Programa

X Jornadas de Postcosecha

Espacio Bicentenario UTalca – 3 al 5 de noviembre de 2026

Martes 3 de noviembre

Tiempo de presentación: 15 minutos
Tiempo de preguntas: 5 minutos

Día 1

7:30 - 9:30	Instalación de pósteres	
8:30 - 9:30	Inscripción y acreditación	
9:30 - 10:30	Ceremonia de inauguración	
Conferencias Plenarias (Congreso y Jornada) Salón Bicentenario		
10:00 - 10:45	**Conferencia 1** Dra. Gabriela Tenea U. Técnica del Norte, Ecuador	**Contaminación microbiológica de Fruta Fresca: Desafíos y Soluciones Post-Bióticas para Sistemas de Seguridad Alimentaria**
10:00 - 10:45	**Conferencia 2** Dr. Louis Palou Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, España	**Nuevas Perspectivas para el Control Sostenible de Enfermedades de Postcosecha de Fruta Fresca**
11:30 - 12:00	Café + Sesión de Pósteres	
Sesión oral 1 **Salón Postcosecha**	Moderador: Juan Pablo Zoffoli	
12:00 - 12:20	Edgar Alvarez	Uso de Atmósfera Controlada para conservar firmeza y reducir desórdenes internos en ciruelas ‘D’Agen’.
12:20 - 12:40	Camila Arancibia	Fenotipo rojizo en palta Hass: evidencias preliminares del papel de las auxinas en la coloración del exocarpio durante la postcosecha.
12:40 – 13:00	Francisco Herrera	Propiedades mecánicas de frutos de arándano y su respuesta al daño mecánico durante almacenaje a 0°C.

13:00 - 13:15	Paz Zúñiga	Aplicaciones postcosecha de metil jasmonato y quitosano reducen la infección por *Botrytis cinerea* y potencian la calidad antioxidante de frutos de frutilla (Fragaria × ananassa 'Monterey').
13:30 – 14:30	Almuerzo	
Sesión oral 2 **Salón Postcosecha**	Moderador: Lida Fuentes	
14:30 - 14:50	Bruno Defilippi	Efecto de las aplicaciones precosecha de 1-MCP en la calidad y condición de palta Hass (*Persea americana*) hasta la etapa de consumo
14:50 - 15:10	Carol Leiva	Aplicación temprana de CPPU en Vitis vinifera '*Thompson Seedless*': impacto en el crecimiento y la resistencia postcosecha del raquis del racimo.
15:10 - 15:30	Cristian Balbontín	Respuesta diferencial de uva de mesa roja y verde a prohidrojasmonato: color y condición de postcosecha en cv. Jack Salute y Sweet Globe
Sesión oral 3 **PLENARIO Salón Bicentenario**	Auspiciadores Oro	
15:40 – 16:00	ANASAC	
16:00 – 16:20	CORTEVA	
16:20 – 17:00	Café + Sesión de Pósteres	
17:00 – 17:20	PAC-LIFE	
17:20 – 17:40	INNOPRINT	
Sesión oral 4 **Salón Postcosecha**	Moderador: Carolina Contreras	
17:45 – 18:05	Roberto Jara	'Harvista™ 1.3 SC (1-MCP) aplicado vía dron en precosecha: efectos sobre la maduración y calidad de manzanas bajo condiciones comerciales'
18:05 – 18:25	Samanta Caminos Olaya	Fermentación de café robusta (Coffea canephora) con Saccharomyces cerevisiae en la Amazonía ecuatoriana

18:25 – 18:45	Valentina Ahumada	Efecto del Ácido abscísico y el Metil Jasmonato sobre la coloración, maduración y composición química de arándanos ‘Duke’ y ‘Brigitta’: evaluación in vitro y en campo
18:45 – 19:00	Sesión de pósteres	
19:00 – 20:00	Cóctel de bienvenida	

Miércoles 4 de noviembre Día 2

Sesión oral 5 **Salón Postcosecha**	Moderador: Reinaldo Campos	
8:45 – 9:05	Carlos Flores	Validación de SmartFresh ProTabs™ como nueva tecnología de aplicación de 1-metilciclopropeno (1-MCP) en comparación con SmartFresh™ 3,3% para la mantención de calidad postcosecha en frutas y hortalizas de exportación
9:05 - 9:25	José Luis Henríquez	Virulencia comparativa de especies de Colletorichum causantes de antracnosis en paltas Hass
9:25 - 9:45	Bruno Defilippi	Sensibilización mediante pulso de etileno para uniformar la maduración de palta Hass exportada a mercados distantes
9:45 – 10:05	Rodrigo Neira	Actualización de los protocolos de postcosecha para variedades de recambio de arándanos (*Vaccinium corymbosum* L.) con destino a Estados Unidos
10:05 - 10:45	Café + Sesión de Pósteres	
Sesión oral 6 PLENARIO **Salón Bicentenario**	Auspiciadores Oro:	
11:00 – 11:20	FOSFOQUIM	“Del rechazo al destino: fosfina pura y servicios postcosecha para la fruta de exportación”
11:20 – 11:40	CULTIVA	
11:40 – 12:00	SAN JORGE PACKAGING	
12:00 – 12:20	ENVIROTECH	

12:30 - 13:15	**Conferencia 3** Dr. Randy Beaudry, Michigan State University, EEUU Jornadas de Postcosecha **Salón Postcosecha**	**Dynamic Controlled Atmosphere Storage: Technological Considerations and Effects on Fruit Physiology and Quality**
	Conferencia 3 Dr. Florent Trouillas, U. California, Davis, EEUU Congreso SOCHIFIT Salón Bicentenario	**Research and extension strategies to combat emerging diseases of fruit and nut crops in California**
13:15 – 14:30	Almuerzo	
Sesión oral 7 **Salón Postcosecha**	Moderador: Bruno Defilippi	
14:30 - 14:50	Francisco González	Uso de atmósferas controladas durante el almacenamiento prolongado de cerezas (*Prunus avium* L.) 'Lapins' cosechadas en estados de madurez rojo claro y rojo oscuro
14:50 - 15:10	Alvaro Sepúlveda	Atributos de manzanas producidas en la Región del Maule, Chile, responden a variaciones climáticas, entre 2019 y 2026
15:10 – 15:30	Carlos Inestroza_ Lizardo	Almacenamiento hiperbárico de tomate: respuestas diferenciadas durante la conservación y la etapa de maduración a 23°C.
15:30 – 15:50	Daniel Manríquez	Nuevos sistemas de liberación de 1-MCP y su impacto en la calidad poscosecha de frutas de exportación
16:00 – 16:45	Café + Sesión de Pósteres	
Sesión oral 8 **Salón Postcosecha**	Moderador: Víctor Escalona	
16:45 – 17:05	Rodrigo Neira	Transporte de arándanos (*Vaccinium corymbosum* L.) en atmósferas controladas altas en CO_2
17:05 – 17:25	Angeli Labra	Efecto de la madurez de cosecha del kiwi (*Actinidia chinensis* var. deliciosa) cv. 'Hayward' sobre la desincronización en la madurez de consumo de la columela

17:25 – 17:45	Vicente González	Caracterización hídrica y físico-química del raquis de uva de mesa y su relación con la sensibilidad a la deshidratación poscosecha
17:45 – 18:05	Nelson Loyola	Evaluación nutricional y sensorial de hamburguesas elaboradas a base de una pasta de frijoles.
18:05 – 19:00	Sesión de pósteres	
20:30	**Cena en Hotel Casino Talca**	

Jueves 5 de noviembre

Día 2

Sesión oral 9 **Salón Bicentenario**	Moderadores: Gonzalo Díaz + Mauricio Lolas (UTalca)	
9:00 - 9:15	Arrieche, Dioni	Actividad antifúngica in vitro del extracto de orujo de uva pisquera funcionalizado con Cu y Fe frente a *Botrytis cinerea*: análisis de correlación metabolómica y redes moleculares.
9:15 - 9:30	Arroyo, Angeles	Evolución adaptativa de levaduras nativas al frío como estrategia para mejorar el biocontrol de *B. cinerea* en postcosecha.
9:30 - 9:45	Contreras, Paz	El óxido nítrico exógeno induce un preacondicionamiento (priming) de larga duración en cerezo dulce y directamente afecta el rendimiento de fitopatógenos necrótrofos y hemibiótrofos
9:45 – 10:00	Donoso, Eduardo	Efecto de bioformulados Mamull® y Puelche® sobre la incidencia de pudriciones de postcosecha en manzanas Cripps Pink bajo almacenamiento refrigerado prolongado
10:00 – 10:15	Esterio, Marcela	Evaluación de la eficacia de aplicaciones contra la pudrición gris y la pudrición negra en cerezo mediante Check Fast Cherry.
10:15 – 10:30	Esterio, Marcela	Nuevas variantes alélicas de SdhB confieren sensibilidad diferencial a carboxamidas en aislados chilenos de *Botrytis cinerea*.
10:30 - 11:00	Café + Pósteres	

Sesión oral 9 **Salón Bicentenario**	Moderadores: Marcela Estaeri (U. Chile) + Antonieta Palma (SOCHIFIT)	
11:00 – 11:15	Romero, Luis	Incidencia y severidad de pudriciones en poscosecha de manzanos cv. 'Rossy Glow' con aplicaciones de bioformulados Puelche® WP y Trichonativa® en línea de proceso.
11:15 – 11:30	Riquelme, Natalia	Pre-inmunización para protección cruzada contra Closterovirus tristezae (virus de la tristeza de los cítricos, CTV) en naranjo dulce y pomelo: evaluación de densidad viral y optimización del diagnóstico
11:30 – 11:45	Valencia, Ana Luisa	Del síntoma al diagnóstico: una aproximación científica para el manejo integrado de enfermedades fúngicas desde el vivero hasta el campo en el palto
11:45 – 12:00	Rodríguez, Pablo	Aislamiento, caracterización molecular y patogenicidad de *Dactylonectria e Ilyonectria* sp. en vides sintomáticas y asintomáticas de muerte regresiva de dos zonas vitivinícolas contrastantes de Chile
12:00 - 12:15	Ferrada, Enrique	Caracterización de hongos del género Phacidium asociados a estructuras florales de *Fragaria chiloensis* y su patogenicidad en hospederos frutales
12:15 - 12:30	Osorio Navarro, Claudio	Estrategia de control de aislados hipervirulentos de *Botrytis cinerea* en uva de mesa empleando *Trichoderma* spp. resistentes a fungicidas con actividad inductora de defensa
12:30 - 12:45	Rojas-Rioseco, Macarena	Visión artificial y machine learning: una estrategia para la identificación temprana in vitro de especies de *Fusarium*
12:45 - 13:00	Grinberg, Daina	Avances en la etiología, epidemiología y manejo de enfermedades fungosas de madera que afectan al avellano europeo en Chile
13:00 – 13:30	**Ceremonia de Clausura Congreso SOCHIFIT y Jornadas de Postcosecha**	

Sesión de Pósteres

PC01	Ulloa, P. A., Ladino, M., Olivares, D., Vergara, C., Defilippi, B.	Aplicación electrostática de coating (fungi-based) activo en arándanos de exportación
PC02	García-Ríos, D., Banda, H., Fernández, E., Fuentealba, C., Alvaro, J., Pedreschi, R.	Efecto de la conductividad eléctrica sobre el endulzamiento inducido por frío en papas nativas chilenas cultivadas en ambientes controlados
PC03	Valdés C., Aguilar F., Meisel L., Contreras C.	Uso de melatonina en cerezas y su efecto en el control del desorden fisiológico 'piel de lagarto
PC04	Vergara C., Defilippi B., Tobar G., Zamora O., Contreras P., Farías M. J.	Indicadores de madurez a la cosecha y caracterización física, química y fisiológica de golden berry (Physalis peruviana L.)
PC05	Fuentes-Viveros, L., Arancibia – Antichivichi, B., Rojas-Hidalgo, F., Veliz, F., Soto-Maldonado C.	Orujo de uva como subproducto de alto valor: comparativa del potencial bioactivo entre variedades tintas y blancas
PC06	Sepulveda F., Salazar, M., Rivera-Mora, C., Arancibia, B., Ayala-Raso, A., Valdenegro, M., Alvaro, J.E., Figueroa C.R., Defilippi, B., Fuentes-Viveros, L.	Aplicación precosecha de Cloruro de Calcio en frambuesa: efectos sobre firmeza y contenido de antocianinas
PC07	Rivera-Mora., Ramirez E., Zuñiga P.E., Salazar M., Figueroa C.R., Fuentes-Viveros L.	La sobreexpresión transitoria de RiCAMTA5 de frambuesa (*Rubus idaeus*) regula la expresión de genes FaXTH en frutos de frutilla (*Fragaria × ananassa*)
PC08	Méndez-Yáñez A., Gómez-Lobato E., Maniago F., Conrath U., Morales-Quintana L.	Perfil fotosintético y antioxidante de microgreens de brócoli, repollo y rabanito bajo condiciones de hidroponía
PC09	Olivares, D., Farías, M.J., Ulloa, M.E., Álvarez, E., Campos, R., Pedreschi, R., Defilippi, B.	Cambios en la calidad interna y externa de mandarina W. Murcott modulados por etileno durante postcosecha

PC10	Jara-Villacura V., Méndez T., Ramos P., Morales-Quintana L., Parra-Palma C.	Aplicaciones postcosecha de ácido abscísico y metil jasmonato como estrategia para modular la calidad funcional del arándano.
PC11	Morales-Quintana L., Ubeda C., Méndez T., Parra-Palma C., Balbontín C., Rivas M., Jara-Villacura V., Ramos P.	Regulación de las vías de biosíntesis de ésteres mediada por ABA favorece la formación del aroma en frutos de arándano bajo déficit hídrico
PC12	González F., Neira R., Escalona V.H.	Uso de distintas atmósferas controladas durante el almacenamiento prolongado de cerezas (*Prunus avium* L.) 'Sweetheart' cosechadas en estados de madurez rojo claro y rojo oscuro
PC13	Neira R., Muñoz M., Villegas J., Hernández C., Pinto J., Escalona V.H.	Tecnologías de envasado para el transporte de arándanos (*Vaccinium corymbosum* L.) a mercados alejados: desempeño de siete bolsas en 'Blue Ribbon'
PC14	Rivas-Muñoz M., Méndez T., Parra-Palma C., Castro R.I., Ramos P., Úbeda C., Morales-Quintana, L.	Impact of Abscisic Acid (ABA) on the Gene Induction of Volatile Esters and Ripening Regulation in Strawberry
PC15	Sepúlveda, D., Pacheco, J., Valdés, M., Araya, C., González, J., VanderWeide, J., Dick, D., Beaudry, R., Moggia, C., Lobos, G.A.	Caracterización térmica y temporal de la dinámica del desarrollo de los frutos en el arándano alto
PC16	Sepulveda, D., Vivanco, S., Muñoz-Castro, J., Díaz, V., Jara, R., Valdés, M., Araya, C., Beaudry, R., Lavandero, B., Moggia, C.1, Lobos, G.A.	Modulación del ablandamiento de postcosecha por eventos climáticos simulados cercanos a cosecha en arándanos (*Vaccinium corymbosum* L.).
PC17	Gutiérrez L., M., Ruiz F., W.	Detección y caracterización de necrosis pedicelar en cerezas (*Prunus avium* cv. Lapins) durante postcosecha

PC18	Molinett, Sebastián A., Zuñiga, P.E., Rivera-Mora, C., Figueroa, C.R.	Estudio a escala genómica de genes clave relacionados con el metabolismo del H2S en tres especies de Frutilla y su expresión en el desarrollo del fruto de F. *chiloensis*
PC19	Sánchez-Capa, M.C., Noriega-Villavicencio, J.A., Caminos-Olaya, S.S.	Caracterización fisicoquímica de cuatro frutas amazónicas ecuatorianas en dos localidades y su relación con las condiciones edafoclimáticas
PC20	Salazar-Carrasco A., Leiva C., Catalan-Gonzalez F., Defilippi, B.G., Pedreschi R., Campos-Vargas, R.	CPPU en prefloración remodela la pared celular de bayas y raquis y preserva la integridad del racimo de uva 'Thompson Seedless' en postcosecha
PC21	Caruzo S., Barrios J., Navarrete O., Honorato J., Inestroza C.	Evaluación de la eficiencia de fungicidas emergentes en postcosecha, aplicados con tecnología Full Cover, para prolongar la vida verde del banano