

## 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 (84 horas)

El diplomado se realizará entre el 25 de julio al 12 de octubre 2022. 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 lunes y miércoles de 17 a 21 h y exclusivamente un sábado de 9 a 13 h para realizar las sesiones prácticas de laboratorio

**PRESENCIALES** en el CEPOC (serán grabadas para su revisión posterior). **La duración total del diplomado será de 84 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 7 de julio). Para estudiantes de pregrado 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 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 - 25/07	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 - 27/07	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 - 1/08	2	6. Factores del manejo de precosecha que afectan la calidad postcosecha	Bruno Defilippi
	2	7. Indicadores de madurez y cosecha	Víctor Escalona
Día 4 - 3/08	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 - 8/08	2	11. Biotecnología y postcosecha	Reinaldo Campos
	2	12. Sistemas de cosecha manuales y mecánicos: frutas y hortalizas	Ian Homer
Día 6 - 10/08	2	13. Lavado y desinfección	Ana Silveira
	2	14. Maduración y senescencia	Reinaldo Campos
Día 7 - 17/08	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 -22/08	2	17. BPA-BPM	Javiera Maurens
	2	18. Deshidratación y psicrometría	Luis Luchsinger
Día 9 -24/08	2	19. Refrigeración	Luis Luchsinger
	2	20. Enfriamiento y manejo cadena de frio	Luis Luchsinger
Día 10 -29/08	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 -31/08	2	23. Diseño de centrales hortofrutícolas	Francisco Artés Hernández
	2	24. Certificaciones	Javiera Maurens
Día 12 -05/09	2	25. Transporte terrestre y aéreo	Luis Luchsinger
	2	26. Transporte marítimo	Luis Luchsinger
Día 13 -07/09	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 -12/09	2	29. Manejo postcosecha de frutas de carozo	Luis Luchsinger
	2	30. Manejo postcosecha de arándanos y otros berries	Víctor Escalona
Día 15 -14/09	2	31. Manejo postcosecha de cerezas	Luis Luchsinger
	2	32. Manejo postcosecha de cerezas	Víctor Escalona
Día 16 -21/09	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 -26/09	2	35. Manejo postcosecha de cítricos	Alejandra Salvador
	2	36. Manejo postcosecha de paltas	Luis Luchsinger
Día 18 -28/09	2	37. Manejo postcosecha de frutos tropicales. Mango	Manuel Baez
	2	38. Manejo postcosecha de frutos tropicales: Banana y Piña	Carlos Demerutis
Día 19 -01/10 Sábado		39. Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC	Daniela Cárdenas, María José Guevara y Mónica Flores
		40. Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC	Daniela Cárdenas, María José Guevara y Mónica Flores
<b>Evaluación VII</b>			
<b>Módulo VIII. Manejo postcosecha de especies tradicionales y hortícolas</b>			
Día 20 -03/10	2	41. Manejo postcosecha de especies tradicionales o locales	Ana Silveira
	2	42. Manejo postcosecha de hortalizas de frutos	Víctor Escalona
Día 21 -05/10	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 -12/10	1	45. Ceremonia Cierre del Curso	Víctor Escalona Reinaldo Campos Luis Luchsinger
	84		