



# **III CURSO INTERNACIONAL MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

*13 al 19 de agosto de 2015*

*Facultad de Ciencias Agronómicas*

*Universidad de Chile*



## Inauguración Curso



**Sr. Víctor Escalona**  
**CEPOC. Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile**

**Sr. Roberto Neira**  
**Decano Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile**



**Sr. Pedro Calandra**  
**Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile**



**Título: Fuentes de información relacionadas con postcosecha**

**Sr. Marco Schwartz**  
**CEPOC. Facultad de Ciencias Agrónomas, Universidad de Chile**



Sra. Carolina Torres  
Centro de Pomáceas. Universidad de Talca



Título: Factores del manejo de precosecha que afectan la calidad postcosecha

**Srta. Romina Pedreschi**  
**Escuela de Agronomía. Pontificia Universidad Católica de Valparaíso**



**Título: Predictores tempranos de calidad en postcosecha**

**Sr. Edmundo Mercado**  
**Universidad Autónoma de Querétaro, México**



**Título: Indicadores de madurez y cosecha**

**Sra. Mónica Valdenegro**  
**CREAS. Universidad Técnica Federico Santa María**



**Título: Respiración metabólica y etileno**

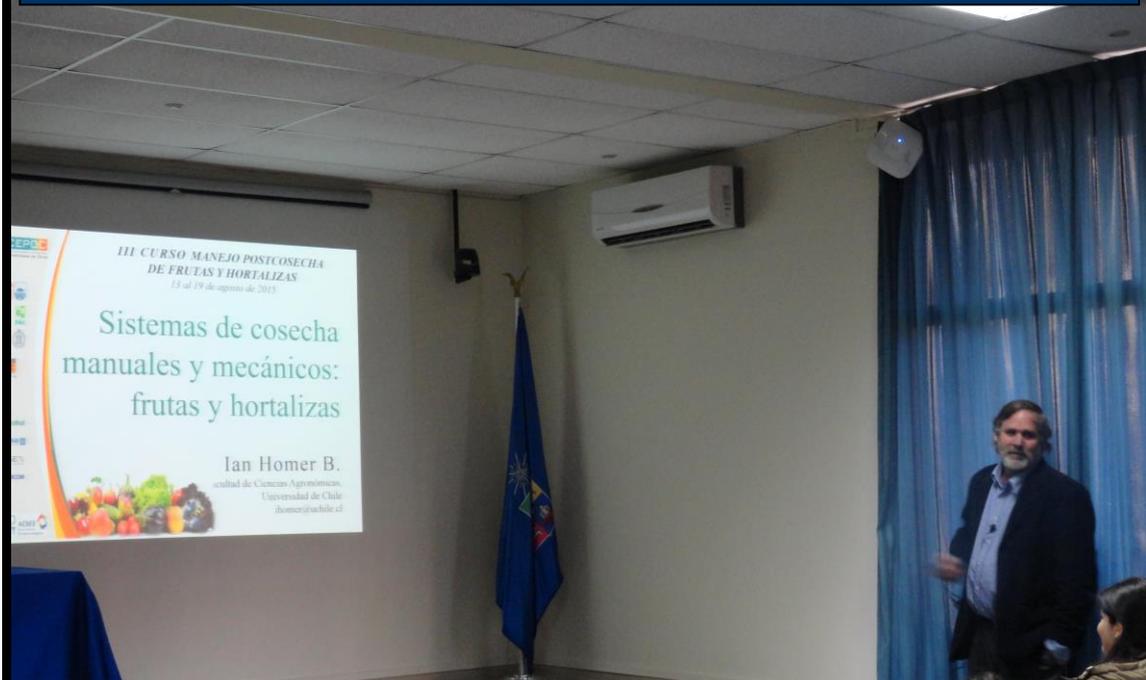
## Talleres prácticos sobre indicadores de madurez y cosecha. Laboratorios CEPOC.



**Sr. Mauricio González**  
**Unidad de Postcosecha, La Platina, Centro Regional de Investigación**  
**INIA**



**Sr. Ian Homer**  
**CEPOC. Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile**



**Título: Sistemas de cosecha manuales y mecánicos: frutales y hortalizas**

**Sr. Bruno Defilippi**  
**Unidad de Postcosecha, La Platina, Centro Regional de Investigación**  
**INIA**

-Nuevas tendencias y nuevos hábitos:

*-Mayor disponibilidad de nuevos productos*



*-Nuevas o antiguas hortalizas y frutas pero con "mejor sabor"*



**Título: Maduración, aroma y senescencia**

Sra. Ana Silveira  
Facultad de Agronomía. Universidad de La República, Uruguay



**Sr. José Luís Henríquez**  
**CEPOC. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile**

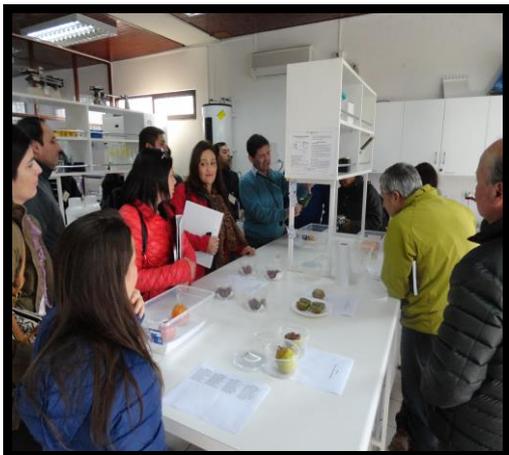


**Sr. Luis Luchsinger**  
**CEPOC. Facultad de Ciencias Agronómicas Universidad de Chile**

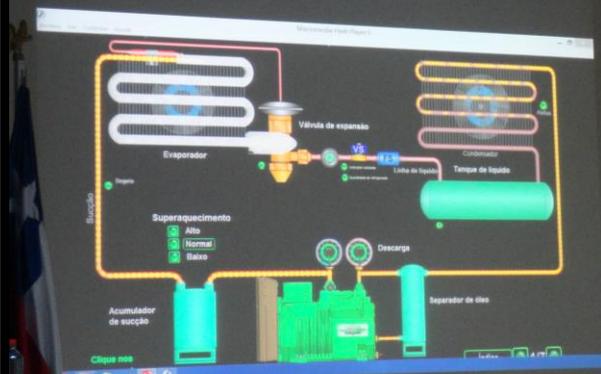


**Título: Deshidratación y psicrometría**

Taller práctico sobre lavado y desinfección y alteraciones fisiológicas



Sr. Ismael Oviedo  
PROFRIO



Título: Instalaciones frigoríficas

## Visita a terreno



**Sr. Fernando Irrázaval  
DECOFRUT**



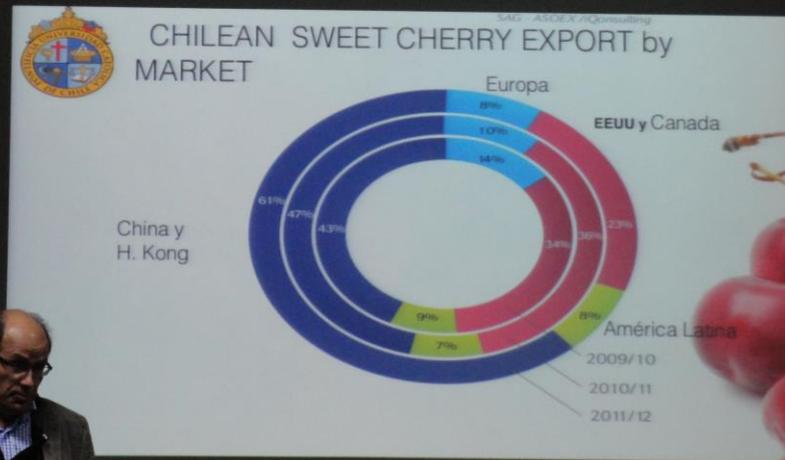
**Título: Control de calidad**

Srta. Javiera Maurens  
GESEX



Título: Certificación y BPA

Sr. Juan Pablo Zoffoli  
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Pontificia,  
Universidad Católica de Chile



Título: Manejo postcosecha cereza

Sr. Juan Enrique Ortuzar  
AGRICOM

## Bases para el Manejo de Postcosecha



- Objetivos del manejo de postcosecha
  - Mantener y mejorar, cuando es posible, la Calidad de la fruta
  - Evitar o Disminuir pérdidas
  - Extender la vida de postcosecha y disponibilidad del producto (conocer limites)
  - Controlar y evitar costos de reembalaje
  - Evitar problemas de altísimo costo para importador, exportador y productor
- Como diseñar una estrategia de postcosecha?
  - Conocer cada especie de fruta y sus potenciales problemas
  - Entender continuidad de la fruta en pre cosecha, cosecha, post cosecha.
  - Diseñar un plan de manejo para prevenir manifestación de problemas

Título: Manejo postcosecha cítricos y palta

Sra. Claudia Moggia  
Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad de Talca



Título: Manejo postcosecha de pomáceas

### TOCOFEROLES: FUENTES

Tabla 4.  
Contenido de vitamina E (mg/100 g de producto fresco)

Producto	Contenido (mg/100 g)	Producto	Contenido (mg/100 g)
Almendras	15.0	Uva	0.5
Avocado	2.0	Zanahoria	0.5
Banana	0.1	Zucchini	0.5
Arroz	0.1	Alfalfa	0.5
Maíz	0.1	Alfalfa	0.5
Trigo	0.1	Alfalfa	0.5
Leche	0.1	Alfalfa	0.5
Yogur	0.1	Alfalfa	0.5
Queso	0.1	Alfalfa	0.5
Carne	0.1	Alfalfa	0.5
Huevo	0.1	Alfalfa	0.5
Grasa	0.1	Alfalfa	0.5
...	...	...	...

El contenido de vitamina E en los alimentos depende de su tipo y de la variedad. Por ejemplo, las almendras y el aceite de girasol son las principales fuentes de vitamina E.



Sr. Antonio Lizana  
CEPOC. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile



Título: Pérdidas y desechos en futas y hortalizas

**Sr. Marcos Mora**  
**CEPOC. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile**



**Título: Comercialización de frutas y hortalizas**



