

## Índice

<b>I.</b>	<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>12</b>
<b>II.</b>	<b>REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA .....</b>	<b>14</b>
2.1	Características del arándano.....	14
2.1.1	Características Botánicas .....	14
2.1.2	Requerimientos edafoclimáticos .....	15
2.1.3	Variedades.....	15
2.2	Importancia del arándano en el mundo.....	16
2.2.1	Superficie plantada a nivel mundial .....	16
2.2.2	Producción Mundial de arándano.....	16
2.3	Importancia del arándano en Chile .....	17
2.3.1	Superficie de arándano plantada en Chile .....	17
2.3.2	Producción y exportación nacional de arándanos .....	18
2.4	Postcosecha de arándanos .....	19
2.4.1	Madurez a cosecha:.....	19
2.4.2	Daños de postcosecha .....	20
2.4.3	Manejos de postcosecha en arándanos.....	21
<b>III.</b>	<b>MATERIALES Y MÉTODOS .....</b>	<b>24</b>
3.1	Localización del ensayo y material vegetal .....	24
3.2	Tratamientos .....	24
3.3	Evaluaciones .....	25
3.4	Diseño y análisis estadístico de los datos.....	26
<b>IV.</b>	<b>RESULTADOS .....</b>	<b>27</b>
4.1	Condición Inicial.....	27
4.2	Concentración de Gases .....	28
4.3	Condición Final.....	32
4.3.1	Firmeza .....	32
4.3.2	Frutos Sanos.....	37
4.3.3	Defectos de frutos .....	39
4.3.4	Pérdida de peso .....	41

<b>V.</b>	<b>DISCUSIÓN .....</b>	<b>43</b>
<b>VI.</b>	<b>CONCLUSIÓN .....</b>	<b>46</b>
<b>VII.</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>47</b>
<b>VIII.</b>	<b>ANEXOS.....</b>	<b>51</b>

## Índice de cuadros

<b>Cuadro</b>	<b>Título</b>	<b>Pág.</b>
Cuadro 3.1	Tratamientos realizados en el ensayo en arándanos cv. Brightwell y cv. Brigitta en la temporada 2011-2012, Talca, Chile.	24
Cuadro 4.1	Condición de madurez a cosecha en las variedades Brigitta y Brightwell.	27
Cuadro 4.2	Clasificación de firmeza de la condición inicial de las variedades Brigitta y Brightwell.	27
Cuadro 4.3	Firmeza promedio (g/mm <sup>2</sup> ) cv Brigitta para 30 y 45 días después de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (30+1 y 45+1).	32
Cuadro 4.4	Firmeza promedio (g/mm <sup>2</sup> ) cv Brightwell para 30 y 45 días después de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (30+1 y 45+1).	33
Cuadro 4.5	Tabla de porcentaje de pérdida de peso de la variedad Brigitta después de 45 días de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente.	42
Cuadro 4.6	Tabla de porcentaje de pérdida de peso de la variedad Brightwell después de 45 días de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente.	42

## Índice de Figuras

<b>Figura</b>	<b>Título</b>	<b>Pág.</b>
Figura 2.1	Evolución en el periodo 2000-2011 de la superficie de arándano plantada a nivel nacional.	17
Figura 2.2	Evolución en el periodo 2000-2011 de la producción exportación nacional de arándanos.	18
Figura 4.1	Evolución de la concentración de Oxígeno de la variedad Brigitta durante los 45 días de almacenaje.	29
Figura 4.2	Evolución de la concentración de Dióxido de carbono de la variedad Brigitta durante los 45 días de almacenaje.	29
Figura 4.3	Evolución de la concentración de Oxígeno de la variedad Brightwell durante 45 días de almacenaje.	31
Figura 4.4	Evolución de la concentración de Dióxido de Carbono de la variedad Brightwell durante los 45 días de almacenaje.	31
Figura 4.5	Clasificación de firmeza según las categorías Muy Blanda ( $\leq 75$ g/mm), Blanda (76-150 g/mm), Firme (151-225 g/mm) y Muy Firme ( $\geq 225$ g/mm) de la variedad Brigitta 30 días después de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (30+1). Entre los tratamientos, para cada categoría de firmeza, letras similares indican que no hay diferencias estadísticas (LSD, $p \leq 0,05$ ).	34
Figura 4.6	Clasificación de firmeza según categorías Muy Blanda ( $\leq 75$ g/mm), Blanda (76-150 g/mm), Firme (151-225 g/mm) y Muy Firme ( $\geq 225$ g/mm) de la variedad Brigitta 45 días después de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (45+1). Entre los tratamientos, para cada categoría de firmeza, letras similares indican que no hay diferencias estadísticas (LSD, $p \leq 0,05$ ).	35
Figura 4.7	Clasificación de firmeza según categorías Muy Blanda ( $\leq 75$ g/mm), Blanda (76-150 g/mm), Firme (151-225 g/mm) y Muy Firme ( $\geq 225$ g/mm) de la variedad Brightwell después de 30 días de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (30+1). Entre los tratamientos, para cada categoría de firmeza, letras similares indican que no hay diferencias estadísticas (LSD, $p \leq 0,05$ ).	36
Figura 4.8	Clasificación de firmeza según categorías Muy Blanda ( $\leq 75$ g/mm), Blanda (76-150 g/mm), Firme (151-225 g/mm) y Muy Firme ( $\geq 225$ g/mm) de la variedad Brightwell 45 días después de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (45+1). Entre los tratamientos, para cada categoría de firmeza, letras similares indican que no hay diferencias estadísticas (LSD, $p \leq 0,05$ ).	37
Figura 4.9	Porcentaje de frutos sanos de la variedad Brigitta 30 y 45 días después de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (30+1 y 45+1).	38

Figura 4.10	Porcentaje de frutos sanos de la variedad Brightwell 30 y 45 días después de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (30+1 y 45+1).	38
Figura 4.11	Distribución de defectos de la variedad Brigitta 30 y 45 días después de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (30+1 y 45+1).	40
Figura 4.12	Distribución de defectos de la variedad Brightwell 30 y 45 días después de almacenaje más 1 día a temperatura ambiente (30+1 y 45+1).	41