



INSTRUCCIONES PARA ENTREGA DE RESÚMENES

Los resúmenes deben contener una condensación informativa de los métodos, resultados y conclusiones principales, señalando cuando corresponda, la fuente de financiamiento (Máximo 300 palabras)

Además deben indicar el nombre completo del autor o autores, su lugar de trabajo y su(s) dirección(es) electrónica(s), identificando mediante subrayado el nombre del expositor oral o de póster, y señalar si se pretende exponerlo en forma oral o de panel.

Los trabajos de tesis o memoria de título que sean enviados por egresados universitarios o profesionales recién recibidos, deberán indicar esta condición, así como el nombre del profesor guía, profesor consejero o coautor profesional que acompañará la presentación durante su exposición oral. Esto último no es requisito necesario para los trabajos de tesis presentados en forma de paneles.

EJEMPLO DE PRESENTACIÓN DE RESUMEN

Composición aromática de *Fragaria chiloensis* (L.) Mill y *Fragaria x ananassa* Duch

Loreto Prat^{1*}, María Inés Espinoza², Eduardo Agosin² and Herman Silva¹.

¹ Departamento de Producción Agrícola, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile. Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, Chile. ² Centro de Aromas y Sabores, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.

*email autor correspondiente: mlprat@uchile.cl

Resumen

Fragaria chiloensis (L.) o frutilla blanca, es una frutilla que produce frutos blancos y que posee un aroma único que la distingue de la frutilla cultivada, *Fragaria x ananassa*. La frutilla blanca es endémica de Chile y es una de las progenitoras de la frutilla cultivada. Desde el punto de vista comercial, el valor de una fruta depende de la percepción de la calidad que hace el consumidor. La investigación en las últimas décadas se ha dedicado al estudio de los compuestos volátiles en frutas. En este sentido, el aroma de la frutilla roja cultivada ha sido uno de los más estudiados. Sin embargo, el estudio de la composición de aroma en frutilla blanca es escaso, aunque su aroma es muy característico y agradable. Con el objetivo de identificar y caracterizar sensorialmente los compuestos volátiles de frutos de frutilla blanca y su comparación con el de la frutilla comercial, se realizó un análisis químico y olfato métrico, lo que permitió establecer claras diferencias entre las dos especies y entre los distintos estados de madurez. Se puede señalar que 18 compuestos



aromáticos están presentes sólo en *F. chilensis* y que de ellos los más importantes en número son los alcoholes, le siguen los ácidos, las lactonas y terpenoides y un éster.

Agradecimientos. Este proyecto fue financiado por Núcleo Milenio en Biotecnología celular de plantas (PCB) ICM P06-065-F.

Evaluación del efecto raleador de metamitrón, ABA y NAA+BA en Perales var. ‘Coscia’ y ‘Forelle’

G. Reginato^{1*}, C. Talep¹, P. Castro¹ y K. Meneses¹.

¹ Departamento de Producción Agrícola, Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Chile. Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago, Chile.

*email autor correspondiente: greginat@uchile.cl

Resumen

Durante la temporada 2013-14, se realizó un ensayo en un huerto de perales ubicado en Coltauco VI Región, con el objetivo de determinar el efecto raleador del metamitrón (Metamitrón 90 WG), ABA (Protone) y NAA (NAA-800) más BA (Exilis®), los cuales fueron aplicados en caída de pétalos (CP) y en frutos de 10-12 mm (metamitrón y ABA); 14-16 mm de diámetro ecuatorial (sólo NAA+BA). Las dosis para cada producto o mezcla fueron: 125; 250 y 500 mg/L de ABA; 5; 10 ó 20 mg/L NAA mezclado con 150 mg/L BA para los tratamientos de NAA+BA, y 91; 181 ó 363 mg/L de metamitrón. Se seleccionaron cuatro árboles por tratamiento.

Además se realizó un tratamiento control, sin aplicación. Se evaluó el raleo en cuatro ramas por árbol, cincuenta días después de plena flor, y se expresó como frutos por centro frutal (F/C). Los tratamientos que combinaron NAA+BA aplicados en frutos de 14-16 mm fueron los que más ralearon en ambas variedades. Para metamitrón el mayor nivel de raleo, en ambas variedades, fue 363 mg/L aplicado en frutos de 10-12 mm. El mayor nivel de raleo ABA fue con la aplicación de 250 mg/L enCP, para Coscia, y la misma concentración en frutos de 10-12 mm para Forelle.

Agradecimientos. Proyecto 30128228-0, financiado a través de los Fondos de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional del Libertador General Bernardo O'Higgins y su Consejo Regional.