



Universidad de Chile - Fac. de Cs. Agronómicas
Escuela de Postgrado. Magister en Cs. Agropecuarias

CALENDARIO CURSO

CADENA DE FRIO DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS FRESCOS

MODALIDAD REMOTA (TIPO A)

Código AG010396

Lunes 14:45-17:15 h

Luis Luchsinger L., Ing. Agrónomo, Ph.D.

Prof. Responsable

Especialista postcosecha de frutas y cadena de frio.

Profesor Asociado (part time) e Investigador del Centro de Estudios Postcosecha,
Fac. Cs. Agronómicas, Universidad de Chile

Programación tentativa

Fecha	
2 agosto 9 agosto	<ul style="list-style-type: none"> • Fisiología postcosecha e Importancia de la cadena de frio • Descripción general del ciclo de refrigeración. Daños por frío y congelación.
16 agosto	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturas y compatibilidad del almacenamiento según tipo de productos. Entrega Trabajo
23 agosto	<ul style="list-style-type: none"> • Ubicación del sensor del termostato y fluctuación de temperatura del aire.
30 agosto 6 sept.	<ul style="list-style-type: none"> • Deshidratación y Condensación. Tabla psicrométrica: relación temperatura y humedad relativa. • Receso
13 sept. 20 sept. 27 sept.	<ul style="list-style-type: none"> • Curvas de enfriamiento. Factores que afectan el enfriamiento. • Prueba 1 • Optimización de envases y materiales de embalaje para el enfriamiento, almacenaje y transporte refrigerado.
4 octubre 11 octubre 18 octubre 19 octubre	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de enfriamiento: aire forzado e hidrogenfriado. • Sistemas de aire forzado. • Método de enfriado (parte operativa) • Receso
25 octubre 1 nov. 8 nov. 15 nov. 22 nov. 29 nov. 6 dic.	<ul style="list-style-type: none"> • Termometría: una herramienta clave para el control de temperatura. • Control y calibración de termómetros / sensores de temperatura. • Manejo de cámaras frigoríficas. • Prueba 2 • Registros y controles en la cadena de frío. • Transporte terrestre, marítimo y aéreo. • Entrega y presentación Ficha Técnica.