

## 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"> <li>Fisiología de la fruta.</li> <li>Importancia del enfriamiento, almacenaje y transporte refrigerado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Método de enfriado (parte operativa)</li> <li>Termometría: una herramienta clave para el enfriamiento</li> </ul>
11:15-13:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción del ciclo de refrigeración. Sr. Ismael Oviedo Ing. en Refrigeración. PROFRIO LTDA.</li> <li>Daños por frío y congelación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control y calibración de termómetros / sensores de temperatura</li> <li>Tipos de enfriamiento: aire forzado e hidrogenfriado.</li> </ul>
<b>Almuerzo</b>		
14:15-16:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperaturas y compatibilidad del almacenamiento según tipo de fruta.</li> <li>Ubicación del sensor del termostato.</li> <li>Deshidratación.</li> <li>Tabla psicrométrica: relación temperatura y humedad relativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistemas de aire forzado (horizontal/vertical, caja/pallet, individual/múltiple)</li> <li>Manejo de cámaras frigoríficas.</li> </ul>
16:30-18:45	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curva de enfriamiento</li> <li>Factores que afectan el enfriamiento.</li> <li>Optimización de envases y materiales de embalaje para el enfriamiento, almacenaje y transporte refrigerado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transporte terrestre y marítimo (bodega y contenedores).</li> <li>Estiba de camiones y contenedores refrigerados.</li> <li>Registros y controles en la cadena de frío.</li> </ul>

**Lugar:** Facultad de Cs. Agronómicas, Universidad de Chile. Av. Santa Rosa 11315, La Pintana, Santiago. Chile

**Informaciones:** prodag@uchile.cl, [www.cepoc.cl](http://www.cepoc.cl), Fono: 2978-5716. \$220.000. **CUPOS LIMITADOS.**