

Nombre: María de la Luz Hurtado Pumarino

Cargo en la institución: Profesor Asistente, Jornada Parcial (22h/s), Departamento de Agroindustria y Enología

Dirección completa (calle, Avda. Jr) Av. Santa Rosa (No.) 11.315

Comuna La Pintana, Santiago, Región Metropolitana, Chile

Dirección(s) electrónica(s): mhurtado@uchile.cl

Teléfono(s): +56 2 29785730

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniero Agrónomo (1996), Universidad de Chile

Magister en Ciencias Agropecuarias (2001), Universidad de Chile, Especialidad: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tesis de Grado: “Efecto del uso de recubrimientos comestibles sobre la calidad de nueces var. Vina en almacenamiento”.

Doctorado en Nutrición y Alimentos (2011), Universidad de Chile

Tesis de Grado: “Caracterización de la composición fenólica y determinación de la capacidad antioxidante de aceite de oliva de las variedades Arbequina y Frantoio procedentes de 3 localidades de Chile”.

Cursos de Especialización

VIII Curso Superior de Especialización: Elaiotecnica y Aceituna de mesa. Dictado por el Centro de Investigación y Formación Agraria “Venta del Llano”, Mengíbar, Jaén, España. Realizado entre el 2 noviembre y 2 diciembre de 2005.

Curso de Especialización en Olivicultura y Elaiotecnica. Dictado por UMAO (Unione Assaggiatori del Mediterraneo) en la Escuela Agronómica ITAS Garibaldi, Roma, Italia. Realizado entre el 10 y 29 de Julio de 2006.

Curso de Especialización en Cata de Aceite de Oliva. Dictado por Dra. Paola Fioravante (UMAO) en Universidad de Chile. Realizado entre el 8 y 12 de Enero de 2007.

Curso Internacional para la Formación de Líderes de Jurados de Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen. Dictado por Internacional Extravirgin Olive Oil Agency en colaboración con el Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia (CRA). Realizado entre el 21 y 25 de Enero de 2008. Roma, Italia.

Curso Internacional: “Procesamiento y calidad de aceite de oliva”. Dictado por grupo CREA, en Catamarca, Argentina. Realizado entre el 2 y 4 de Marzo de 2011

DOCENCIA

Operaciones Unitarias, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas, Escuela de Agronomía, Departamento de Agroindustria y Enología

Producción de Aceite de Oliva, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas, Escuela de Agronomía, Departamento de Agroindustria y Enología, mención de Agroindustria

Procesamiento de Productos Agropecuarios Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas, Escuela de Agronomía, Departamento de Agroindustria y Enología

Diplomado en Producción de Aceite de Oliva Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas. Escuela de Postgrado, Programa de Postítulo en Producción de Aceite de Oliva.

Invitaciones Especiales

En Abril de 2011 y en marzo de 2016 es invitada a participar como jurado del concurso internacional de aceite de oliva orgánico BIOL, realizado en Andria, Bari, Italia.

En Marzo de 2014 es invitada a participar como jurado del concurso internacional de aceite de oliva OROCHILE, realizado en Santiago, Chile

En Marzo de 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 y 2017 es invitada a participar como jurado del concurso Los Angeles International Olive Oil Competition, realizado en Pomona, California, USA

Otras Actividades Académicas

Profesora guía de innumerables memorias de título (pregrado) y tesis de Magister (postgrado) en la Facultad de Ciencias Agrarias en la Universidad de Chile.

Coordinadora y organizadora de diversos cursos y seminarios dictados por la Universidad de Chile, en el área Agroindustrial.

Directora del Diplomado en Producción de Aceite de Oliva, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas. Escuela de Postgrado, Programa de Postítulo en Producción de Aceite de Oliva, entre 2004 a la fecha.

Creadora y Directora del Laboratorio analítico y de la Planta Piloto de extracción para Aceite de Oliva, en el Departamento de Agroindustria de la Facultad de Ciencias Agrarias en la Universidad de Chile

PUBLICACIONES

Artículos científicos

A. Morales, M.L. Hurtado, T. Fichet (2014). Influence of pruning intensity of olive trees on the oil characteristics (“Coratina”). *Acta Horticulturae*, 1057: 717-723.

Capítulo de libros

Cap. 8. Influencia del manejo agronómico sobre la calidad de los aceites de oliva vírgenes. Hurtado, M.L.; Estay, K. y Sepúlveda, E. En: Aportes al conocimiento del cultivo del olivo en Chile. Fichet, T y Henríquez, J.L. Ed. Universidad de Chile, Serie Ciencias Agronómicas N°21, 2013.

CONGRESOS

VI Jornadas Olivícolas Nacionales. La Serena, Chile. 29 – 31 Octubre 2003.
“Procedimiento para establecer un panel de cata de aceite de oliva”. Hurtado, M.L.; Araya, E. y Villatoro, A.

Encuentro Iberoamericano de Olivicultura Chile 2006 y VII Jornadas Olivícola. La Serena, Chile. 4 – 6 Octubre 2006

“Estudios preliminares de caracterización del fruto y aceite de oliva de cinco variedades cultivadas en Copiapó”. Hurtado, M. L. y Sepúlveda, E

“Estudio explorativo de la influencia del vigor del olivo variedad Arbequina sobre las características del aceite de oliva”. Moglia, G.; Hurtado, M.L. y Sepúlveda, E.

“Influencia de la época de cosecha de aceitunas de las variedades Leccino y Frantoio sobre las características del aceite de oliva”. Cires, M.J.; Hurtado, M.L. y Sepúlveda, E.

XXI International Conference on Polyphenols. Marrakech – Morocco. September 9 – 12, 2002

“Study of phenolic composition of four varieties of olive fruits (*Olea europea* L.) during their ripening period”. Peña-Neira, A., Hurtado, M.L. and Astudillo, J.

“Characterization of phenolic fraction of virgin olive oils commercialized in the chilean market”. Hurtado, M.L., Peña-Neira, A. and Astudillo, J.

3er Congreso Iberoamericano de Tecnología de Postcosecha y Agroexportaciones. 53° Congreso Agronómico de Chile. 3er Congreso de la Sociedad Chilena de Fruticultura. Santiago, Chile. 3 – 6 Diciembre. 2002.

“Evolución de las características químicas y físicas de cuatro variedades de aceituna (*Olea europea* L.) durante su periodo de maduración”. Hurtado, M.L., Peña-Neira, A. y Astudillo, J.

IV INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON OLIVE GROWING. Évora, Portugal, 9 – 13 Septiembre 2008

“Effect of storage times on chemical composition, sensorial quality and antioxidant properties of Arbequina olive oils produced in Chile”. Hurtado, M.L.; Peña-Neira, A. and Sáenz, C.

“Influence of harvest moment of olives Leccino and Frantoio varieties on the olive oil characteristics”. Hurtado, M.L.; Cires, M.J. and Sepúlveda, E.

“Influence of the regulated deficit irrigation in four olives cultivars on chemical and sensorial characteristics of the oil”. Hurtado, M.L.; Fichet, T. and Gaete, R.

VII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON OLIVE GROWING, San Juan, Argentina, 25 – 29 Septiembre 2012

“Influence of pruning intensity of olives trees on the olive oil characteristics (cv. Coratina). Hurtado, M.L.; Morales, A. and Fichet, T.

2º Congreso Internacional del Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen. Priego de Córdoba, España. 27 – 28 Noviembre 2012

“Influencia de la intensidad de poda sobre las características sensoriales de los aceites de oliva de la variedad Coratina”. Hurtado, M.L. y Morales, A.