

## Fisiología y tecnología de poscosecha de cereza

### Acerca del programa:

El curso tiene como objetivo profundizar los aspectos fisiológicos y tecnológicos que determinan la conservación de cerezas con mínima intervención del producto y considerando el transporte a los mercados de exportación.

### Dirigido a:

El curso está dirigido a profesionales del ámbito agrícola, ingenieros (as) agrónomos (as), técnicos (as) agrícolas, u otros profesionales involucrados con la producción y exportación de cerezas.

### Jefe de programa



#### Juan Pablo Zoffoli

Ingeniero Agrónomo de la Universidad Católica de Chile, Profesor Titular UC, Doctor en Ciencias de la Agricultura Pontificia Universidad Católica De Chile, M.Sc., Horticulture. Oregon State University, EUA, Coordinador académico Facultad Agronomía e Ingeniería Forestal UC.

### Equipo Docente

#### Dr. Juan Pablo Zoffoli

Ingeniero Agrónomo de la Universidad Católica de Chile, profesor titular UC, Doctor en Ciencias de la Agricultura Pontificia Universidad Católica De Chile, M.Sc., Horticulture. Oregon State University, EUA, Director departamento Fruticultura y Enología Facultad Agronomía e Ingeniería Forestal UC.

#### Jessica Rodríguez

#### Fecha de inicio:

6 agosto 2024

#### Valor:

~~\$465.000~~

507 USD

| \$395.250

| 431 USD

Aprovecha, 15% Descuento por matrícula adelantada hasta el 15 julio 2024

Hasta 3 cuotas sin interés. Pagarías \$131.750 al mes

#### INICIO - TÉRMINO

6 agosto 2024 al 7 septiembre 2024

#### DURACIÓN

20 Horas directas

20 Horas indirectas

#### HORARIO

Martes y Jueves de 18:30 a 20:30 horas. Clases online + 2 clases híbridas sábado 9:30 a 13:30 (17/8 y 7/9)

#### UNIDAD QUE DICTA EL PROGRAMA

Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales

#### TIPO

Curso

#### MODALIDAD

Online - Clases en vivo

Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Chile, Magister en Ciencia, Univeridad Católica de Chile, investigador asociado de la Universidad Católica de Chile, reconocida especialista en implementar y controlar los procesos para el cultivo del cerezo.

## Descripción:

El curso Fisiología y Tecnología de Poscosecha de cerezas está orientado a profesionales del agro, ingenieros agrónomos, técnicos agrícolas que deseen profundizar sobre la conservación de la cereza, especialmente asociado a los aspectos fisiológicos que determinan el deterioro de esta fruta durante la exportación, además de enfatizar sobre las tecnologías que existen para reducirlos. El curso se enfoca en la mínima intervención del producto utilizando prácticas sostenibles con el medio ambiente y considerando los tiempos de poscosecha asociado al transporte marítimo, comercialización en los mercados de exportación y maximizando la aceptabilidad del producto por el consumidor. Los conocimientos adquiridos serán de utilidad en el proceso de exportación de cereza, reduciendo las pérdidas por falta de condición del producto, maximizando los precios y ampliando las oportunidades de venta. Esto último será aun mas importante en el complejo escenario de sobre oferta que se proyecta en el futuro. Los conocimientos teóricos del curso serán expuestos a través de exposiciones semanales reforzados con lecturas específicas y discusión de realidades actuales del proceso de exportación con realidades específicas de los mercados.

## Requisitos de Ingreso:

Se sugiere que los (as) alumnos (as) dispongas de los conocimientos generales asociados a la conservación de frutas y vegetales, idealmente agrónomos, técnico agrícola o profesional ligado al agro.

## Objetivos de Aprendizajes:

1. Identificar las variedades de cerezas más adecuadas de acorde a las condiciones climáticas y de suelo chileno.
2. Identificar tecnologías de poscosecha pertinentes asociadas al tiempo de conservación del producto.
3. Diseñar protocolo de manejo de poscosecha de cereza acorde con las causales de deterioro.

## LUGAR DE REALIZACIÓN

Plataforma

Este programa requiere de un número mínimo de matriculados para poder dictarse y, por motivos de fuerza mayor, podría experimentar cambios en su programación, equipo docente y/o formato de realización. Cualquier cambio será informado por la coordinación a cargo.

[Consulta y revisa aquí información importante sobre retiro, devolución, reglamento y otros.](#)

## INFORMACIÓN DE PAGO

**SENCE:** ✗

Cod:

**Convenio Marco:** ✗

### Formas de pago

#### Formas de pago de particular:

- Web pay: Tarjeta de crédito hasta 3 cuotas sin interés y Tarjeta de débito-redcompra
- Transferencia Bancaria:

#### Formas de pago de empresa:

- Con ficha de inscripción y Orden de compra

#### Formas de pago de extranjero:

- Tarjetas de créditos a través de webpay
- Transferencia Bancaria
- Paypal

### Descuentos

- 30% Funcionarios UC
- 20% Socios con Membresía Alumni UC
- 15% Ex alumnos UC (Pregrado-Postgrados-Diplomados)
- 15% Profesionales de servicios públicos
- 10% Alumnos y Ex alumnos DUOC UC
- 10% Funcionarios empresas en convenio

## Metodología:

Las clases son expositivas, donde los relatores presentan cada uno de los temas con apoyo audiovisual, para luego fomentar el debate e interacción de los estudiantes a través de dinámicas de preguntas y ejercicios de participación con análisis de casos. Todo el curso se desarrollará a través de la plataforma zoom y se contará con lms moodle de apoyo para los estudiantes.

El contenido del curso será entregado mediante una presentación en formato PowerPoint, con espacios aproximados de 30 minutos por grupo de temas, tras los cuales se abrirá un espacio de discusión de situaciones de casos actuales haciendo referencia a las diferencias que se producen entre los diferentes materiales biológicos.

Los contenidos de clases serán complementados con lecturas que profundizan los contenidos y que serán parte del material que será controlado en las evaluaciones del curso.

- 10% Grupo de tres o más personas de una misma institución

---

## Desglose de cursos:

### Resultados De Aprendizaje

1. Identificar la fisiología de maduración y las principales causales de deterioro de cerezas.
2. Reconocer las tecnologías de poscosecha pertinentes, acorde a las bases biológicas de las diferentes formas de deterioro de esta especie.
3. Diferenciar las propiedades de los materiales biológicos disponibles de cerezas para los requerimientos comerciales de exportación.
4. Desarrollar un protocolo de manejo poscosecha focalizado en la exportación de cerezas

### **Contenidos:**

1. **Introducción**
  - a. Estadística y comercialización
  - b. Poscosecha, oportunidades y desafíos
2. **Fisiología del fruto y maduración.**
  - a. Crecimiento y maduración.
  - b. Regulación hormonal.
  - c. Maduración no climatérica
  - d. Índice de madurez, cosecha.
3. **Variedades de cerezas**

- a. Aspectos generales características positivas y debilidades.
  - 4. **Deterioro patológico**
    - a. Principales enfermedades y su control.
  - 5. **Deterioro físico: deshidratación, daños mecánicos, partidura**
    - a. Origen.
    - b. Sistemas de control
  - 6. **Deterioro fisiológico**
    - a. Piel de lagarto
    - b. Pardeamiento interno.
    - c. Ablandamiento
  - 7. **Tecnología de enfriamiento.**
    - a. Principios generales
    - b. Enfriamiento rápido
    - c. Conservación
    - d. Transporte
  - 8. **Tecnología de atmósfera modificada.**
    - a. Funcionamiento
    - b. Optimización
  - 9. **Envases y embalaje**
    - a. Línea de procesamiento.
  - 10. **Tendencias en innovación**
    - a. Problemas actuales y sus soluciones tecnológicas futuras.
- 

## **Evaluación:**

El curso será evaluado a través de tres controles online y una tarea que deberá ser entregada en un plazo de 1 semana una vez terminado el curso, donde se evalúa el conocimiento teórico y tareas donde se evalúa y analiza la interpretación teórica con un porcentaje de 25% cada una.

Los controles y la tarea son individuales

Control 1: Fisiología del fruto y maduración 25%

Control 2: Variedades y deterioro patológico 25%

Control 3: Tecnología aplicada a la poscosecha 25%

Tarea: Desarrollo y solución tecnológica de un caso 25%

---

### **Requisitos Aprobación:**

Control 1: 25%

Control 2: 25%

Control 3: 25%

Tareas: 25%

Nota de aprobación 4,0.

Los alumnos que aprueben las exigencias del programa recibirán un certificado de aprobación digital otorgado por la Pontificia Universidad Católica de Chile.

*El alumno que no cumpla con estas exigencias reprueba automáticamente sin posibilidad de ningún tipo de certificación.*

---

### **Proceso de Admisión:**

Las personas interesadas deberán completar la ficha de postulación que se encuentra en el costado derecho de esta página web.

Se deberá adjuntar, al momento de la inscripción, o enviar de manera posterior a la coordinación del programa los siguientes documentos:

- Copia documento de identidad (Rut/ Dni o Pasaporte)

### **INFORMACIÓN RELEVANTE**

- Con el objetivo de brindar las condiciones de infraestructura necesaria y la asistencia adecuada al inicio y durante las clases para personas con discapacidad: Física o motriz, Sensorial (Visual o auditiva) u otra, los invitamos a informarlo.
- El postular no asegura el cupo, una vez inscrito o aceptado en el programa se debe pagar el valor completo de la actividad para estar matriculado.
- No se tramitarán postulaciones incompletas.

[Puedes revisar aquí más información importante sobre el proceso de admisión y matrícula.](#)