

Con una alta convocatoria de los principales actores del mundo agronómico, este martes 7 de enero se dio inicio al 70° Congreso Agronómico de Chile.

La instancia, organizada por la [Sociedad Agronómica de Chile](#) y la [Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la UC](#), se realiza en el Campus San Joaquín de la casa de estudios; y tiene como objetivo abordar los principales desafíos de la formación agronómica para el 2030.

En este contexto, en la primera jornada, el decano de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la UC, Rodrigo Figueroa, agradeció la asistencia de los académicos y expositores; sobre todo de aquellos que se trasladaron desde las zonas extremas del país.

Especificó que esta versión se enfocará precisamente en la enseñanza del futuro; y en la “formación de agrónomos y agrónomas para el 2030” como un desafío fundamental.

Figueroa recalcó que Chile se encuentra en un momento clave, debido al contexto social y climático actual; por lo que es necesario discutir sobre los principales problemas y soluciones a enfrentar en la agronomía chilena.

Por su parte, el vicepresidente de la Sociedad Agronómica de Chile, Pedro Calandra, realizó una exposición enfocada en la historia de la agronomía; con el objetivo de conocer el pasado para enfrentar el futuro.



De la misma manera, el académico de la Universidad Católica de Valparaíso y uno de los expositores del Congreso, Eduardo Salgado, especificó que; tanto en la formación futura como en la actualidad , el foco ya no debería estar en cómo generar riqueza, sino que en cómo generar ideas que lleguen a resultados concretos.

Conservación de alimentos

Entre las presentaciones del primer día del 70° Congreso Agronómico, se realizó una sesión de conservación de alimentos.

En la instancia se llevaron a cabo exposiciones enfocadas en ciertos problemas que presentan diversas frutas en la poscosecha; como por ejemplo, el sabor herbáceo en frutos de cerezas.

En este punto, la investigadora Carolina Contreras, quien expuso sobre los potenciales

causantes del sabor herbáceo en frutos de cerezas, explicó los resultados preliminares de la investigación

La académica detalló que el sabor herbáceo; o también identificado como sabor a pasto, se produce principalmente en la variedad Regina. Asimismo, concluyó que se manifiesta a partir del color rojo (tercer estadio) y aumenta en el cuarto estadio "con una máxima expresión a cosecha para luego disminuir".

De la misma forma, explicó que el sabor herbáceo persiste en el almacenaje después de 30 y 45 días. Finalmente, y como conclusión preliminar, detalló que la producción de E-2 hexenal en la cereza es paralela a la incidencia de sabor herbáceo, por lo que "este compuesto sería un potencial candidato" de causar el sabor.

70° Congreso Agronómico

El evento, realizado en el Campus San Joaquín de la UC, inició el martes 7 de diciembre y se extenderá hasta el jueves 9; con la presencia de destacados expositores nacionales.

En la primera jornada, se realizó el panel "Desafíos de la Formación Agronómica para el Futuro", el que contó con la participación de la directora nacional de Odepa, María Emilia Undurraga; la consultora de Vínculo Agrario, María José Echeagaray; el profesor de la Facultad de Educación UC, Luis Flores; y el académico PUCV, Eduardo Salgado.

Cabe destacar que, el 7 de enero, también se contó con la presencia de la investigadora fisióloga del Laboratorio de Investigación Hortícola del USDA, Anne Plotto, quien realizó una charla relacionada con la medición de sabor en la poscosecha.



Durante los próximos días se llevarán a cabo charlas enfocadas en la protección de plantas, mejoramiento genético, recursos hídricos, desarrollo rural, impacto del cambio climático, entre otros.

Más información [aquí](#).