



## Curso de Capacitación “Control de Heladas en la Fruticultura”.

Fundación para el Desarrollo Frutícola ha desarrollado un curso de capacitación para el control de heladas en la fruticultura.

El curso se efectuará en Buin en Café Casa Villaseca en la siguiente fecha:

| Lugar | Día         | Horario            | Dirección           |
|-------|-------------|--------------------|---------------------|
| Buin  | 27 de junio | 14:30 a 18:00 hrs. | Villaseca 237, Buin |

El curso está dirigido a ingenieros agrónomos, asesores y productores agrícolas el cual tiene como objetivo profundizar en conocimientos teóricos sobre métodos de prevención y control de heladas y también presentar estrategias de mitigación de daños por heladas en diferentes especies frutales.

El curso será dictado por la Ingeniero Agrónomo, M.S., Ph.D. María Cecilia Peppi, quien actualmente es investigadora y docente del departamento de producción agrícola de la facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile.

El **costo de adhesión** es de \$60.000 para empresas socias a FDF y \$70.000 para público en general.

A continuación se entrega detalle del programa del curso.

Para mayor información comunicarse con Javiera Cornejo al e-mail: [jcornejo@fdf.cl](mailto:jcornejo@fdf.cl)



## Curso Control de Heladas en la Fruticultura

---

| Hora        | Programa   |
|-------------|--|
| 14:30-15:00 | Recepción  |
| 15:00-15:45 | Análisis actual <ul style="list-style-type: none"><li>Contexto año 2017, principales puntos a tener en cuenta.</li></ul>   |
| 15:45-16:15 | Tipos de heladas y aspectos a considerar <ul style="list-style-type: none"><li>Principios básicos y ejemplos.</li></ul>  |
| 16:15-17:00 | Métodos de prevención y control de heladas <ul style="list-style-type: none"><li>Principales tecnologías y adecuado uso de ellas.</li><li>Ejemplos de aplicación de tecnologías.</li></ul> |
| 17:00-17:15 | Coffee Break   |
| 17:15-18:00 | Mitigación de daños en especies frutales <ul style="list-style-type: none"><li>Estrategias para cerezos, carozos y vid.</li></ul>  |
| 18:00       | Cierre   |