



## DIPLOMADO INTERNACIONAL EN MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

### Presentación del Diplomado

En este contexto se ofrece este **Diplomado 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.

### Objetivo general

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

### Lugar

Vía online por ZOOM Aula, mediante plataforma UCURSO de la Facultad de Cs. Agronómicas de la Universidad de Chile.

### Contacto

Sra. Daniela Cárdenas: [dcardenas@uchile.cl](mailto:dcardenas@uchile.cl); Sr. Victor Escalona: [vescalona@uchile.cl](mailto:vescalona@uchile.cl)

**PROGRAMA DIPLOMADO INTERNACIONAL EN POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

Día	N° horas	Descripción de la actividad	Nombre del expositor
<b>Módulo I. Valor Nutritivo, Consumo, Pérdidas y Comercialización</b>			
Día 1 - 24/07	0,5	1. Introducción al Curso	Víctor Escalona
	1,5	2. Situación de la industria frutícola en Chile y la Región	Marcos Mora
	2	3. Composición de frutas y hortalizas	Álvaro Peña
Día 2 - 26/07	2	4. Consumo de frutas y hortalizas	Karina Estay
	2	5. Comercialización de frutas y hortalizas de exportación	Marcos Mora
<b>Evaluación I</b>			
<b>Módulo II. Factores de precosecha, Predictores y Fisiología</b>			
Día 3 - 31/07	2	6. Factores del manejo de precosecha que afectan la calidad postcosecha	Bruno Defilippi
	3	7. Indicadores de madurez y cosecha	Víctor Escalona
Día 4 - 2/08	1	8. Respiración	Reinaldo Campos
	1	9. Etileno	Reinaldo Campos
	2	10. Maduración controlada	Carlos Demerutis
<b>Evaluación II</b>			
<b>Módulo III. Maduración, Cosecha, Desinfección y Patología</b>			
Día 5 - 7/08	2	11. Biotecnología y postcosecha	Reinaldo Campos
	2	12. Sistemas de cosecha manuales y mecánicos: frutas y hortalizas	Ian Homer
Día 6 - 9/08	2	13. Lavado y desinfección	Ana Silveira
	2	14. Maduración y senescencia	Reinaldo Campos
Día 7 - 16/08	2	15. Patología de frutas	José Luis Henríquez
	2	16. Patología de hortalizas	José Luis Henríquez
<b>Evaluación III</b>			
<b>Módulo IV. BPA-BPM, Deshidratación, Cadena de Frio y Control de Calidad</b>			
Día 8 - 21/08	2	17. BPA-BPM	Javiera Maurens
	2	18. Deshidratación y psicrometría	Luis Luchsinger
Día 9 - 23/08	2	19. Refrigeración	Luis Luchsinger
	2	20. Enfriamiento y manejo cadena de frio	Luis Luchsinger
Día 10 - 28/08	2	21. Diseño de cajas y envases	Luis Luchsinger
	2	22. Control de calidad	Alejandro Dote
<b>Evaluación IV</b>			

<b>Módulo V. Diseño, Certificaciones, Transporte y Modificación de la Atmósfera</b>			
Día 11 - 30/08	2	23. Transporte terrestre y aéreo	Luis Luchsinger
	2	24. Transporte marítimo	Luis Luchsinger
Día 12 - 04/09	2	25. Diseño de centrales hortofrutícolas	Francisco Artés Hernández
	2	26. Certificaciones	Javiera Maurens
Día 13 - 06/09	2	27. Atmósfera controlada	Víctor Escalona
	2	28. Atmósfera modificada	Víctor Escalona
<b>Evaluación V</b>			
<b>Módulo VI. Manejo postcosecha de frutas clima templado</b>			
Día 14 - 11/09	2	29. Manejo postcosecha de frutas de carozo	Luis Luchsinger
	2	30. Manejo postcosecha de arándanos y otros berries	Victor Escalona
Día 15 - 13/09	2	31. Manejo postcosecha de cerezas	Luis Luchsinger
	2	32. Manejo postcosecha de cerezas	Victor Escalona
Día 16 - 20/09	2	33. Manejo postcosecha de uva	Luis Luchsinger
	2	34. Manejo postcosecha de pomáceas	Carolina Torres
<b>Evaluación VI</b>			
<b>Módulo VII. Manejo postcosecha de frutas clima sub-tropical y tropical</b>			
Día 17 - 25/09	2	35. Manejo postcosecha de cítricos y caqui	Alejandra Salvador
	2	36. Manejo postcosecha de paltas	Luis Luchsinger
Día 18 - 27/09	2	37. Manejo postcosecha de frutos tropicales. Mango	Manuel Baez
	2	38. Manejo postcosecha de frutos tropicales: Banana y Piña	Carlos Demerutis
Día 19 - 30/09 Sábado	2	39. Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC	Daniela Cárdenas
	2	40. Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC	Daniela Cárdenas
<b>Evaluación VII</b>			
<b>Módulo VIII. Manejo postcosecha de especies tradicionales y hortícolas</b>			
Día 20 - 02/10	2	41. Manejo postcosecha de especies tradicionales o locales	Ana Silveira
	2	42. Manejo postcosecha de hortalizas de frutos	Víctor Escalona
Día 21 - 04/10	2	43. Pérdidas postcosecha, impacto ambiental y aprovechamiento de subproductos hortofrutícolas	Encarna Aguayo
	2	44. Manejo postcosecha de hortalizas de hojas	Víctor Escalona
<b>Evaluación VIII</b>			
Día 22 - 11/10	1	45. Ceremonia Cierre del Curso	Víctor Escalona Reinaldo Campos Luis Luchsinger
	84		