



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE

Educación Continua
Formando personas

Fisiología y tecnología de poscosecha de cerezas

[Inscríbete](#)

Fecha de inicio:

29 julio 2025

Valor:

\$495.000

495 USD

Hasta 3 cuotas sin interés. Pagarías \$165.000 al mes



Duración:

22 Horas directas

18 Horas indirectas



Horario:

Martes y jueves de 18:30 a 20:30
hrs. y Sábados 9 y 23 de agosto
de 09:30 a 13:30 hrs.



Unidad que dicta el programa:

Facultad de Agronomía y
Sistemas Naturales



Tipo:

Curso



Modalidad:

Online - Clases en vivo



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:

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

**** La información contenida en este documento es válida únicamente para el día 11/07/2025. Debido a la naturaleza dinámica de los datos y la posibilidad de cambios posteriores, no garantizamos la exactitud o la actualidad de la información después de esta fecha.**

Acerca del programa:

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

Mayor información [aquí](#)

Dirigido a:

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



Jefe de programa

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, Coordinador académico de la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales de la UC.

Equipo Docente

Dr. Juan Pablo Zoffoli

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

Jessica Rodríguez

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

Descripción:

Este curso está orientado a profesionales del agro, ingenieros agrónomos y técnicos agrícolas que deseen profundizar en la conservación de la cereza, especialmente en los aspectos fisiológicos que determinan su deterioro durante la exportación. Además, se enfatizarán las tecnologías disponibles para reducir dicho deterioro.

El curso se enfoca en la mínima intervención del producto, utilizando prácticas sostenibles con el medio ambiente y considerando los tiempos de poscosecha asociados al transporte marítimo, la comercialización en los mercados de exportación y la maximización de la aceptabilidad del producto por parte del consumidor.

Los conocimientos adquiridos serán de utilidad en el proceso de exportación de cerezas, permitiendo reducir las pérdidas por falta de condición del producto, maximizar los precios y ampliar las oportunidades de venta. Esto será aún más relevante en el complejo escenario de sobreoferta proyectado para el futuro.

Los contenidos teóricos del curso se presentarán a través de exposiciones semanales, reforzadas con lecturas específicas y discusiones sobre realidades actuales del proceso de exportación, con énfasis en las particularidades de los distintos mercados.

El curso se desarrollará vía online – clases en vivo, mediante plataforma Moodle de la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales y vía Streaming.

Requisitos de Ingreso:

Se sugiere que los alumnos dispongan de los conocimientos generales asociados a la conservación de frutas y vegetales, idealmente agrónomos, técnicos agrícolas o profesionales ligados al agro.

Objetivos de Aprendizajes:

Desarrollar un protocolo integral de manejo de poscosecha para cerezas, que contemple la identificación de las variedades más adecuadas para las condiciones climáticas y de suelo chileno, así como la implementación de tecnologías de conservación eficaces para prolongar la vida útil del producto, considerando las principales causales de deterioro.

Resultados de Aprendizaje específicos

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

Metodología:

El curso se desarrollará en modalidad online, a través de la plataforma Moodle, en la que se considerarán las siguientes actividades:

- Clases expositivas con apoyo audiovisual
- Análisis de caso con debate
- Lecturas académicas guiadas

Desglose de cursos:

Horas totales: 40

Horas directas: 22

Horas indirectas: 18

Créditos: 2

Contenidos

Introducción

- Estadística y comercialización
- Poscosecha, oportunidades y desafíos

Fisiología del fruto y maduración

- Crecimiento y maduración
- Regulación hormonal
- Maduración no climatérica
- Índice de madurez, cosecha

Variedades de cerezas

- Aspectos generales características positivas y debilidades

Deterioro patológico

- Principales enfermedades y su control

Deterioro físico: deshidratación, daños mecánicos, partidura

- Origen
- Sistemas de control

Deterioro fisiológico

- Piel de lagarto
- Pardeamiento interno
- Ablandamiento

Tecnología de enfriamiento

- Principios generales

- Enfriamiento rápido

- Conservación

- Transporte

Tecnología de atmósfera modificada

- Funcionamiento

- Optimización

Envases y embalaje

- Línea de procesamiento

Tendencias en innovación

- Problemas actuales y sus soluciones tecnológicas futuras

Evaluación:

Los alumnos serán evaluados mediante 3 controles, cada uno con diferentes temas que se tratarán durante el curso, más una tarea final; todas las evaluaciones tendrán la misma ponderación y se calculará un promedio ponderado acumulado que deberá ser igual o superior a 4,0 para poder aprobar el curso.

Los controles serán con preguntas de opción múltiples para el registro de los avances de las materias, mientras que la tarea será de desarrollo de caso más aplicado. A continuación, el detalle de evaluación:

- 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:

Los alumnos serán aprobados de acuerdo con los siguientes criterios:

- Calificación mínima de 4.0 en promedio ponderado del curso

- Un mínimo de 75% de asistencia y conexión online a las clases

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

Los resultados de las evaluaciones serán expresados en notas, en escala de 1,0 a 7,0 con un decimal, sin perjuicio que la Unidad pueda aplicar otra escala adicional.

Los alumnos que aprueben las exigencias del programa recibirán un certificado de aprobación, otorgado por la Pontificia Universidad Católica de Chile. Además, se entregará una insignia digital.

Proceso de Admisión:

Las personas interesadas deberán completar la ficha de postulación, accesible haciendo clic en el botón ubicado en la esquina superior derecha de esta página web. Además, deberán enviar los siguientes documentos al momento de la postulación o, si lo prefieren, posteriormente a la coordinación académica correspondiente:

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

Con el objetivo de brindar las condiciones y asistencia adecuadas, invitamos a personas con discapacidad física, motriz, sensorial (visual o auditiva) u otra, a dar aviso de esto durante el proceso de postulación.

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.](#)

Fisiología y tecnología de poscosecha de cerezas

[Inscríbete](#) 