba Guía # 4.
- Prueba Final.