CURSO · LOGÍSTICA Y COMERCIO EXTERIOR

Transporte de Mercancías Refrigeradas

MODALIDAD	DURACIÓN	DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL
Online en vivo (sincrónico)	**8, 16 o 24 horas, según la versión**	**75 % teoría · 25 % práctica**

DESCRIPCIÓN

Control de cadena de frío, monitoreo de temperatura, exigencias sanitarias y transporte refrigerado en Chile.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de controlar la cadena de frío en el transporte de mercancías refrigeradas, aplicando el monitoreo de temperatura y las exigencias sanitarias vigentes en Chile.

DIRIGIDO A

Coordinadores de logística, encargados de bodegas frigoríficas, despachadores, supervisores de transporte y personal de empresas de alimentos, productos farmacéuticos y exportación hortofrutícola. El curso no reemplaza la licencia de conducir ni las autorizaciones sanitarias que otorga la autoridad competente o el empleador para operar vehículos y equipos refrigerados.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Explicar los principios de la cadena de frío y las consecuencias de su quiebre.
- Identificar los rangos de temperatura requeridos para productos congelados, refrigerados y farmacéuticos.
- Aplicar procedimientos de preenfriado, carga, estiba y descarga de mercancías refrigeradas.
- Utilizar registradores de temperatura y sistemas de monitoreo para la trazabilidad.
- Reconocer las exigencias sanitarias del Reglamento Sanitario de los Alimentos y los controles del SAG y las Seremis de Salud.

CONTENIDOS

Módulo 1: Fundamentos de la cadena de frío

- Concepto y eslabones de la cadena de frío
- Productos perecibles y rangos de temperatura
- Efectos del quiebre de la cadena de frío
- Pérdidas económicas y riesgos para la salud

Módulo 2: Equipos y operación del transporte refrigerado

- Tipos de equipos: camiones refrigerados, contenedores reefer y termos
- Preenfriado del equipo y de la carga
- Estiba y circulación de aire
- Mantención básica e inspección previa del equipo

Módulo 3: Monitoreo y trazabilidad de la temperatura

- Registradores de datos y sensores en tiempo real
- Registro e interpretación de curvas de temperatura
- Protocolos ante desviaciones de temperatura
- Documentación y respaldo para clientes y fiscalizadores

Módulo 4: Exigencias sanitarias en Chile

- Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977)
- Rol de las Seremis de Salud, el SAG y el ISP
- Requisitos de higiene en vehículos y manipulación
- Exigencias de mercados de exportación para fruta y alimentos

METODOLOGÍA

Sesiones sincrónicas con exposición técnica, análisis de registros de temperatura reales y casos de quiebre de cadena de frío, adaptados al tipo de productos y rutas de la empresa cliente.

EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

> **Contenido propuesto y adaptable.** Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.