



## 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.

### Periodo y lugar

27 de julio al 7 de octubre 2026

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 - 27/07	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	Andrés Bustamante
Día 2 - 29/07	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 - 03/08	2	6. Factores del manejo de precosecha que afectan la calidad postcosecha	Bruno Defilippi
	1	7. Respiración	Reinaldo Campos
	1	8. Etileno	Reinaldo Campos
Día 4 - 05/08	2	9. Maduración controlada	Laia Torregrosa
	2	10. Indicadores de madurez y cosecha	Víctor Escalona
<b>Evaluación II</b>			
<b>Módulo III. Maduración, Cosecha, Desinfección y Patología</b>			
Día 5 - 10/08	2	11. Biotecnología y postcosecha	Reinaldo Campos
	2	12. Sistemas de cosecha manuales y mecánicos: frutas y hortalizas	Ian Homer
Día 6 - 12/08	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 - 19/08	2	17. BPA-BPM	Teresa Saldias
	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 - 26/08	2	21. Diseño de cajas y envases	Luis Luchsinger
	2	22. Control de calidad	Katherine Acosta
<b>Evaluación IV</b>			
<b>Módulo V. Diseño, Certificaciones, Transporte y Modificación de la Atmósfera</b>			

Día 11 - 31/08	2	23. Transporte terrestre y aéreo	Luis Luchsinger
	2	24. Transporte marítimo	Luis Luchsinger
Día 12 - 02/09	2	25. Diseño de centrales hortofrutícolas	Francisco Artés Hernández
	2	26. Certificaciones	Teresa Saldias
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 - 09/09	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 - 23/09	2	35. Manejo postcosecha de cítricos y caqui	Alejandra Salvador
	2	36. Manejo postcosecha de paltas	Luis Luchsinger
Día 18 - 28/09	2	37. Manejo postcosecha de frutos tropicales: Banana y Piña	Gloria Lobo
	2	38. Manejo postcosecha de frutos tropicales. Mango	Manuel Baez
<b>Día 19 - 26/09 Sábado</b>	<b>2</b>	<b>39. Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC</b>	<b>Daniela Cárdenas</b>
	<b>2</b>	<b>40. Práctica sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC</b>	<b>Daniela Cárdenas</b>
<b>Evaluación VII</b>			
<b>Módulo VIII. Manejo postcosecha de especies tradicionales y hortícolas</b>			
Día 20 - 30/09	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>			
<b>Día 22 - 07/10</b>	<b>1</b>	<b>45. Ceremonia Cierre del Curso</b>	Víctor Escalona Reinaldo Campos Luis Luchsinger
	<b>84</b>		