

CURSO ON LINE

Auditor en Calidad Preventiva

EN CAMPO Y POSTCOSECHA PARA BANANO DE EXPORTACIÓN

19 marzo – 30 abril 2019



Precio regular:

Perú: S/ 300.00

Colombia: \$ 300.000

Otros Países: USD 100

Bono 25% Desc. hasta 2 Mar.

Perú: S/ 225.00

Colombia: \$ 225.000

Otros Países: USD 75

ESTUDIANTES:

Perú S/ 170.00 – Colombia \$ 170.000 pesos – Otros Países USD 50

Informes:  +51.983600986 / Email: consultas@bananotecnia.com

www.bananotecnia.com

FICHA TECNICA

Profesor: MSc. Ing. Carlos Orellana Uzho

Modalidad: Virtual (Vía Internet)

Idioma: Español

Duración: 7 semanas

Fecha de Inicio: 19 de marzo

Fecha de término: 30 de abril

Plataforma educativa: campus virtual de la Escuela Virtual Agropecuaria

Día de clases: martes x 5 sesiones (se dictan a una vez por semana)

Duración de cada sesión en vivo: 120 minutos

Acceso a Clases: en vivo, se dictan una vez por semana, puede verlas desde PC o celular smartphone que tenga instalado el adobe connect. Las grabadas, puede verlas en CUALQUIER MOMENTO y HORA de la semana, sin restricciones del número de veces que desee verlas, solo desde una PC conectada a internet.

Metodología: el participante asiste a todas las clases siempre ingresando al Campus virtual con su correo y contraseña (videoconferencias vía internet), tanto en vivo o de forma grabada. Podrá hacer consultas al profesor en tiempo real o por escrito, chatear, descargar y/o compartir documentos o imágenes, etc.

Certificado: para obtenerlo al final del curso deberá rendir un examen de alternativas múltiples ("multiple choice"). El documento se emite por AGGROX SAC Y BANANOTECNIA por 120 horas de curso, sin costos adicionales en versión digital (PDF) que se envía al correo del participante. Si lo desea también en forma física, debe cubrir gastos de emisión y envío

Acceso ampliado a las clases grabadas: los participantes tendrán 2 meses adicionales de acceso libre al Campus del Curso, contados desde la fecha de cierre del curso publicada en la web.

INSCRIPCIONES:

1. Llenar la ficha de inscripción que se encuentra en: <http://www.bananotecnia.com/cursos/cursos-online/curso-online-calidad-preventiva-en-campo-cosecha-y-postcosecha-en-banano-de-exportacion/>

2. Realizar el pago respectivo y enviar el voucher a: consultas@bananotecnia.com

DESDE PERU: Precio regular S/ 300.00

BONO 25% DESC. HASTA El 2 DE MARZO => S/ 225.00

Cuenta corriente soles Banco Interbank: N° 200-3001607926 o CCI: 003-200-003001607926-38 – Aggrox SAC

DESDE COLOMBIA: Precio regular 300.000 pesos.

BONO 25% DESC. HASTA El 2 DE MARZO => 225.000 pesos colombianos

Cuenta ahorros pesos Bancolombia No. 255 870 524 77 – P&C DESTINOS Y NEGOCIOS SAS

DESDE OTROS PAISES: Precio regular USD 100

BONO 25% DESC. HASTA El 2 DE MARZO => USD 75

Western Union: Si va utilizar este medio de pago, debe solicitar los datos del giro a: consultas@bananotecnia.com

ESTUDIANTES: Perú S/ 170.00 – Colombia 170.000 pesos – Otros Países USD 50

PAGOS CON TARJETA DE CREDITO O DEBITO: consultar por link seguro de pago (se recargará el 5% del monto)

Tarifa no incluye IGV o IVA, ni gastos de envío de certificado en físico

3. Luego de su matrícula del curso en el sistema: ingrese a la página web de www.bananotecnia.com y le da click en [Escuela Virtual Agropecuaria e inicia su proceso de matrícula](#)

Presentación del Curso

El cultivo del banano al ser un producto de exportación se rige bajo los requerimientos y exigencias de calidad que se demandan los países externos, es por esto que se debe aplicar una serie de técnicas y procedimientos para cumplir con el buen desarrollo de la plantación y obtener un racimo de buena calidad, de esta manera se minimizaría el rechazo de fruta que genera pérdidas económicas, para el productor y la empresa.

Por esta razón es de suma importancia que la plantación bananera aplique los conceptos de calidad preventiva para incrementar la productividad y así evitar la pérdida de fruta por una inadecuada labor realizada en campo, cosecha y postcosecha.

OBJETIVOS DEL CURSO

Dar a conocer las técnicas y procedimientos de calidad preventiva, cosecha y postcosecha de banano para obtener una fruta de buena calidad.

Brindar los conocimientos adecuados en temas de labores culturales, cosecha de racimos y manejo de la fruta en planta de empaque o proceso para realizar auditorías en calidad preventiva en banano

PUBLICO OBJETIVO

Profesionales, técnicos, estudiantes y público en general vinculados a la agricultura y todos aquellos que deseen ampliar sus conocimientos en el cultivo de banano

Profesor



(ECUADOR)

CARLOS ORELLANA UZHO

Ingeniero agrónomo experto en calidad preventiva, cosecha y post cosecha en banano exportación.

Ingeniero agrónomo graduado de la Universidad Técnica de Machala (Ecuador), con Maestría en Fitopatología en la Universidad Nacional Agraria la Molina (Perú).

Con más de 10 años de experiencia en el sector bananero. Ha laborado en BONANZA FRUIT CO S.A como Superintendente de calidad, donde supervisó labores de campo y elaboró estrategias para lograr una buena calidad de fruta en las diferentes estaciones del año y ha sido auditor e inspector de labores en plantas empacadoras. Asimismo, se ha desempeñado en la empresa Ecuaquímica, como asistente técnico en post cosecha de banano brindando asesoramiento en los procesos vinculados a la calidad de banano en planta de proceso.

Programa

Módulo 1: Conceptos de calidad preventiva y características

Fecha: martes 19 marzo 2019

- Conceptos de calidad preventiva
- Características botánicas
 - Sistema radicular, corno y bulbo
 - Sistema foliar, bellota o inflorescencia y fruto
- Material de siembra
 - Colin o hijo, corno (cepa) y plantas meristemáticas
- Hoyado
- Siembra
- Resiembra de plantas perdidas
 - Siembra con tallo
- Riego
 - Ventajas y desventajas de riego con gran cañón, superficial, aspersión, micro aspersión y goteo
- Drenaje
 - Respiración, asimilación del oxígeno de las plantas
 - Ventajas de una plantación con drenajes
 - Desventajas de una plantación sin drenajes

Módulo 2: Calidad preventiva en las labores culturales en campo

Fecha: martes 26 marzo 2019

- Deshermane
- Deshije
 - Un hijo, dos hijos, hijo profundo, hijo yema
- Deshoje
 - Cirugía
 - Eliminación de hojas viradas
 - Acumulación de material deshecho
- Deschante o limpieza de matas y corona
 - Desvío de hijos
 - Control de malezas

Módulo 3: Calidad preventiva del racimo

Fecha: martes 2 abril 2019

- Enfunde
- Encintado
- Sacudida de fundas
- Desflore
- Eliminación de dedos laterales
- Deshive
- Desvío de hijos
- Protección de racimo: cuello de monja y daipa
 - Eliminación de la cucula
 - Apuntalamiento o enzunchado

Módulo 4: Calidad preventiva en cosecha

Fecha: martes 9 abril 2019

- Edad de la fruta
- Calibrado de la fruta
- Corte de racimo

- Apareamiento del racimo
- Transporte de racimo
- Materiales en buen estado
- Transporte hacia la planta de proceso

Módulo 5: Calidad preventiva en postcosecha

Fecha: martes 16 abril 2019

- Limpieza y desinfección de la planta empacadora
 - Evacuación de desperdicios
 - Productos aplicados en la desinfección.
- Herramientas en buen estado
- Separador de manos en tina de desmane
- Desflore de los racimos
 - Flores transportadoras de hongos
 - Limpieza y recolección constante de flores
- Desmane de los racimos
 - Protección del borde de la tina de desmane
 - Aparador de manos
 - Desmane con cuchareta
 - Desmane con curvo
 - Colocación de manos en tres tiempos
- Closteo de las manos
 - Formación de corona
 - Cortes de corona
- Desleche de clúster
 - Tiempo recomendado
 - Cluster con corona hacia abajo.
- Pesada de clúster (Selección)
 - Clasificación
 - Cluster grandes, medianos y pequeños
- Etiquetado
- Aplicación de productos pos cosecha, para evitar la pudrición de corona.
 - Calidad del agua
 - Preparación, dosificación y aplicación
 - Equipo de protección a utilizar
- Empaque de cajas
 - Patrón de empaque
 - Tipos de empaque: tres, cuatro filas y jumbo
- Aspirado y tapado de cajas

Publicación de Examen: 23 abril 2019
(examen de alternativas múltiples)

Cierre de Examen:

30 abril 2019

Cierre del Aula Virtual y del Curso:

30 de junio 2019

Se ampliará el acceso al aula del curso por un periodo de 8 semanas adicionales

Horario de Clases:

- En tiempo real:

18:00 a 20:00 horas: Guatemala, México, San José, Tegucigalpa

19:00 a 21:00 horas: Lima, Bogotá, Guayaquil, Panamá

20:00 a 22:00 horas: La Paz, San Juan de Puerto Rico, Santo Domingo

21:00 a 23:00 horas: Buenos Aires, Montevideo, Santiago de Chile, Sao Paulo

- En forma de clase grabada:

=> Las 24 horas del día en toda latitud, sin restricciones

Informes:

● Celular y Whatsapp: +51.983600986

E-mail: consultas@bananotecnia.com

Página web: www.bananotecnia.com

