



cursos
Y TALLERES
 Digitales



red agrí cola 2020



Curso Internacional de Poscosecha: **Palta/aguacate y arándano**

Dirigido a ingenieros y técnicos del área hortofrutícola, refrigeración, enfriamiento, transporte, envases y embalajes.

Este año nuestro Curso Internacional de Poscosecha: Palta/ Aguacate y Arándanos se realizará a través de un sistema de videoconferencia (Clickmeeting) el que será lanzado desde nuestra nueva **Plataforma de Educación Redagrícola**.

A través de esta Plataforma los asistentes no solo podrán ver las charlas en tiempo real, sino que también accederán a material adicional como textos, artículos, videos y powerpoints; y podrán acceder a información de los auspiciadores, encuestas y foros de preguntas. Además, todo el material quedará disponible y los asistentes podrán ver las charlas de nuevo cuando quieran hasta una semana después que termine el curso.

8 sesiones, todos los Martes y Jueves

Del 3 hasta el 26 de Agosto

18:00 -20:00 hrs (Chile) **17:00 a 19:00 hrs** (Perú-Colombia)

El curso estará a cargo de dos destacados conferencistas:



Dr. Bruno Defilippi

(INIA Chile)

Investigador en fisiología y tecnología de poscosecha de frutas, hortalizas y flores, de la Unidad de Poscosecha del Centro Regional de Investigación La Platina del INIA. Profesor de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Sus proyectos recientes se vinculan a agricultura protegida, firmeza de bayas de vid, atmósfera modificada en arándano, poscosecha en palto, entre otros.



Dr. Víctor Hugo Escalona

(Universidad de Chile)

Ha realizado estudios en poscosecha en España y Bélgica. Es especialista en los temas de producción forzada y manejo de hortalizas así como también en procesamiento, conservación y transporte de frutas y hortalizas.



Temas

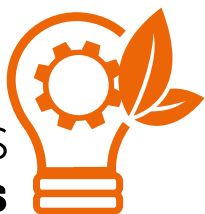
- Aspectos claves en la postcosecha de arándano.
- Aspectos claves en la postcosecha de palta (aguacate).
- Índices de calidad a cosecha y madurez.
- Respiración, frutos climatéricos y no climatéricos y bases manejo de atmósferas en frutas y hortalizas.
- Etileno: aspectos de síntesis y percepción.
- Manejo de temperatura: bases, daño por frío, tipos de prefrío.
- Deshidratación y estrategias de control.
- Aspecto claves en la postcosecha de hortalizas para consumo fresco o procesado.

Valor entradas

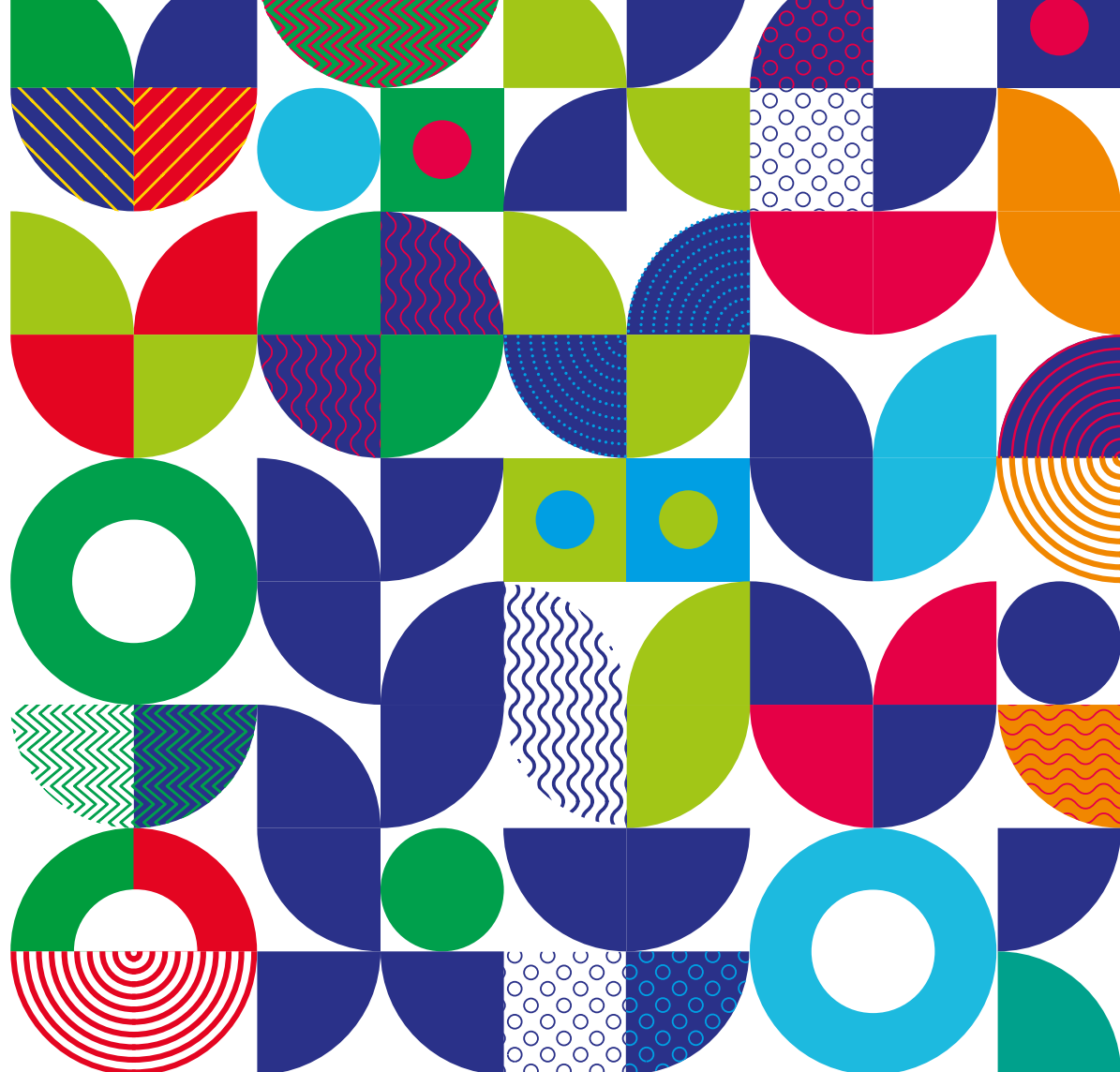
USD 200

Precios no incluyen IGV (Perú) / IVA (Chile - Colombia)

**cursos
Y TALLERES
Digitales**



red agrícola 2020



Contactos Chile:

marketing@redagricola.com
entradas.chile@redagricola.com
+56 2 2201 0550
+56 9 5829 4979

Contactos Perú:

marketingperu@redagricola.com
entradas.peru@redagricola.com
+51 1 242 36 77
+51 940 181 293 / +51 959 716 893
+ 51 941 432 603

Contactos Colombia:

colombia@redagricola.com
+57 322 743 8503



www.redagricola.com