

Curso internacional:

Caracterización Varietal, Calidad y Poscosecha en Arándanos

Cómo producir fruta consistente para mercados de exportación



Dra. Paula del Valle
CEO MyBlueProject



813 0945 0612

PRESENCIAL + ONLINE

Organiza: **Redagrícola**  myblueproject



Fechas y Horarios



PRESENCIAL CONFERENCIA TRUJILLO
12 y 13 de agosto



4 SESIONES ONLINE
Miércoles, 26 ago – 16 sep

México: 9:00 – 10:30 AM

Colombia, Perú: 10:00- 11:30 AM

Chile: 11:00 AM- 12:30 PM

Argentina: 12:00- 1:30 PM

España: 5:00- 6:30 PM



Valor del curso



CURSO ONLINE

\$200 + IGV *incluye clases grabadas y en vivo online



CURSO ONLINE

\$150 + IGV para asistentes a la conferencia Redagícola Trujillo 2026



CURSO PRESENCIAL EN TRUJILLO

GRATIS para asistentes a la conferencia Redagícola Trujillo 2026

*Las grabaciones de las sesiones, presenciales y online, estarán disponibles para los usuarios que adquieran uno de los accesos CURSO ONLINE o CURSO PRESENCIAL EN TRUJILLO.



Programa

Módulos presenciales

miércoles 12 de agosto

Se dictarán en vivo durante la Conferencia Redagráfica Trujillo 2026, en las instalaciones del Hotel Costa del Sol, los días 12 y 13 agosto.

Todas las clases serán grabadas y estarán disponibles en la plataforma online a partir del jueves 19 de agosto para los asistentes virtuales.



Charla Magistral

Arándanos: Comportamiento de Variedades en Poscosecha

- Comportamiento varietal y respuesta al medioambiente
- Diferencias entre nueva genética y variedades más antiguas
- Impacto de la variedad en la vida útil de poscosecha

Módulo 1

La calidad como estrategia comercial

- Qué entiende el consumidor por calidad
- Calidad vs condición
- Cómo se construye la calidad
- Costos ocultos de una mala calidad
- Impacto sobre la marca y la repetición de compra

Módulo 2

Variabilidad del Fruto y Caracterización Varietal

- ¿Por qué hoy no existe una única receta para todas las variedades?
- Conceptos: caracterización varietal, perfil fisiológico, perfil de firmeza, velocidad de maduración, sensibilidad a temperatura, capacidad de almacenamiento, comportamiento en cosecha
- Variables a caracterizar: firmeza, bloom, color de pulpa, sólidos solubles, acidez, deshidratación, susceptibilidad al daño, comportamiento tras 30-45 días de viaje.
- Ejemplos aplicados a Perú: Sekoya, Ventura, Biloxi, AtlasBlue, Pop, Eureka, Rocío, Madeira, Kirra, Bianca, Valor, Abril Blue (análisis fisiológico, no comercial)
- Objetivo: cada variedad necesita un protocolo diferente de cosecha y poscosecha

Programa

Módulos presenciales

jueves 13 de agosto

Módulo 3

Índices de Cosecha

- Cómo definir objetivamente: color, firmeza, °Brix, temperatura, color de pulpa
- Frecuencia de cosecha y ventanas de cosecha
- Índice de madurez aplicado a distintas variedades
- Relación entre firmeza, sólidos solubles y calidad en destino

Módulo 4

Cosecha Orientada a Exportación

- Buenas prácticas y errores frecuentes en cosecha
- Capacitación de cosecheros y protocolos de campo
- Temperatura y tiempo hasta prefrió
- Manejo del bloom y prevención de daño mecánico

Módulo 5

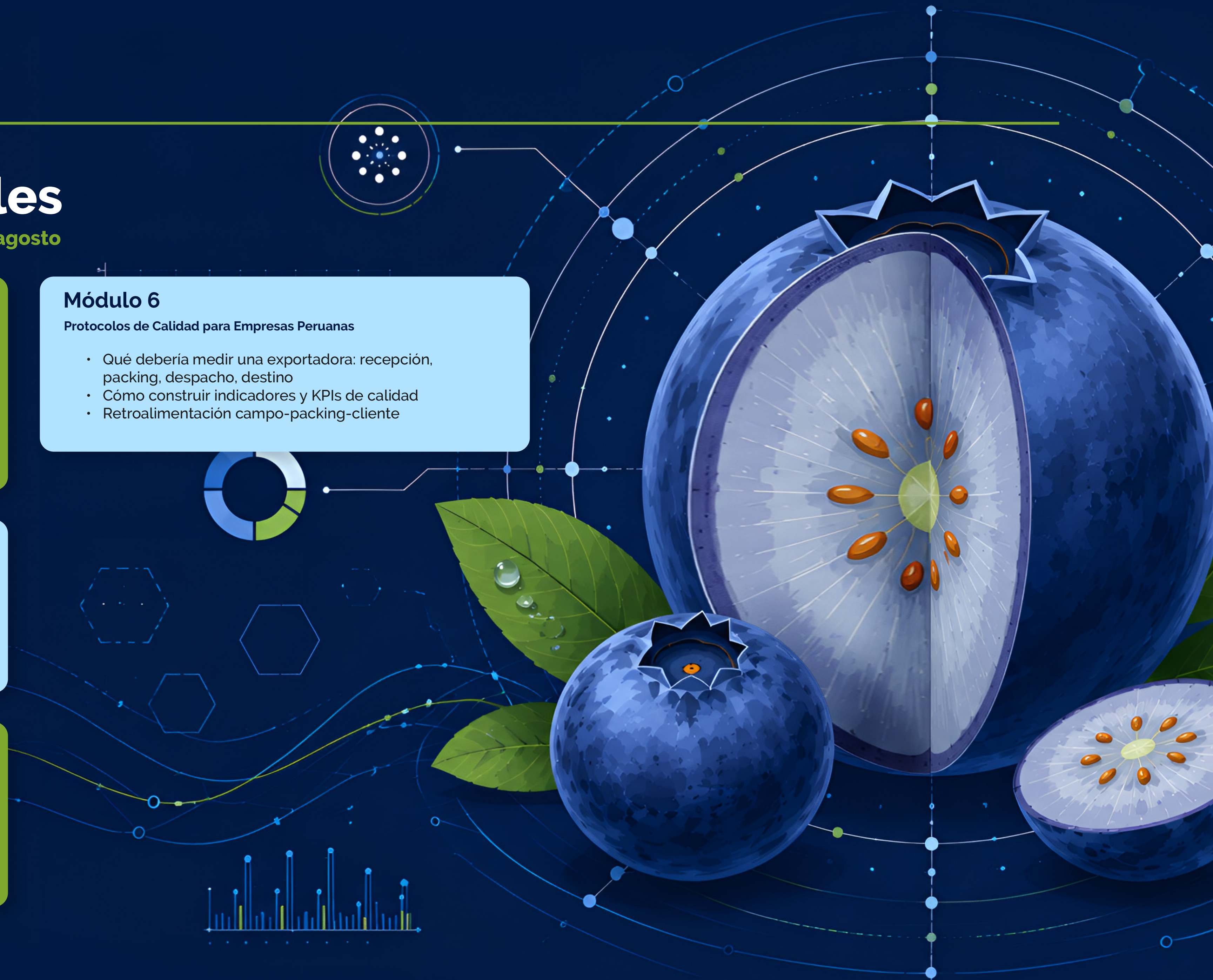
Cadena de Frío y Destino Comercial

- Prefrió, packing y transporte: secuencia crítica
- Vida útil y relación tiempo-temperatura
- Destinos: Europa, EE.UU., Asia, mercado local
- Cómo decidir el destino según la calidad obtenida

Módulo 6

Protocolos de Calidad para Empresas Peruanas

- Qué debería medir una exportadora: recepción, packing, despacho, destino
- Cómo construir indicadores y KPIs de calidad
- Retroalimentación campo-packing-cliente



Programa

Módulos Online

Clase 1 - 19 de agosto

Disponibilidad de Grabaciones Presenciales

- Se publican en plataforma todas las charlas grabadas de la Conferencia Redagícola Trujillo
- Acceso para todos los inscritos al curso online

Clase 2 - 26 de agosto

Claves para una Larga Vida de Poscosecha

- **La fruta se hace en el huerto**
Comprender cómo las decisiones agronómicas tomadas durante el desarrollo del cultivo determinan el potencial de calidad y vida de poscosecha. Se analizará el impacto del manejo nutricional, hídrico y sanitario sobre la condición final de la fruta destinada a exportación.
- **Lineamientos clave de cosecha**
Revisión de las prácticas fundamentales para realizar una cosecha eficiente, minimizando daños mecánicos y pérdida de firmeza. Se abordarán criterios operativos que permiten preservar la calidad desde el primer momento de la recolección.
- **Índice de madurez**
Aprender a identificar el momento óptimo de cosecha mediante indicadores objetivos como color, firmeza, sólidos solubles y otros parámetros fisiológicos. Se discutirán las diferencias entre variedades y su influencia en la calidad de destino.
- **Parámetros de cosecha y su influencia en poscosecha**
Análisis de cómo factores como temperatura de cosecha, tiempos de traslado, manipulación y velocidad de enfriamiento impactan la vida útil de la fruta. Se entregarán recomendaciones para reducir pérdidas y mantener la condición comercial.

Clase 3 - 2 de septiembre

Manejo Preventivo en Huerto y Cosecha

- **Manejo en huerto para anticiparse a problemas de poscosecha**
Estrategias preventivas para disminuir la incidencia de desórdenes fisiológicos y enfermedades que afectan la calidad en destino. Se revisarán prácticas agronómicas que fortalecen la condición de la fruta antes de la cosecha.
- **Manejo de cosecha para una buena poscosecha**
Protocolos de cosecha enfocados en preservar la firmeza, el bloom y la integridad del fruto. Se analizarán errores frecuentes y las mejores prácticas para mantener la calidad durante la recolección.
- **Cámaras húmedas e índices de Botrytis: fórmulas y medidas preventivas**
Uso de herramientas para evaluar el riesgo de desarrollo de Botrytis y otras pudriciones. Se explicará la interpretación de resultados y las medidas preventivas para reducir pérdidas durante almacenamiento y transporte.
- **Uso de protocolos de lluvia**
Criterios técnicos para la toma de decisiones antes, durante y después de eventos de lluvia. Se abordarán los efectos sobre la cosecha, el riesgo sanitario y las acciones necesarias para proteger la calidad de la fruta.



Programa

Módulos Online

Clase 4 - 9 de septiembre

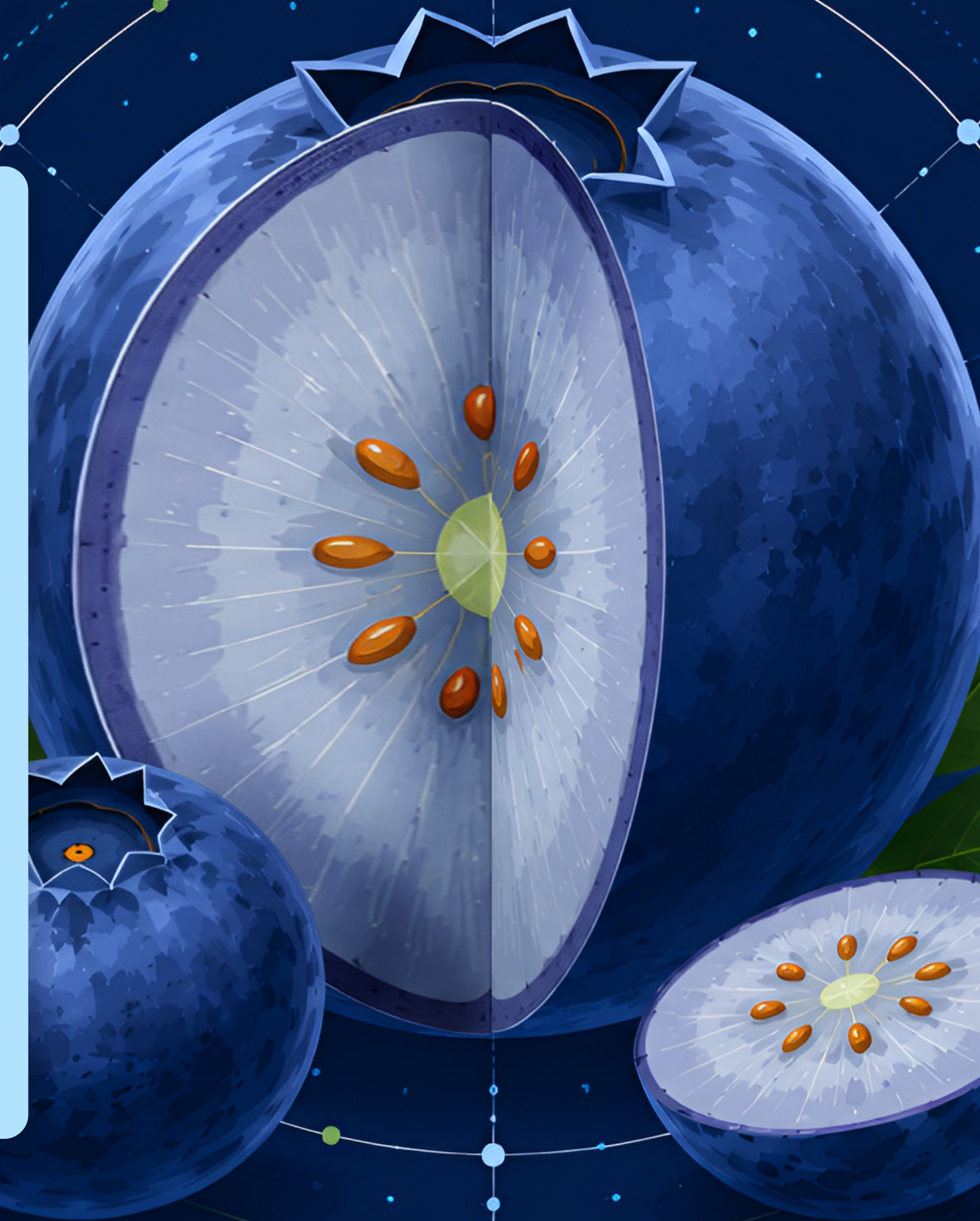
Manejo de la Cadena de Frío

- **Cómo gestionar tiempos y temperaturas desde el huerto**
Importancia de reducir el tiempo entre cosecha y prefrío para conservar el potencial de la fruta. Se revisarán indicadores críticos para mantener una cadena de frío continua y eficiente.
- **La influencia del frío en la fisiología de la fruta**
Explicación de los procesos fisiológicos que se ralentizan con un adecuado manejo de temperatura y cómo esto contribuye a extender la vida útil y mantener la calidad comercial.
- **Cómo se gestiona el frío en destino**
Revisión de las prácticas de recepción, almacenamiento y distribución en mercados de exportación. Se analizará la continuidad de la cadena de frío como factor clave para llegar con fruta de alta calidad al consumidor.
- **Tránsitos marítimos y aéreos**
Comparación de los requerimientos logísticos para envíos por vía marítima y aérea. Se discutirán tiempos de tránsito, riesgos asociados y recomendaciones para cada tipo de mercado.

Clase 5 - 16 de septiembre

Mercados, Tecnologías y Planificación de Guardas

- **Qué piden hoy los mercados: no solo fruta, sino una experiencia**
Análisis de las expectativas actuales de consumidores y compradores internacionales respecto a calidad, consistencia y condición de la fruta. Se revisarán las tendencias que determinan la competitividad en exportación.
- **Cómo definir qué tecnología de postcosecha utilizar según mercado y tránsito**
Criterios para seleccionar tecnologías de conservación en función del destino, la variedad y la duración del transporte. Se presentarán ejemplos prácticos de aplicación.
- **Tecnologías preventivas, de largo tránsito y mediano tránsito**
Revisión de las principales soluciones disponibles para preservar la calidad durante distintos periodos de almacenamiento y transporte. Se evaluarán sus beneficios, limitaciones y condiciones de uso.
- **Planificación de guardas en origen o destino**
Estrategias para decidir cuándo y dónde almacenar la fruta según la demanda comercial, la logística y el comportamiento varietal. Se entregarán herramientas para optimizar la vida útil y maximizar el valor de la exportación.



Oportunidad de Auspicio

El curso ofrece espacios de auspicio para empresas proveedoras de insumos, tecnología y servicios para la industria del arándano. Los auspicios permiten posicionarse ante un público técnico y decisor de las principales regiones productoras de Latinoamérica.

Auspicio Exclusivo por Sesión

Incluye:

- Charla de 20 minutos en la sesión asignada
- Logo en loop de video de inicio y break en todas las sesiones
- Video de 1 minuto del auspiciador disponible en la plataforma durante todo el curso
- Presencia en reels y posts publicados entre semanas durante la duración del curso

\$1.500.000 + IGV

Expositora



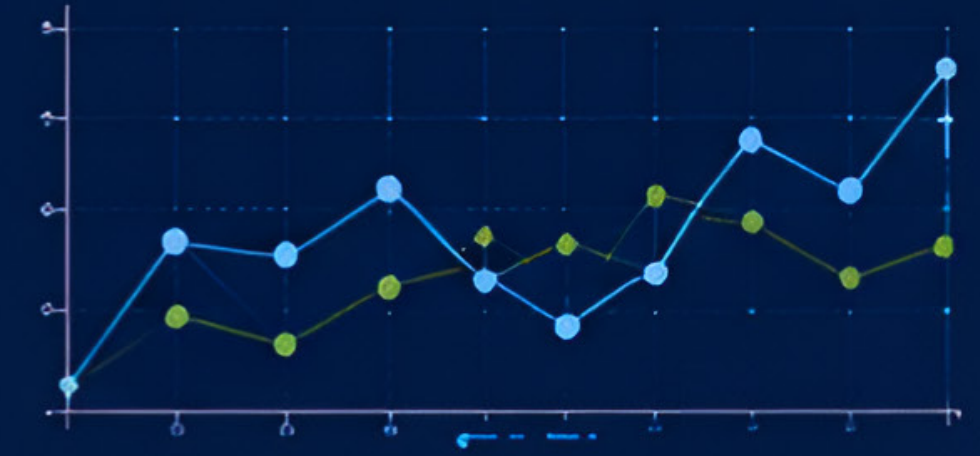
Paula del Valle

Es una destacada profesional en el ámbito de Calidad y Poscosecha de Berries, con más de 20 años de trayectoria.

De formación Ingeniero Agrónomo, con estudios de postgrados en Gestión Agropecuaria, Ciencias Agrarias, Postcosecha de frutas y sustentabilidad, ha desempeñado cargos de responsabilidad en diferentes compañías multinacionales a nivel global: en áreas de Calidad, postcosecha, innovación y mejoramiento genético. También como parte de la formación desarrollado docencia e investigación.

Con una sólida formación en su campo, ha destacado por su enfoque en el trabajo en equipo y su capacidad para resolver problemas. Además, es una entusiasta del aprendizaje continuo, siempre buscando nuevas oportunidades para crecer y desarrollarse.

Desde 2020, se desempeña como asesor de Calidad, Postcosecha e Innovación en Berries a nivel global, apasionada por la calidad y postcosecha de los berries, Paula ha compartido su conocimiento en plataforma web www.myblueproject.com, creada para ello, además de conferencias, seminarios, etc en diversas latitudes.



Auspicios:

Paola Zapata
paola.zapata@redagricola.com
+51 993 050 689

Nino Lachapelle
nino.lachapelle@redagricola.com
+51 959 716 893

Tomás Trebilcock
tomas@redagricola.com
+56 9 9032 3899

Tickets:
entradas.peru@redagricola.com

Redagrícola

 myblueproject



www.redagricola.com

