



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE



IX JORNADAS
POSTCOSECHA
15-16 OCT • 2025

PROGRAMA - MIÉRCOLES 15 OCTUBRE		
Auditorio Francisco Rosende		
Facultad de Economía y Administración UC		
HORA	EXPOSITOR	TEMA
08:00 – 09:00	Acreditación	
09:00 – 09:30	Inauguración y apertura	
09:30 – 10:00	Charla Inaugural Bruno Defilippi Ing. Agrónomo. Ph. D. Instituto de Investigaciones Agropecuarias	Tecnologías para el control de etileno en frutas: factores clave para seguir respondiendo a la reducción de pérdidas y mantención de la calidad
SECCIÓN 1: CALIDAD Y VALOR NUTRICIONAL		
Moderador: Juan Pablo Zoffoli		
10:00 – 10:15	Juan Pablo Zoffoli	Introducción a la Jornada
10:15 – 10:45	Attilio Rigotti MD, Ph. D. Pontificia Universidad Católica de Chile	Dieta mediterránea para la prevención de enfermedades crónicas en Chile
10:45 – 11:00	Lida Fuentes	Impacto del cultivo en sustrato protegido sobre la calidad y el metabolismo primario de frambuesas
11:00 – 11:15	Carlos Figueroa	Aplicaciones de metil jasmonato durante precosecha inducen mecanismos de defensa y mejoran la capacidad antioxidante en frutos de frutilla durante postcosecha
Coffee break y presentación de posters		
11:45 – 12:15	Claudia Bonomelli Ing. Agrónoma. M.Sc., Ph. D. Pontificia Universidad Católica de Chile	Avances en la nutrición de calcio en plantas
12:15 – 12:30	Johanna Martiz	Aplicaciones de calcio como herramienta para reducir la oleocelosis en cítricos
12:30 – 12:45	Maritza Matteo	Propiedades mecánicas en cerezas (<i>Prunus avium</i> L.) y su relación con las aplicaciones foliares de calcio
12:45 – 13:00	Valentina Ahumada	Evaluación de la relación K/Ca en hojas y frutos mediante fluorescencia de rayos X para la predicción del bitter pit en el almacenaje de manzanas cv. Granny Smith
Almuerzo y presentación de posters		
SECCIÓN 2: FISIOLOGÍA DE MADURACIÓN		
Moderador: Por definir		
13:45 – 14:00	Introducción a la Jornada	
14:00 – 14:30	Carolina Torres Ing. Agrónoma. M.Sc., Ph. D. Washington State University	Desarrollo y diagnóstico de desórdenes fisiológicos en pomáceas
14:30 – 14:45	Rodrigo Neira	El tratamiento poscosecha con metil jasmonato reduce el daño por frío y mantiene la calidad de los nectarines durante un almacenamiento prolongado a baja temperatura.

14:45 – 15:00	Camila Arancibia	Efecto del almacenamiento en la sincronización del color de la piel y ablandamiento del mesocarpio en palta Hass
15:00 – 15:15	Luis Morales-Quintana	Efecto del metil jasmonato en compuestos fenólicos y parámetros de calidad postcosecha en arándano sometido a déficit hídrico
15:15 – 15:45	Reinaldo Campos Ing. Agrónomo. Ph. D. Universidad de Chile	Modulación del metabolismo primario un ejemplo de estudio a través de las citoquininas y el racimo de uva de mesa.
Coffee break y presentación de posters		
16:15– 16:45	Carolina Contreras Ing. Agrónoma. M.Sc., Ph. D. Universidad Austral de Chile	Cambio climático y las evidencias en la calidad de la fruta
16:45 – 17:00	Sebastián García Romero	La calidad en frutos de frambuesa (<i>Rubus ideaus</i> L.) disminuye en mayor proporción cuando el incremento térmico ocurre durante el estado de yema vegetativa
17:00 – 17:15	Ana Cecilia Silveira	Estudio poscosecha de variedades de guayabo del país en varias zafras
17:15 – 17:30	Jorge Yáñez	Potencial de almacenaje en postcosecha de acelgas de colores
17:30 – 17:45	Valentina Jara	La aplicación de ácido abscísico modula la respuesta antioxidante en <i>Vaccinium corymbosum</i> L. Bajo déficit hídrico.
Recepción – <i>Cheese and wine</i>		

PROGRAMA - JUEVES 16 OCTUBRE Auditorio Francisco Rosende Facultad de Economía y Administración UC		
HORA	EXPOSITOR	TEMA
SECCIÓN 3: OPTIMIZACIÓN DE CALIDAD POSTCOSECHA Moderador: Por definir		
09:00 – 09:30	Bernardo Pollak Bioquímico Ph. D. CEO- Fundador de Meristem	La edición genética, presente y futuro en el desarrollo de la fruticultura
09:30 – 09:45	María Alejandra Moya	Evidencias de FCHNAC1 en la regulación transcripcional asociada al ablandamiento de frutos de <i>Fragaria chiloensis</i>
09:45 – 10:00	Cristian Balbontín	Rol de los jasmonatos en la calidad de cerezas: desde la regulación molecular de la cutícula hasta la condición postcosecha
10:00 – 10:15	Tamara Méndez	Cambios en el metabolismo del aroma durante el desarrollo y la maduración de <i>Fragaria</i> x <i>ananassa</i> , mediante tratamientos con ácido abscísico
10:15 – 10:45	Cristian Jacob Ing. Agrónomo. M.Sc., Ph. D. Pontificia Universidad Católica de Chile	Bacterias patógenas humanas en el ambiente de poscosecha

10:45 – 11:00	Pablo Ulloa	Recubrimiento antifúngico para extender la postcosecha de Palta Hass
11:00 – 11:15	Sebastián Molinett	Sistema de Preservación, basado en levaduras con producción de gasotransmisores, para prolongar la vida útil de frutos carnosos no climactéricos
Coffee break y presentación de posters		
11:45 – 12:00	Ángeles Arroyo	Desempeño de levaduras con acción biocontroladora frente a <i>Botrytis cinerea</i> a bajas temperaturas: bases para el desarrollo de variantes evolucionadas al frío
12:00 – 12:15	Paz E. Zuñiga	Efecto sinérgico de metil jasmonato y quitosano contra la infección por <i>Botrytis cinerea</i> en frutilla.
12:15 – 12:30	Brenda Ipinza	Uso de biofungicida fotoactivo para el control de pudriciones de postcosecha.
12:30 – 12:45	Felipe Vallejos	Efecto del uso de cobertores de pallets sobre la pérdida de peso en uva de mesa durante el almacenaje refrigerado.
12:45 – 13:00	Stwar Loayza	Influencia del color del raquis a cosecha en la deshidratación poscosecha de la uva de mesa
Almuerzo y presentación de posters		
SECCIÓN 4: TECNOLOGÍA Y CONSERVACIÓN		
Moderador: Por definir		
14:00 – 14:30	Claudia Moggia Ing. Agrónoma. M.Sc., Ph. D. Universidad de Talca	Evaluación de indicadores del potencial de guarda en arándanos: desafío para el recambio varietal
14:30 – 14:45	Iverly Romero	Atributos de calidad y madurez como predictores de firmeza en destino: hacia un índice de cosecha complementario para arándano
14:45 – 15:00	Dakary Delgadillo	Evaluación del comportamiento postcosecha de cultivares de arándanos sometidos a fumigación con bromuro de metilo y transporte marítimo en aire regular o atmósfera
15:00 – 15:30	Jessica Rodríguez Ing. Agrónoma. M.Sc. Trío Kimún	Temporada de cerezas en la mira: Pudriciones otro factor afectando resultados, desafíos del negocio mirado desde la poscosecha.
15:30 – 15:45	Nelson Loyola	Efecto en la incorporación de pulpa de cereza en la elaboración de hamburguesas y su impacto en la materia grasa, características fisicoquímicas y sensoriales
15:45 – 16:00	Valentina Vesely	Efecto de la humidificación en centros de acopio sobre la deshidratación de cerezas en poscosecha.
Coffee break y presentación de posters		
16:30– 17:00	Marlene Ayala Ing. Agrónoma. M.Sc., Ph. D. Pontificia Universidad Católica de Chile	Uso de cubiertas plásticas en cerezos y su impacto en fecha de cosecha y calidad

17:00 – 17:15	Patricio Espinoza	Calidad de la fruta de cerezo cv. 'Lapins' en función de su posición en árboles conducidos en Eje central
17:15 – 17:30	Paulina Naranjo	Impacto del ajuste de la carga frutal sobre el desarrollo de pardeamiento interno en cerezas (<i>Prunus avium</i> L.) cv. 'Regina'.
17:30– 18:00	Actividad de cierre	