

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.

Objetivos específicos

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 y la composición, calidad y deterioro de las frutas y hortalizas.
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 diplomado 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.

Modalidad de las clases a distancia (88 horas)

El diplomado se realizará entre el 31 de agosto al 9 de noviembre 2021. La propuesta metodológica involucra la realización de clases teórico-prácticas a través de la plataforma ZOOM Aula, que permite una mayor interacción entre el expositor y los participantes. Las clases serán sincrónicas (en directo) y se grabarán para su posterior revisión por parte de los asistentes. Estas grabaciones estarán disponibles hasta una semana de finalizado cada módulo. Las clases se distribuirán en 8 módulos que se desarrollarán en un periodo de 4 horas por día, con 3 pausas de 10 minutos cada una. Al término de cada módulo habrá una evaluación escrita asincrónica sobre los contenidos del módulo en evaluación. Las clases se dictarán dos veces a la semana, los martes

y jueves de 17 a 21 h, y dos sábados de 9 a 13 h. **La duración total del diplomado será de 88 horas directas de clases.**

Certificación

La Dirección de Extensión de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile otorgará un **Certificado de ASISTENCIA** a quienes participen en al menos 75% de las sesiones de forma sincrónica.

La Dirección de Extensión de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile otorgará el **Certificado de APROBACIÓN** del Diplomado a quienes cumplan con la asistencia mínima y obtengan en todas las evaluaciones una calificación igual o superior a 4 (calificaciones de 1 a 7, 4 corresponde al mínimo para aprobar).

Inscripción

El costo del diplomado será de \$1.450.000 pesos chilenos (SIN SENCE) o US 2100- dólares americanos (depósitos desde el extranjero). Habrá un descuento del 15% por pago realizado de forma anticipada (hasta el 30 de julio). Para estudiantes acreditados habrá un descuento del 50%.

Responsables

Dr. Víctor H. Escalona C.

Dr. Reinaldo Campos V.

Dr. Luis Luchsinger L.

Lugar

Vía online por ZOOM Aula, mediante plataforma UCURSOS-UCHILE (www.u-cursos.cl) de la Facultad de Cs. Agronómicas de la Universidad de Chile.

Contacto

Correo: ljerez@uchile.cl; vescalona@uchile.cl

PROGRAMA DIPLOMADO INTERNACIONAL EN POSTCOSACHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Día	N° horas	Descripción de la actividad	Nombre del expositor
Módulo I. Valor Nutritivo, Consumo, Pérdidas y Comercialización			
Día 1 - 31/08	1	1. Introducción al Curso	Víctor Escalona
	1	2. Fuentes de información en postcosecha	Reinaldo Campos
	2	3. Valor nutritivo de las frutas y hortalizas	Álvaro Peña
Día 2 - 2/09	2	4. Consumo de frutas y hortalizas de exportación	Karina Estay
	2	5. Situación de la industria frutícola en Chile y la Región	Marcos Mora
Día 3 - 4/09	2	6. Pérdidas y desechos en frutas y hortalizas	Reinaldo Campos
Sábado	2	7. Comercialización de frutas y hortalizas de exportación	Marcos Mora
Evaluación I			
Módulo II. Factores de precosecha, Predictores, Fisiología y Laboratorio			
Día 4 - 7/09	2	8. Factores del manejo de precosecha que afectan la calidad postcosecha	Bruno Defilippi
	2	9. Indicadores de madurez y cosecha	Víctor Escalona
Día 5 - 9/09	1	10. Respiración	Reinaldo Campos
	1	11. Etileno	Reinaldo Campos
	2	12. Maduración controlada	Carlos Demerutis
Evaluación II			
Módulo III. Maduración, Cosecha, Desinfección y Patología			
Día 6 - 14/09	2	13. Biotecnología y Postcosecha	Reinaldo Campos
	2	14. Sistemas de cosecha manuales y mecánicos: frutas y hortalizas	Ian Homer
Día 7 - 16/09	2	15. Lavado y desinfección	Ana Silveira
	2	16. Maduración y senescencia	Reinaldo Campos
Día 8 - 21/09	2	17. Patología de frutas	José Luis Henríquez
	2	18. Patología de hortalizas	José Luis Henríquez
Evaluación III			
Módulo IV. Deshidratación, Cadena de Frio y Control de Calidad			
Día 9 -23/09	2	19. Diseño de centrales hortofrutícolas	Francisco Artés Hernández
	2	20. Deshidratación y psicrometría	Luis Luchsinger
Día 10 -28/09	2	21. Refrigeración	Luis Luchsinger
	2	22. Enfriamiento y Manejo Cadena de Frio	Luis Luchsinger
Día 11 -30/09	2	23. Diseño de cajas y envases	Luis Luchsinger
	2	24. Control de calidad	Alejandro Dote
Evaluación IV			

Módulo V. Certificaciones, Transporte y Modificación de la atmósfera			
Día 12 -5/10	2	25. BPA-BPM	Javiera Maurens
	2	26. Certificaciones	Javiera Maurens
Día 13 -7/10	2	27. Transporte terrestre y aéreo	Luis Luchsinger
	2	28. Transporte marítimo	Luis Luchsinger
Día 14 -9/10	2	29. Atmósfera controlada	Víctor Escalona
Sábado	2	30. Atmósfera modificada	Víctor Escalona
Evaluación V			
Módulo VI. Manejo postcosecha de frutas clima templado			
Día 15 -12/10	2	31. Manejo postcosecha de frutas de carozo	Luis Luchsinger
	2	32. Manejo postcosecha de arándanos y otros berries	Víctor Escalona
Día 16 -14/10	2	33. Manejo postcosecha de cerezas	Luis Luchsinger
	2	34. Manejo postcosecha de cerezas	Víctor Escalona
Día 17 -19/10	2	35. Manejo postcosecha de uva	Luis Luchsinger
	2	36. Manejo postcosecha de pomáceas	Carolina Torres
Evaluación VI			
Módulo VII. Manejo postcosecha de frutas clima sub-tropical y tropical			
Día 18 -21/10	2	37. Manejo postcosecha de cítricos	Juan Ortuzar
	2	38. Manejo postcosecha de paltas	Luis Luchsinger
Día 19 -26/10	2	39. Manejo postcosecha de frutos tropicales. Mango	Manuel Baez
	2	40. Manejo postcosecha de frutos tropicales: Banana y Piña	Carlos Demerutis
Evaluación VII			
Módulo VIII. Manejo postcosecha de especies tradicionales y hortícolas			
Día 20 -28/10	2	41. Manejo postcosecha de especies tradicionales o locales	Ana Silveira
	2	42. Manejo postcosecha de hortalizas de frutos	Víctor Escalona
Día 21 -2/11	2	43. Manejo postcosecha de hortalizas de hojas	Víctor Escalona
	2	44. Manejo postcosecha de raíces y bulbos	Ana Silveira
Día 22-4/11	2	45. Pérdidas postcosecha, impacto ambiental y aprovechamiento de subproductos hortofrutícolas	Encarna Aguayo
	2	46. Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC	Mónica Flores y María José Guevara
Evaluación VIII			
Día 23 -9/11	1	47. Ceremonia Cierre del Curso	Víctor Escalona Reinaldo Campos Luis Luchsinger
Total horas	88		