

## **LUIS ENRIQUE LUCHSINGER LAGOS**

### **DEFINICIÓN PROFESIONAL**

Ingeniero Agrónomo con mención de Fruticultura de la Universidad de Chile, y Doctor en la especialidad de Fisiología de Postcosecha de la Universidad de Maryland (EE.UU). Su área de investigación es la fisiología y manejo post-cosecha de frutas, junto con indicadores de la madurez, daños por frío, modificación de la atmósfera, envases, enfriamiento, conservación y transporte refrigerado.

Especialista internacional en el manejo y calidad postcosecha de frutas de exportación y cadena de frío, con énfasis en uva de mesa, frutos de carozo, frutos del tipo berries, paltas y cítricos. Posee amplios conocimientos en cosecha, packing, materiales de embalaje, enfriamiento, conservación y transporte. Además es consultor de un gran número de empresas exportadoras de fruta nacional e internacional (Cabo de Hornos S.A, TransFRESH Co. S.A., Jaime Prohens V., Del Monte Fresh Produce S.A., DOLE Chile S.A., entre otras).

### **ACTIVIDAD LABORAL Y ACADÉMICA**

Actualmente se desempeña como profesor asociado del Departamento de Producción Agrícola de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, dictando las cátedras de “Manejo Postcosecha de Fruta”, “Manejo Postcosecha de Hortalizas”, “Manejo Cadena de Frío para Productos Hortofrutícolas Frescos”, “Fisiología de Postcosecha”, entre otras, dirigidas a estudiantes de pregrado y postgrado de dicha facultad. Además, se desenvuelve como Sub-director del Centro de Estudios Postcosecha (CEPOC) de la Universidad de Chile. Junto al Comité de Arándanos de Chile, durante el año 2011 y 2012 trabajó en un proyecto para mejorar aspectos de postcosecha mediante el uso de bolsas con anhídrido sulfuroso (SO<sub>2</sub>), así como ha realizado múltiples capacitaciones y exposiciones acerca del adecuado manejo del frío del arándano, proceso fundamental para evitar importantes pérdidas.

### **PRINCIPALES PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

- 2012-2015. FIC Regional Atacama Chile. Desarrollo del proceso productivo de uva de mesa de desgranada fresca, enfriada y envasada en atmósfera modificada para consumo directo y de calidad exportable.
- 2013-2016. Red CYTED. Producción artesanal de hortalizas de IV y V gama: Inocuidad y valor funcional. Agroalimentación. Países: España, Honduras, Argentina, Brasil, México, Ecuador, Uruguay y Chile..
- 2012-2013. Programa de Asociación de Proyectos Conjuntos de Investigación del MERCOSUR. Fortalecimiento de grupos de investigación en el área de Ciencia y Tecnología de los alimentos.
- 2009-2012. Technology Innovations Applied to Novel Fresh-cut Leaf Vegetables: Quality and Food Safety.
- 2009-2012. FONDEF. CONICYT D0711026. Desarrollo de Productos Frutícolas Mínimamente Procesados en Fresco como Estrategia para Aumentar su Consumo. Bases Tecnológicas.

- 2004-2007. Mejoramiento de la competitividad del país mediante la formación integral de recursos humanos en el sector agrícola en el marco de la reforma educacional.

## **PRINCIPALES PUBLICACIONES**

### **Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha**

- M. González, Silveira, A., Char, C., Luchsinger, L. y Escalona, V. 2013. Ensaladas de frutas mínimamente procesadas compuestas por uva, manzana y nectarin almacenadas bajo atmósfera controlada.
- Maulén, A, Obando-Ulloa, J.M., Barraza, G., Machuca, A., Peña-Neira, Á., Luchsinger, L., Escalona, V. 2012. Establecimiento de la composición de la atmosfera más adecuada para comercializar duraznos 'Royal Glory' mínimamente procesados en cascotes.
- A.Tardón, J. Obando, A. Hinojosa, L. Luchsinger, V.H. Escalona. 2011. Efecto de la aplicación de radiación uv-c sobre la calidad de brotes de alfalfa mínimamente procesados en fresco.
- P. Villenas, L. Luchsinger, J. Obando, A. Hinojosa, V.H. Escalona. 2010. Efecto de diferentes sanitizantes en la calidad microbiológica de berros (*Nasturtium officinale* R. Br. ) envasados en atmosfera modificada.
- E. Seibert, S. González, A. Orellana, L. Luchsinger, R. Bender. 2009. Calidad postcosecha y daños por frío en duraznos 'Nos 21'.
- García-Robles, J.M., J. Tobón-Quijano, E. Bringas-Taddej, J. Mercado-Ruiz, L. Luchsinger-Lagos, R. Báez-Sañudo. 2007. Daños y desórdenes fisiológicos en uva de mesa sonorense después del preenfriado y almacenamiento.
- Seibert, Gonzalez, Luchsinger, L. Orellana y Bender. 2006. Efecto del almacenaje refrigerado sobre la calidad y el desarrollo de daños por frio en duraznos 'Sweet September'.
- Luchsinger, L., M. Soto y R. Baez. 2006. Efecto de asperciones de calcio en precosecha sobre la calidad postcosecha en frutos de frambuesas Chilliwick'.
- Baez, R.; Mendoza, A.M.; Bringas, E.; Velazquez, B. Y Luchsinger, L.E. 2002. Evaluación del comportamiento postcosecha de uva 'Princess' producida en el estado de Sonora.

### **Acta Horticulturae**

- Infante, R., F. Kraemer, Luchsinger, L., C. Meneses, A. Aros. 2006. Sensorial postharvest quality evolution in apricot (*Prunus armeniaca* L.) cvs. Palsteyn and Grandir.
- Luchsinger, L., C. Mardones And J. Leshuk. 2005. Controlled atmosphere storage of 'Bing' sweet cherries.
- J.A. Tudela, L. Luchsinger, F. Artés-Hdez And F. Artés. 2005. 'Ambrunés' sweet cherry quality factors change during ripening.

### **ACONEX**

- Escalona, V.H., Luchsinger, L. 2008. Frutas y hortalizas mínimamente procesados en fresco. (ACONEX N°99).

- Escalona, V.H., Luchsinger, L. Lizana, L.A. 2008. Efecto del envasado en atmósfera modificada sobre la calidad y la conservación de frutas y hortalizas. (ACONEX N°98).

#### **Otros**

- A. Machuca, Luchsinger L. y Escalona. V.H. 2013. Técnicas de conservación en manzanas mínimamente procesadas. Berries and Cherries (Revista Frutícola del Sur de Chile).
- Escalona, V.H.; Machuca, A.; Jiménez, V.; Infante, R.; Prieto, C.; Luchsinger, L. 2010. Técnicas de conservación para prolongar la vida útil durante el transporte y comercialización de frutas mínimamente procesadas en fresco. Detección de problemas asociados a la calidad. (Red CYTED FRUTURA. Vol I).
- Seibert, E., S. González, A. Orellana, L. Luchsinger, R Bender. 2008. Efecto del acondicionado previo al almacenaje refrigerado sobre la calidad de ciruelas Constanza. (Bragantia N°67).
- Luchsinger, L., Silva, J., Lizana, A. 2007. Ethylene evolution and its relationship with fruit maturation and ripening in late season peaches cvs O'Henry and Late Nos. Advances in Plant Ethylene Research (Ed. Springer)