



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS AGRONÓMICAS
CENTRO DE ESTUDIOS POSTCOSECHA (CEPOC)
www.cepoc.cl

10° CURSO: ENFRIAMIENTO, ALMACENAJE Y TRANSPORTE DE FRUTAS DE EXPORTACIÓN

Dictado por: Luis Luchsinger, Ing. Agrónomo, Ph.D.

Hora	Jueves, 25 de septiembre, 2014	Viernes, 26 de septiembre, 2014
9:00-11:00	<ul style="list-style-type: none">• Fisiología de la fruta.• Importancia del enfriamiento, almacenaje y transporte refrigerado.	<ul style="list-style-type: none">• Método de enfriado (parte operativa)• Termometría: una herramienta clave para el enfriamiento
11:15-13:15	<ul style="list-style-type: none">• Descripción del ciclo de refrigeración. Sr. Ismael Oviedo Ing. en Refrigeración. PROFRIO LTDA.• Daños por frío y congelación.	<ul style="list-style-type: none">• Control y calibración de termómetros / sensores de temperatura• Tipos de enfriamiento: aire forzado e hidrogenado.
Almuerzo		
14:15-16:15	<ul style="list-style-type: none">• Temperaturas y compatibilidad del almacenamiento según tipo de fruta.• Ubicación del sensor del termostato.• Deshidratación.• Tabla psicrométrica: relación temperatura y humedad relativa	<ul style="list-style-type: none">• Sistemas de aire forzado (horizontal/vertical, caja/pallet, individual/múltiple)• Manejo de cámaras frigoríficas.
16:30-18:30	<ul style="list-style-type: none">• Curva de enfriamiento• Factores que afectan el enfriamiento.• Optimización de envases y materiales de embalaje para el enfriamiento, almacenaje y transporte refrigerado	<ul style="list-style-type: none">• Transporte terrestre y marítimo (bodega y contenedores).• Estiba de camiones y contenedores refrigerados.• Registros y controles en la cadena de frío.

Lugar: Facultad de Cs. Agronómicas, Universidad de Chile. Av. Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago. Chile
Informaciones: prodag@uchile.cl, Fono: 2978-5716. \$220.000. **SIN SENCE CUPOS LIMITADOS.**