

# **DIPLOMADO INTERNACIONAL EN MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

31 de agosto al 9 de noviembre 2021, Vía ZOOM

Martes y Jueves, 17 a 21 h

[www.cepoc.cl](http://www.cepoc.cl),

[www.agronomia.uchile.cl/postgrado/diplomados/diplomado-internacional-en-manejo-postcosecha-de-frutas-y-hortalizas](http://www.agronomia.uchile.cl/postgrado/diplomados/diplomado-internacional-en-manejo-postcosecha-de-frutas-y-hortalizas)

**CENTRO  
FRUTICULTURA  
SUR**



<b>Módulo I. Valor Nutritivo, Consumo, Pérdidas y Comercialización</b>	<b>Módulo II. Factores de precosecha, Predictores, Fisiología y Laboratorio</b>
<p>Introducción al Curso</p> <p>Fuentes de información en postcosecha</p> <p>Valor nutritivo de las frutas y hortalizas</p> <p>Consumo de frutas y hortalizas de exportación</p> <p>Situación de la industria frutícola en Chile y la Región</p> <p>Pérdidas y desechos en frutas y hortalizas</p> <p>Comercialización de frutas y hortalizas de exportación</p>	<p>Factores del manejo de precosecha que afectan la calidad postcosecha</p> <p>Indicadores de madurez y cosecha</p> <p>Respiración</p> <p>Etileno</p> <p>Maduración controlada</p>
<b>Módulo III. Maduración, Cosecha, Desinfección y Patología</b>	<b>Módulo IV. Deshidratación, Cadena de Frio y Control de Calidad</b>
<p>Biotecnología y Postcosecha</p> <p>Sistemas de cosecha manuales y mecánicos: frutas y hortalizas</p> <p>Maduración y senescencia</p> <p>Lavado y desinfección</p> <p>Patología de frutas</p> <p>Patología de hortalizas</p>	<p>Deshidratación y psicrometría</p> <p>Refrigeración</p> <p>Enfriamiento y Manejo Cadena de Frio</p> <p>Diseño de centrales hortofrutícolas</p> <p>Diseño de cajas y envases</p> <p>Control de calidad</p>
<b>Módulo V. Certificaciones, Transporte y Modificación de la atmósfera</b>	<b>Módulo VI. Manejo postcosecha de frutas clima templado</b>
<p>BPA-BPM</p> <p>Certificaciones</p> <p>Transporte terrestre y aéreo</p> <p>Transporte marítimo</p> <p>Atmósfera controlada</p> <p>Atmósfera modificada</p>	<p>Manejo postcosecha de frutas de carozo</p> <p>Manejo postcosecha de arándanos y otros berries</p> <p>Manejo postcosecha de cerezas</p> <p>Manejo postcosecha de cerezas</p> <p>Manejo postcosecha de uva</p> <p>Manejo postcosecha de pomáceas</p>
<b>Módulo VII. Manejo postcosecha de frutas clima sub-tropical y tropical</b>	<b>Módulo VIII. Manejo postcosecha de especies tradicionales y hortícolas</b>
<p>Manejo postcosecha cítricos</p> <p>Manejo postcosecha de paltas</p> <p>Manejo postcosecha de frutos tropicales. Mango</p> <p>Manejo postcosecha de frutos tropicales: Banana y Piña</p>	<p>Manejo postcosecha de especies tradicionales</p> <p>Manejo postcosecha de hortalizas de frutos</p> <p>Manejo postcosecha de hortalizas de hojas</p> <p>Manejo postcosecha de raíces y bulbos</p> <p>Aprovechamiento de subproductos</p> <p>Laboratorios CEPOC</p>