

ÍNDICE

	Páginas
1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Hipótesis.....	3
1.2. Objetivos.....	3
1.2.1 Objetivo general.....	3
1.2.2 Objetivos específicos.....	3
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	4
2.1. Generalidades del arándano.....	4
2.2. Producción de arándanos en Chile.....	4
2.3. Características del arándano.....	5
2.4. Cultivar Duke.....	5
2.5. Características y propiedades del fruto de arándano.....	5
2.6. Madurez.....	6
2.7. Calidad.....	8
2.8. Frecuencia de cosecha y postcosecha.....	9
3. MATERIALES Y MÉTODOS.....	11
3.1. Localización y material vegetal.....	11
3.2. Diseño experimental.....	11
3.3. Ensayo.....	11
3.4. Evaluaciones.....	11
3.4.1. Peso del fruto.....	12
3.4.2. Firmeza.....	12
3.5. Análisis estadístico.....	12
4. RESULTADOS.....	13
5. DISCUSIÓN.....	15
6. CONCLUSIONES.....	17
7. CITAS BIBLIOGRÁFICAS.....	18
8. ANEXOS.....	27

ÍNDICE DE FIGURAS

		Páginas
Figura 1	Firmeza del cv. 'Duke' a cosecha para cada intervalo y colecta dentro de éste. Letras minúsculas indican diferencias dentro de cada intervalo y mayúsculas considerando cada colecta como un tratamiento independiente. Barras representan error estándar. Para efectos referenciales, se presentan dos líneas horizontales rojas en 100 y 200 g·mm ⁻¹ .	13
Figura 2	Firmeza del cv. 'Duke' para cada intervalo y colecta dentro de éste, después de 45 (A) y 60 d (B) de almacenaje en frío convencional (0°C, 90-95%HR), sin (A y B) y con el uso de bolsas perforadas (C y D). Letras minúsculas indican diferencias dentro de cada intervalo y mayúsculas considerando cada colecta como un tratamiento independiente. Barras representan error estándar. Para efectos referenciales, se presentan dos líneas horizontales rojas en 100 y 200 g·mm ⁻¹ .	14
Figura complementaria 1	Pérdida de firmeza (%) del cv. 'Duke' para cada intervalo y colecta dentro de éste, después de 45 (A) y 60 d (B) de almacenaje en frío convencional (0°C, 90-95%HR), y con el uso de bolsas perforadas (C y D).	27