

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**  
**FORMATO GENERAL**

**PROGRAMA DE ASIGNATURA**

<b>NOMBRE DE MATERIA</b>	MANEJO Y CONSERVACIÓN DE GRANOS Y SEMILLAS	
<b>CÓDIGO DE MATERIA</b>	PG 139	
<b>DEPARTAMENTO</b>	PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	
<b>CÓDIGO DE DEPARTAMENTO</b>	PG	
<b>CENTRO UNIVERSITARIO</b>	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS	
<b>CARGA HORARIA</b>	<b>TEORÍA</b>	21 HORAS
	<b>PRÁCTICA</b>	42 HORAS
	<b>TOTAL</b>	63 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	6 (SEIS)	
<b>TIPO DE CURSO</b>	TEÓRICO	
<b>NIVEL DE FORMACIÓN PROFESIONAL</b>	LICENCIATURA	

**PRERREQUISITOS****OBJETIVO GENERAL**

EL ESTUDIANTE COMPRENDERÁ Y PODRÁ APLICAR LAS TÉCNICAS PARA EL MANEJO Y CONSERVACIÓN DE GRANOS Y SEMILLAS, MEDIANTE LA COMPRENSIÓN DE LOS CAMBIOS BIOQUÍMICOS FUNCIONALES Y NUTRITIVOS DE LOS GRANOS Y LAS SEMILLAS, ASÍ COMO DE LA DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS DEL ALMACENAJE Y DE LAS NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD QUE RIGEN PARA EL MANTENIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, DE LAS CONDICIONES PARA SU ALMACENAJE ANTE DIVERSAS CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS y DE CONDICIÓN SOCIOECONÓMICA DE LAS ZONAS.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

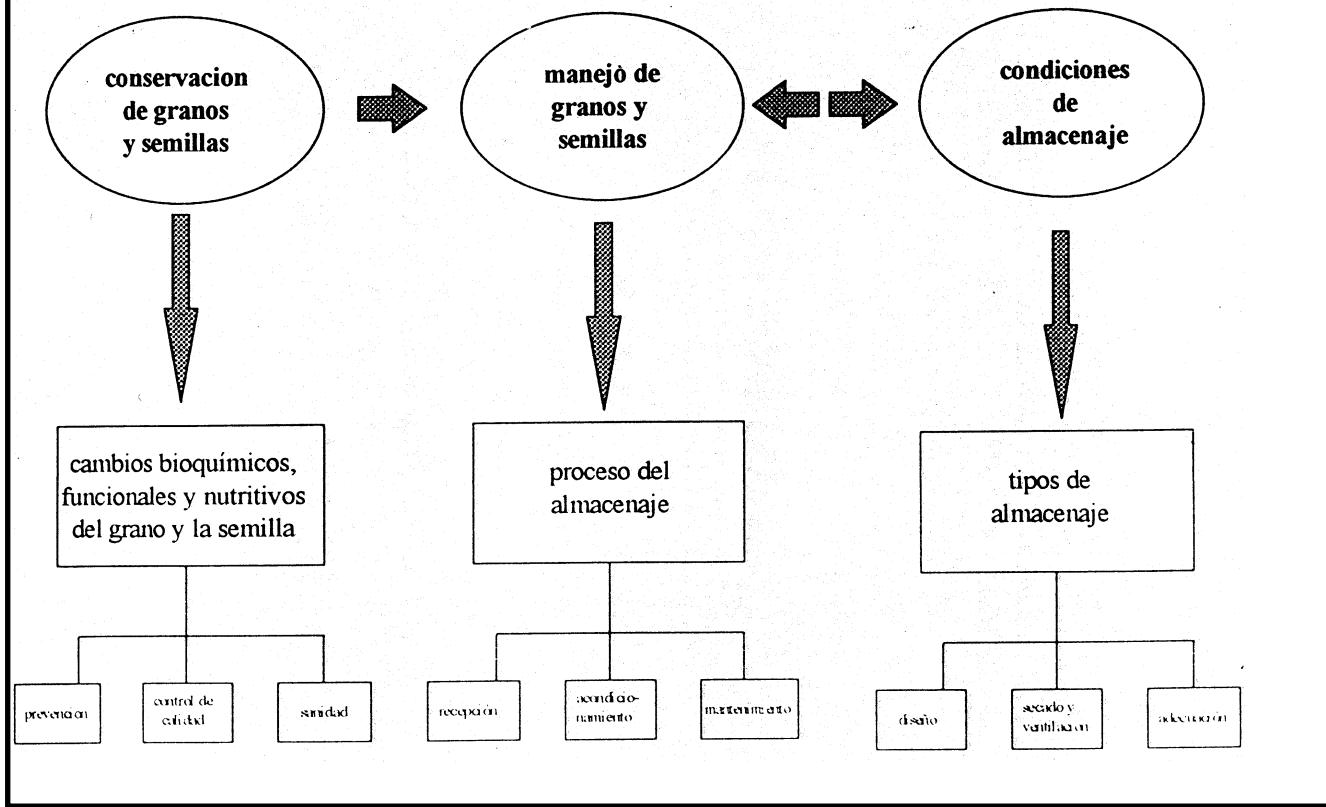
- 1- CONOCERÁ LAS MEDIDAS DE PREVENCIÓN NECESARIAS PARA UN ALMACENAJE SEGURO
- 2- CERTIFICARÁ PROCEDIMIENTOS PARA EL MANTENIMIENTO DE UN CONTROL DE CALIDAD DE GRANOS Y SEMILLAS DE ACUERDO A LAS NORMAS NACIONALES E INTERNACIONALES
- 3- IDENTIFICARÁ LAS PRINCIPALES PLAGAS QUE DEMERITAN LA CALIDAD DEL GRANO Y ESTABLECERÁ MEDIDAS PARA SU CONTROL INTEGRAL, CON LA FINALIDAD DE MANTENER LA SANIDAD.
- 4- DETERMINARÁ LAS MEDIDAS PARA UN ALMACENAJE SEGURO EN BASE AL CONOCIMIENTO DEL PROCESO DE ALMACENAJE.
- 5- DISEÑARA LOS ALMACENES DE ACUERDO A LAS ZONAS CLIMÁTICAS Y NORMAS PARA UN ALMACENAJE ÓPTIMO.
- 6- ACONDICIONARA LA SEMILLA PARA QUE MANTENGA SU CALIDAD NUTRICIONAL A TRAVÉS DE DETERMINADOS TIEMPOS.
- 7- MANEJARA LAS TÉCNICAS DE VENTILACIÓN Y SECADO PARA MANTENER LOS NIVELES DE HUMEDAD ADECUADOS EN GRANOS Y SEMILLAS.

**CONTENIDO TEMÁTICO SINTÉTICO**

- 1- INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACIÓN DE GRANOS Y SEMILLAS
- 2- LA HUMEDAD, SU SIGNIFICANCIA, INVESTIGACIÓN Y MEDIDA
- 3- CAMBIOS BIOQUÍMICOS, FUNCIONALES Y NUTRITIVOS EN EL ALMACÉN
- 4- MUESTREO, INSPECCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE GRANOS Y SEMILLAS
- 5- MICROFLORA DEL ALMACÉN
- 6- INSECTOS EN ALMACENAJE
- 7- CONTROL QUÍMICO DE INSECTOS DE GRANOS
- 8- ROEDORES
- 9- ALMACENAJE DE GRANOS
- 10- ALMACENAJE DE GRANOS
- 11- ALMACENAJE DE GRANOS
- 12- SECADO DE GRANOS

**ESTRUCTURA CONCEPTUAL**

## MANEJO Y CONSERVACIÓN DE GRANOS Y SEMILLAS



### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

### ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

**CARACTERÍSTICAS DE LA APLICACIÓN PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA**

**CONOCIMIENTOS, APTITUDES, VALORES, ETC.**

**MODALIDADES DE EVALUACIÓN**