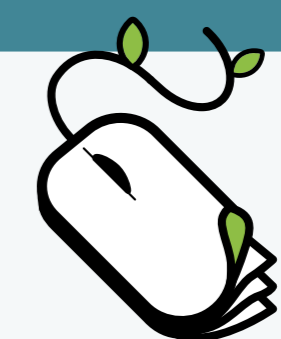
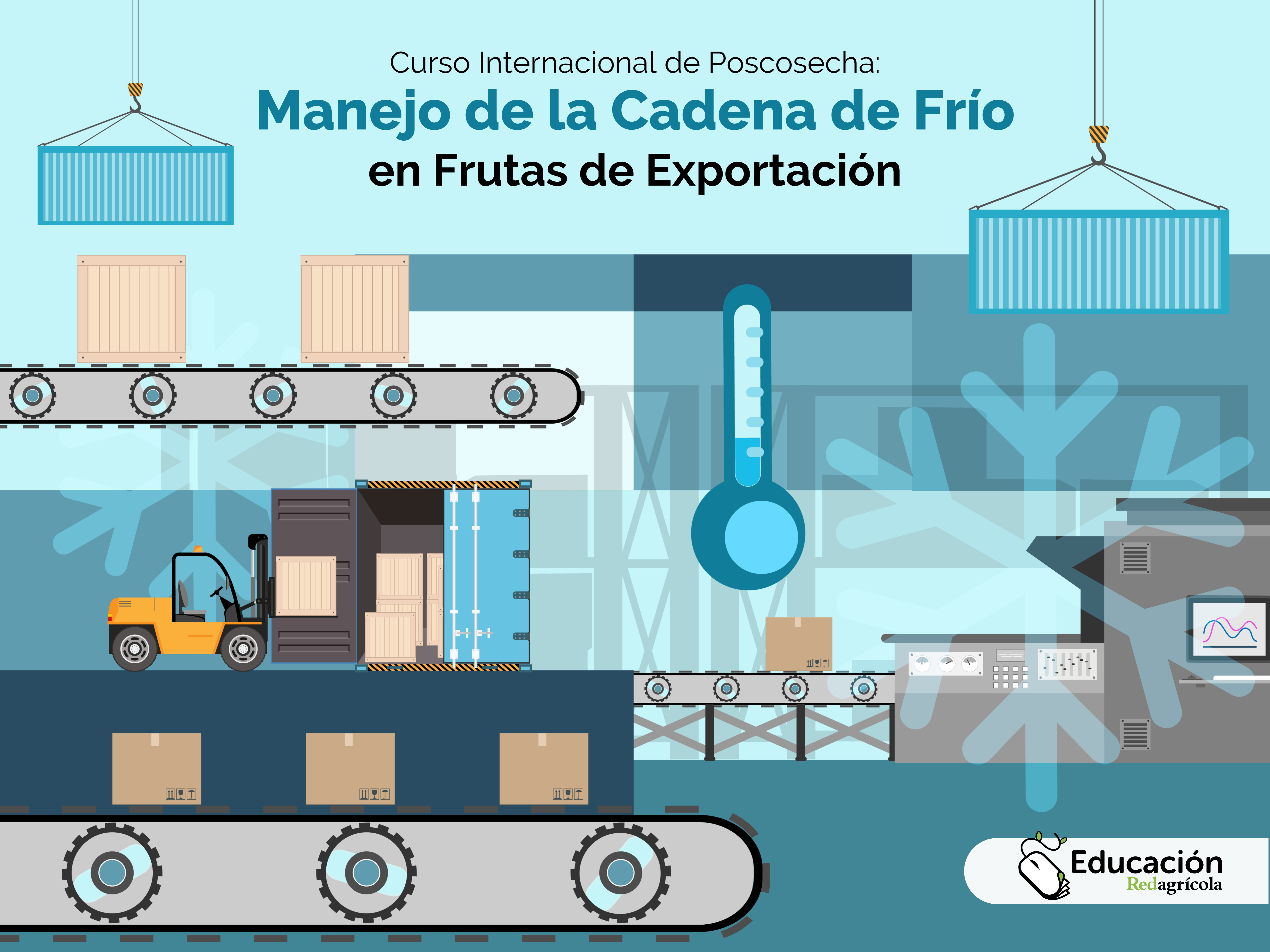


Curso Internacional de Poscosecha:  
**Manejo de la Cadena de Frío**  
en Frutas de Exportación





11 sesiones

Martes y Jueves  
**28 nov 2023 - 30 ene 2024**



## HORARIO

**Chile** 18:00 a 20:30 hrs.

**Perú/Colombia** 16:00 a 18:30 hrs.

**México (CDMX)** 15:00 a 17:30 hrs.

Valor curso

**US \$300**  
+ impuestos

\*Early Bird 10% dcto. hasta el  
6 de noviembre de 2023

### Dirigido a:

Ingenieros y técnicos encargados de funciones relacionadas a la refrigeración, enfriamiento, transporte, embalaje y envasado, con el objetivo de adquirir conocimientos para mejorar procesos y adquirir una fruta de calidad para exportación.

### Formato curso:

Las sesiones se realizarán a través de la plataforma Zoom y serán subidas a nuestra **Plataforma de Educación Redagrícola**, donde habrá material complementario. Las sesiones quedarán grabadas y estarán disponibles **hasta 7 días después de finalizado el curso**.

### REQUISITOS:

1. Los alumnos deben contar con buena conexión a internet.
2. Los alumnos deberán tener un equipo con cámara y micrófono habilitado para las clases.





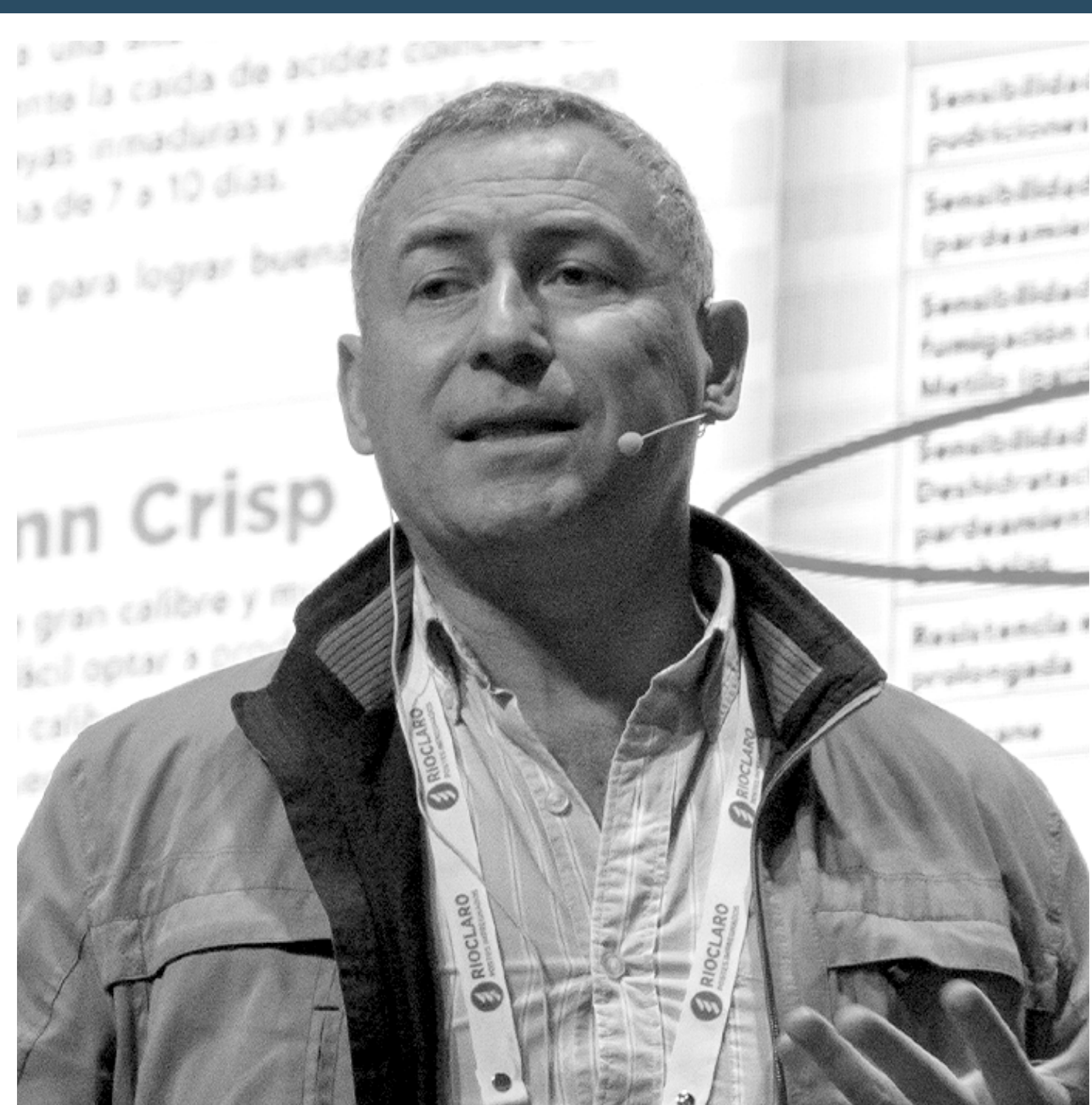
# Programa

Martes

**28**

Noviembre

**Sesión 1**  
abierta al público



## Dr. Luis Luchsinger

Ingeniero Agrónomo de la Universidad de Chile y Doctor de la Universidad de Maryland (EEUU). Especialista postcosecha y en cadena de frío en frutas, asesor internacional, profesor de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile.

### Sesión 1 (28/11/2023)

Fisiología postcosecha de las frutas /  
Importancia de la cadena de frío

- a) Fisiología postcosecha de las frutas.
- b) Importancia de la cadena de frío.

### Sesión 2 (30/11/2023)

Descripción general del ciclo de refrigeración /  
Daños por frío y congelación /  
Temperaturas y compatibilidad del almacenamiento según tipo fruta

- a) Descripción general del ciclo de refrigeración.
- b) Daños por frío y congelación.
- c) Temperaturas y compatibilidad del almacenamiento según tipo fruta.

### Sesión 3 (05/12/2023)

Ubicación del sensor del termostato y su seteo /  
Tabla psicrométrica: relación temperatura y humedad relativa

- a) Ubicación del sensor del termostato y su seteo.
- b) Tabla psicrométrica: relación temperatura y humedad relativa.

### Sesión 4 (12/12/2023)

Deshidratación y condensación

- a) Deshidratación y condensación.

### Sesión 5 (14/12/2023)

Curvas de enfriamiento /  
Factores que afectan el enfriamiento

- a) Curvas de enfriamiento.
- b) Factores que afectan el enfriamiento.

### Sesión 6 (19/12/2023)

Optimización de envases y materiales de embalaje para el enfriamiento, almacenaje y transporte refrigerado

- a) Optimización de envases y materiales de embalaje para el enfriamiento, almacenaje y transporte refrigerado.

### Sesión 7 (16/01/2024)

Tipos de enfriamiento: aire forzado y enfriado /  
Sistemas de aire forzado

- a) Tipos de enfriamiento: aire forzado y enfriado.
- b) Sistemas de aire forzado.

### Sesión 8 (18/01/2024)

Método de enfriado (parte operativa)

- a) Método de enfriado (parte operativa).

### Sesión 9 (23/01/2024)

Termometría: una herramienta clave para el control de temperatura -  
Control y calibración de termómetros /  
sensores de temperatura.

- a) Termometría: una herramienta clave para el control de temperatura.
- b) Control y calibración de termómetros / sensores de temperatura.

### Sesión 10 (25/01/2024)

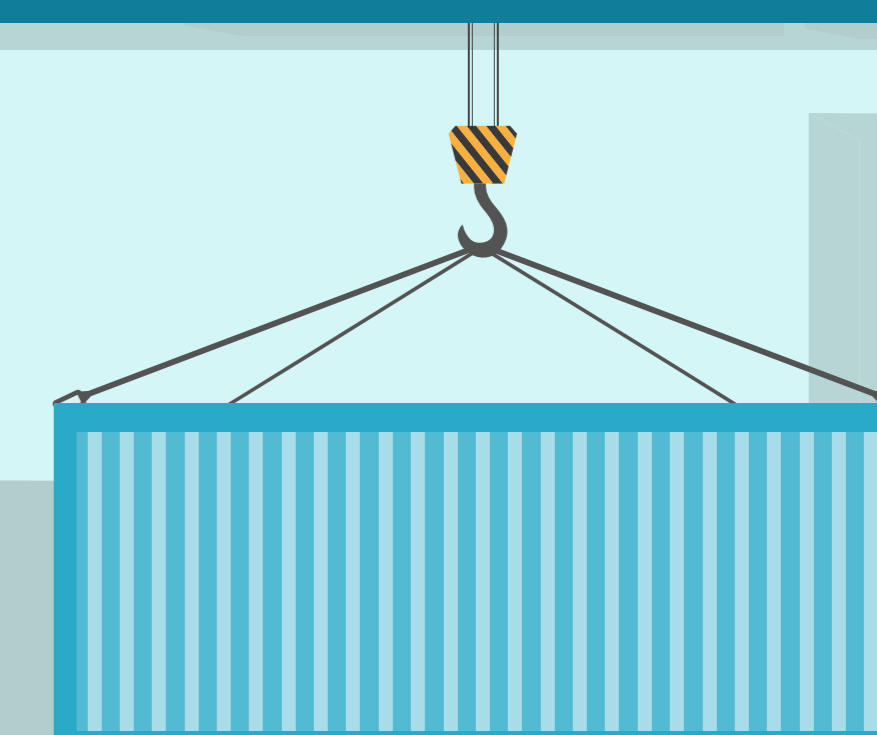
Registro y controles en la cadena de frío

- a) Manejo de cámaras frigoríficas.
- b) Registro y controles en la cadena de frío.

### Sesión 11 (30/01/2024)

Transporte terrestre y marítimo (bodega y contenedores) -  
Estiba de camiones y contenedores refrigerados.

- a) Transporte terrestre y marítimo (bodega y contenedores).
- b) Estiba de camiones y contenedores refrigerados.





# Auspicios

Valor auspicio  
**US \$2.000**  
+ impuestos

## Pre Evento

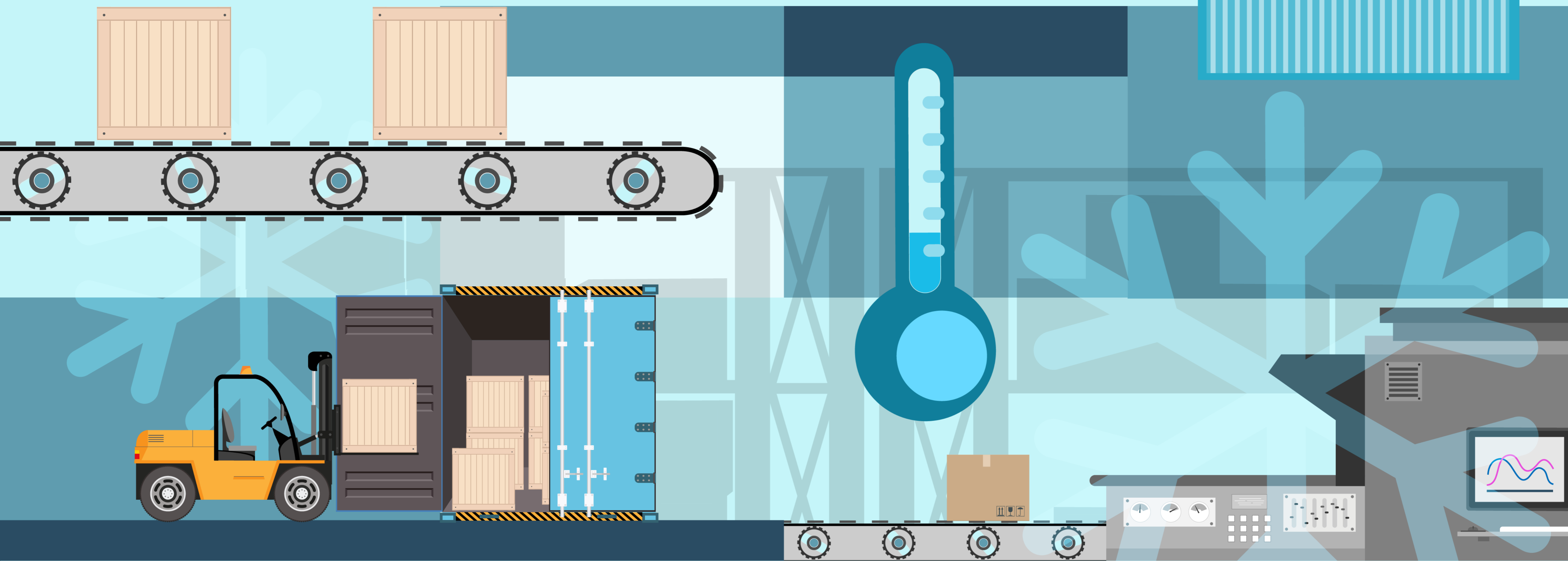
- Presencia de marca en la web de eventos Redagrícola y Plataforma Educación Redagrícola.
- Marca de empresa en mailings de comunicación del evento.
- Promoción durante el evento.

## Durante el Evento

- Presencia de marca en video de apertura del eventos (1920 x 1080px, en formato mp4).
- Presencia de marca en Plataforma Educacional Redagrícola.
- Acceso a material promocional de empresa a través de la bolsa de contenido (brochure, folleto, video, charla).
- Exhibición de video de marca de 1 minuto durante las sesiones del evento (1920 x 1080px en formato mp4).
- Cápsula de la empresa durante el periodo del curso en RRSS de 30" (1920 x 1080 px, en formato mp4).
- Charla de empresa 15-20 minutos en una de las sesiones del evento.
- 5 entradas de regalo para agricultores y personal de la empresa.

## Post Evento

- Todos los videos de las Conferencias y las charlas de empresas quedarán en la plataforma por 7 días después de finalizada cada clase.
- Informe de participación y métricas digitales al cierre del evento.
- Mailing de cierre de curso con presencia de logo del auspiciador.
- Marca en video de agradecimientos post evento en redes sociales de Redagrícola.



## Chile

[educacion.chile@redagricola.com](mailto:educacion.chile@redagricola.com)

[entradas.chile@redagricola.com](mailto:entradas.chile@redagricola.com)

+56 9 5829 4979

+56 9 5398 5980

## Perú

[educacion.peru@redagricola.com](mailto:educacion.peru@redagricola.com)

[entradas.peru@redagricola.com](mailto:entradas.peru@redagricola.com)

+51 941 432 603

+51 959 716 893

+51 957 260 326

## Colombia

[educacion.colombia@redagricola.com](mailto:educacion.colombia@redagricola.com)

[entradas.colombia@redagricola.com](mailto:entradas.colombia@redagricola.com)

+57 322 743 8479

+57 322 743 8503

