



## **CURSO INTERNACIONAL MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS** **Santiago de Chile, 22 al 28 de Noviembre, 2017**

### **Presentación del curso**

En este contexto se ofrece este Curso Internacional en Manejo Postcosecha de Frutas y Hortalizas, que pretende realizar un abordaje sistemático, multidisciplinario e integrador de aspectos básicos y aplicados a un sector de relevancia nacional e internacional, posibilitando la mejora de la competitividad y la consolidación regional e internacional. Los expositores serán los principales académicos, investigadores y especialistas de Chile en los temas abordados, además de invitados extranjeros.

### **Objetivo general del curso**

Entregar conocimientos sobre los procesos fisiológicos y herramientas tecnológicas para asegurar la calidad y reducir el deterioro en postcosecha de frutas y hortalizas frescas, para fortalecer la formación de capital humano especializado.

### **Objetivos específicos del curso**

- 1- Analizar la importancia, problemática y retos del sector productor y comercializador de frutas y hortalizas dentro del contexto de sistema postcosecha.
- 2- Comprender los principales procesos fisiológicos y bioquímicos que afectan el desarrollo, la composición, calidad y deterioro de las frutas y hortalizas frescas.
- 3- Transferir los conocimientos científicos y prácticos generados por el Centro de Estudios Postcosecha de la Universidad de Chile y otras instituciones nacionales e internacionales de reconocido prestigio, sobre cosecha, selección, cadena de frío, atmósferas, transporte y comercialización.

### **Grupo objetivo**

Este curso está orientado a profesionales y técnicos del área de las ciencias agrarias, ingeniería, bioquímica, alimentos, economía o afines con interés de adquirir conocimientos en el manejo y tecnología postcosecha de los productos hortofrutícolas frescos.

### **Modalidad de las clases presenciales (40 horas)**

El curso se realizará entre 22 al 28 de noviembre del 2017. La propuesta metodológica involucra la realización de clases teórico-prácticas y visitas a terreno, en las que se presentarán los diferentes temas a abordar en cada uno de los 5 días que forman parte del curso. El curso se desarrollarán entre las 9:00 a 13:00 (con un descanso de 20 min) y por las tardes de 14:00 a 18:00 h (con un descanso de 20 minutos).

## **Diploma de asistencia**

La Dirección de Extensión de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile otorgará un Diploma de **ASISTENCIA** a quienes participen en al menos el 85% de las sesiones.

## **Inscripción**

El costo es de \$650.000 pesos chilenos (SIN SENCE) o US\$1.100 dólares americanos (depósitos desde el extranjero considerar impuestos bancarios). Habrá un descuento del 10% por pago realizado hasta el 15 de septiembre. Para estudiantes acreditados habrá un descuento del 40%. Este costo incluye almuerzos, cafés, salida a terreno, materiales de apoyo y certificado de asistencia.

## **Responsables**

Luis Luchsinger L. (Director del Curso)

Víctor H. Escalona C.

L. Antonio Lizana M.

## **Lugar**

Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago de Chile. Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile

Sala Roberto Opazo y Centro de Estudios Postcosecha (CEPOC, [www.cepoc.cl](http://www.cepoc.cl))

## **Contacto**

Teléfonos +562 - 2978.5716 / correo. [prodag@uchile.cl](mailto:prodag@uchile.cl)

Teléfonos +562 – 29785823 / correo: [dcardenas@uchile.cl](mailto:dcardenas@uchile.cl) ([www.cepoc.cl](http://www.cepoc.cl))

<b>PROGRAMA CURSO INTERNACIONAL MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS</b>	
<b>Miércoles 22 de noviembre, 2017</b>	
1.	Introducción al Curso
2.	Fuentes de información relacionadas con postcosecha
3.	Situación de la industria frutícola en Chile y la Región
4.	Factores del manejo de precosecha que afectan la calidad postcosecha
5.	Predictores tempranos de calidad en postcosecha
6.	Indicadores de madurez y cosecha
7.	Respiración metabólica y etileno
8.	Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC
<b>Jueves 23 de noviembre, 2017</b>	
9.	Avances en biotecnología aplicados a la selección de variedades
10.	Sistemas de cosecha manuales y mecánicos: frutas y hortalizas
11.	Maduración, aroma y senescencia
12.	Lavado y desinfección
13.	Alteraciones fitopatológicas en frutas y hortalizas
14.	Deshidratación y psicrometría
15.	Práctica de lavado y desinfección y alteraciones fisiológicas. Lugar CEPOC
<b>Viernes 24 de noviembre, 2017</b>	
16.	Manejo de la cadena de frío
17.	Instalaciones frigoríficas
18.	Diseño de cajas y envases
19.	Diseño de centrales hortofrutícolas
20.	Salida a terreno
<b>Lunes 27 de noviembre, 2017</b>	
21.	Atmósfera controlada y modificada
22.	Transporte marítimo
23.	Transporte terrestre y aéreo
24.	Control de calidad
25.	Certificaciones (BPA y BPM) en centrales hortofrutícolas
26.	Manejo postcosecha de frutas de carozo o hueso
27.	Manejo postcosecha de arándanos y otros berries o frutos del bosque
28.	Manejo postcosecha de uva
<b>Martes 28 de noviembre, 2017</b>	
29.	Manejo postcosecha cereza
30.	Manejo postcosecha cítricos y palta (aguacate)
31.	Manejo postcosecha de pomáceas
32.	Manejo postcosecha de hortalizas de hoja y frutos
33.	Manejo postcosecha de raíces y bulbos
34.	Frutas y hortalizas mínimamente procesados en fresco o de IV gama
35.	Valor nutritivo de las frutas y hortalizas
36.	Pérdidas y desechos en frutas y hortalizas
37.	Comercialización de frutas y hortalizas de exportación