

PRESENTACION DE POSTERS

21 de Agosto

1.- “EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ABA EN LA BIOSÍNTESIS DE COMPUESTOS ORGÁNICOS VOLÁTILES EN FRUTOS DE FRUTILLA”

Francisca Rodríguez-Arriaza¹, Darwin Saez¹, Francisca Hormazabal-Abarza¹, Carolina Parra-Palma¹, Angela Méndez-Yáñez¹, Mariona Gil i Cortiella¹, Patricio Ramos², **Luis Morales-Quintana**¹.

¹ Multidisciplinary Agroindustry Research Laboratory, Universidad Autónoma de Chile. ² Instituto de Ciencias Biológicas, Universidad de Talca.

2.- “ESTUDIO DE LOS EFECTOS DE APLICACIONES DE SALES DE CALCIO SOBRE ATRIBUTOS DE CALIDAD DURANTE POSTCOSECHA EN PERSEA AMERICANA MILL CV HASS”

Daniela Olivares¹, Miguel A García-Rojas¹, Pablo A. Ulloa¹, José Ignacio Covarrubias², Romina Pedreschi³, Reinaldo Campos-Vargas² y Bruno G. Defilippi^{1,2}

¹ Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA-La Platina. ² Universidad de Chile, Facultad de Agronomía. ³ Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Facultad de Ciencias Agronómicas y de los Alimentos.

3.- “USO DE BOLSAS PERFORADAS DE ULTRA-BAJA VENTILACIÓN PARA CONSERVACIÓN DE CEREZAS DE EXPORTACIÓN”

Felipe Vallejos-Olavarria

Tres Castillos, Santiago, Chile.

4.- USO DE SISTEMA HUMIDIFICADOR EN COSECHA DE CEREZAS Y SU EFECTO EN LA CONDICIÓN DE LA FRUTA.

Álvarez, Edgard¹; **Ulloa, María Ester**¹; Urrutia Victoria²; Osorio Diego¹; Balbontín Cristian²; Defilippi Bruno¹.

¹ Unidad de Postcosecha, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA La Platina, ² Laboratorio de Fruticultura, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA Quilamapu.

5.- COMBINACIONES GASEOSAS PARA MANTENER LA CALIDAD POSTCOSECHA DE CEREZAS REGINA COSECHADAS EN DISTINTOS ESTADOS DE MADUREZ

Sebastián Rodríguez, Cristian Hernández-Adasme, Matías Piña, Joaquín Villegas, Fernanda Hernández, Víctor H. Escalona

Centro de Estudios Postcosecha (CEPOC), Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Comité de Arándanos-Frutas de Chile.

6.- EFECTO DEL USO DE DISTINTOS TIPOS DE RECIENTES DE COSECHA SOBRE LA CALIDAD Y CONDICIÓN DE FRUTOS DE DIFERENTES VARIEDADES DE CEREZA

Cristian Balbontín¹, Bruno Defilippi², Edgard Álvarez², María Ulloa², Victoria Urrutia¹, Juan Hirzel¹.

¹Unidad de Postcosecha, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA La Platina, ²Laboratorio de Fruticultura, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA Quilamapu.

22 de agosto

7.- ¿EXISTE UNA RELACIÓN ENTRE CALCIO Y ÁCIDO ABCSÍICO PARA REGULAR LA MADURACIÓN DE FRAMBUESA?

Francisca Véliz-Polanco¹, Paula Mejías¹, Tamara Campaña¹, Martina Salazar², Fernanda Álvarez², Claudia Rivera-Mora³, Sebastián Veas⁴, Monika Valdenegro⁴, Juan E Alvaro⁴, Carlos R. Figueroa^{3,5}, **Lida Fuentes-Viveros**².

¹Instituto de Química, Facultad de Ciencias, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, ²Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), ³Laboratorio de Fisiología Molecular Vegetal, Instituto de Ciencias Biológicas, Universidad de Talca, ⁴Escuela de Agronomía, Facultad de Ciencias Agronómicas y de los Alimentos, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, ⁵Millennium Nucleus for the Development of Super Adaptable Plants (MN-SAP), Santiago.

8.- EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE HUMEDAD Y TEMPERATURA EN LA LOGÍSTICA DE COSECHA Y RECEPCIÓN DE PACKING DE ARÁNDANOS

Álvarez, Edgard; Vásquez, Camilo; **Contreras, Pedro**; Araneda, Ignacio; Defilippi, Bruno*

Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA La Platina.

9.- CONTENIDO DE CALCIO EN PALTA HASS Y SU EFECTO SOBRE ATRIBUTOS DE CALIDAD DURANTE POSTCOSECHA

Daniela Olivares¹, Almendra Espinosa², Pablo A. Ulloa¹, Cristina Vergara¹, Miguel A. García-Rojas¹, José Ignacio Covarrubias³, Romina Pedreschi⁴, Reinaldo Campos-Vargas³ y Bruno G. Defilippi^{1,3}

¹Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA-La Platina, ²Universidad de Santiago, Facultad de Ingeniería, ³Universidad de Chile, Facultad de Agronomía, ⁴Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Facultad de Ciencias Agronómicas y de los Alimentos.

10- DÉFICIT HÍDRICO: EFECTO SOBRE EL CONTENIDO DE CALCIO DURANTE EL DESARROLLO Y CRECIMIENTO DE PALTA HASS, Y SU INFLUENCIA SOBRE ATRIBUTOS DE CALIDAD DURANTE POSTCOSECHA.

Daniela Olivares¹, **María Ester Ulloa**¹, Miguel A. García-Rojas¹, Carolina Salazar¹, Romina Pedreschi², José Ignacio Covarrubias³, Reinaldo Campos-Vargas³ y Bruno G. Defilippi^{1,3}

¹Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA-La Platina, ²Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Facultad de Ciencias Agronómicas y de los Alimentos, ³Universidad de Chile, Facultad de Agronomía.

11.- EVALUACIÓN DE RECUBRIMIENTOS CON ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA EN ARÁNDANOS DURANTE SU POSTCOSECHA.

Martina Ladino¹, Pablo A. Ulloa², Daniela Olivares², Cristina Vergara², Bruno Defilippi²

¹Universidad de Chile, Facultad de Química y Farmacia. ²Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA-La Platina.

12.- CALIDAD POSTCOSECHA DE NUEVAS VARIEDADES DE ARÁNDANOS PARA CHILE DESTINADAS A EXPORTACIÓN

Rodrigo Neira¹, Violeta Muñoz¹, Matías Piña¹, Joaquín Villegas¹, Fernanda Hernández¹, Julia Pinto², Víctor H. Escalona¹

¹Centro de Estudios Postcosecha (CEPOC), Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. ²Comité de Arándanos-Frutas de Chile.

13.- EVALUACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE FRUTOS DE GOLDEN BERRY (*PHYSALIS PERUVIANA* L) PARA MAXIMIZAR EL CONTENIDO DE CAROTENOIDES.

Cristina Vergara¹, Bruno Defilippi¹, Gloria Tobar¹, Olga Zamora¹, Pedro Contreras¹, María José Farías¹, Pablo Ulloa¹.

¹Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Centro Regional La Platina-