

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 30 de junio). 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

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

PROGRAMA DIPLOMADO INTERNACIONAL EN POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Día	N° horas	Descripción de la actividad	Nombre del expositor
Módulo I. Valor Nutritivo, Consumo, Pérdidas y Comercialización			
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 de exportación	Karina Estay
	2	5. Comercialización de frutas y hortalizas de exportación	Marcos Mora
Evaluación I			
Módulo II. Factores de precosecha, Predictores y Fisiología			
Día 4 - 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 5 - 3/08	1	8. Respiración	Reinaldo Campos
	1	9. Etileno	Reinaldo Campos
	2	10. Maduración controlada	Carlos Demerutis
Evaluación II			
Módulo III. Maduración, Cosecha, Desinfección y Patología			
Día 6 - 8/08	2	11. Biotecnología y postcosecha	Reinaldo Campos
	2	12. Sistemas de cosecha manuales y mecánicos: frutas y hortalizas	Ian Homer
Día 7 - 10/08	2	13. Lavado y desinfección	Ana Silveira
	2	14. Maduración y senescencia	Reinaldo Campos
Día 8 - 17/08	2	15. Patología de frutas	José Luis Henríquez
	2	16. Patología de hortalizas	José Luis Henríquez
Evaluación III			
Módulo IV. Deshidratación, Cadena de Frio y Control de Calidad			
Día 9 -22/08	2	17. Diseño de centrales hortofrutícolas	Francisco Artés Hernández
	2	18. Deshidratación y psicrometría	Luis Luchsinger
Día 10 -24/08	2	19. Refrigeración	Luis Luchsinger
	2	20. Enfriamiento y manejo cadena de frio	Luis Luchsinger
Día 11 -29/08	2	21. Diseño de cajas y envases	Luis Luchsinger
	2	22. Control de calidad	Alejandro Dote
Evaluación IV			

Módulo V. Certificaciones, Transporte y Modificación de la Atmósfera			
Día 12 -31/08	2	23. BPA-BPM	Javiera Maurens
	2	24. Certificaciones	Javiera Maurens
Día 13 -05/09	2	25. Transporte terrestre y aéreo	Luis Luchsinger
	2	26. Transporte marítimo	Luis Luchsinger
Día 14 -07/09	2	27. Atmósfera controlada	Víctor Escalona
	2	28. Atmósfera modificada	Víctor Escalona
Día 15 -10/09 Sábado	2	29. Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC	Daniela Cárdenas, María José Guevara y Mónica Flores
	2	30. Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC	Daniela Cárdenas, María José Guevara y Mónica Flores
Evaluación V			
Módulo VI. Manejo postcosecha de frutas clima templado			
Día 16 -12/09	2	31. Manejo postcosecha de frutas de carozo	Luis Luchsinger
	2	32. Manejo postcosecha de arándanos y otros berries	Víctor Escalona
Día 17 -14/09	2	33. Manejo postcosecha de cerezas	Luis Luchsinger
	2	34. Manejo postcosecha de cerezas	Víctor Escalona
Día 18 -21/09	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 19 -26/09	2	37. Manejo postcosecha de cítricos	Juan Ortuzar
	2	38. Manejo postcosecha de paltas	Luis Luchsinger
Día 20 -28/09	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 21 -03/10	2	41. Manejo postcosecha de especies tradicionales o locales	Ana Silveira
	2	42. Manejo postcosecha de hortalizas de frutos	Víctor Escalona
Día 22 -05/10	2	43. Manejo postcosecha de hortalizas de hojas	Víctor Escalona
	2	44. Pérdidas postcosecha, impacto ambiental y aprovechamiento de subproductos hortofrutícolas	Encarna Aguayo
Evaluación VIII			
Día 23 -12/10	1	45. Ceremonia Cierre del Curso	Víctor Escalona Reinaldo Campos Luis Luchsinger
	84		