

12° CURSO: ENFRIAMIENTO, ALMACENAJE Y TRANSPORTE DE FRUTAS DE EXPORTACIÓN

Dictado por: Luis Luchsinger, Ing. Agrónomo, Ph.D. Especialista postcosecha de frutas.

Hora	Jueves, 6 de octubre, 2016	Viernes, 7 de octubre, 2016
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 hidrogenfriado.
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.
16:30-18:45	<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, www.cepoc.cl, Fono: 2978-5716. \$220.000. **CUPOS LIMITADOS.**