



POST COSECHA Y CONTROL DE CALIDAD EN CULTIVO DE PALTO O AGUACATE

Clases Transmitidas en Vivo y Grabadas

(Acceso 24 / 7)

PRESENTACIÓN

La presente capacitación es para otorgar los principales conocimientos para el manejo de la postcosecha de la Palta, a fin de reducir los problemas de calidad y condición al arribo en los diferentes países de destino.

OBJETIVO

Mejorar los conocimientos del procesamiento de la palta
Prevenir posibles reclamos en destino
Generar confianza con las empresas maquiladoras o clientes destino por un manejo seguro y de calidad definida.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Personal de Producción y Calidad de empresas agroindustriales

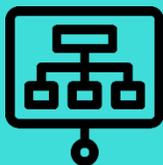


30 HORAS LECTIVAS

Tiempo estimado de dedicación al curso que planteamos es:

- Clases virtuales (Realizadas en 05 fechas), total 15 horas.
- 1 hora de estudio por cada sesión (a través de la plataforma educativa), total 05 horas.
- 5 horas prácticas (caso de estudio / examen), total 05 horas.





METODOLOGÍA

- El curso consta de 5 lecciones, con una parte teórica (virtuales) y práctica.
- Las clases se desarrollan en triple modalidad: Virtuales, Transmisión en Vivo y Grabadas.
- Los materiales del curso serán subidos de forma digital a nuestra plataforma educativa.

CERTIFICACIÓN

A quienes cumplan con los requisitos exigidos del programa se le otorgará el Certificado del curso especializado en **POST COSECHA Y CONTROL DE CALIDAD EN CULTIVO DE PALTO O AGUACATE**, emitido por la Escuela ELDA.



SEMINARIO ESPECIALIZADO EN PROCESAMIENTO Y FORMULACIÓN DE CHOCOLATE

SESIÓN 1

- Consideraciones introductorias a la postcosecha (climaterio, efecto de la respiración, de la temperatura)
- Fisiología de las paltas o aguacates
- Que es calidad y condición de la fruta
- Efectos de los parámetros de almacenamiento en Frio

SESIÓN 2

- Componentes y Manejo del sistema de refrigeración
- Calibración de instrumentos (termómetros, metodología de determinación Materia Seca y comprobación, penetrómetro,
- Manejo y control del proceso de enfriamiento: túneles de enfriamiento.
- Daño de frio en Palta/aguacate, condiciones inadecuadas de manejo de frio

SESIÓN 3

- Metodologías de Maduración de la Palta o aguacates, formas de evaluación.
- Manejo de contramuestras (control del Shel life de la fruta de la muestra del viaje). Ventajas.
- Principales problemas de postcosecha, posibles causas, mitigación del problema

SESIÓN 4

- Determinación de la especificación técnica de materia prima y producto terminado
- Empaques mas usados para la exportación en fresco de palta/aguacate
- cajas de cartón, como influye su diseño en el enfriamiento y shelf life del producto
- Limites Máximos de Residuos - LMR en países destino, principales paginas para la verificación de limites
- Flujograma de proceso de palta/aguacate para exportación fresco

SESIÓN 5

- Condiciones de manejo para la prolongación del Shelf life
- Atmosferas controladas: tipos de atmosferas a emplear en la agroexportación, funcionamiento.
- Atmosferas modificadas: como saber si el contenedor es atmosfera modificada, funcionamiento.
- Atmosferas ionizadas: ventajas y desventajas de su uso

DOCENTE

GUSTAVO ADOLFO RODRIGUEZ COLLAO

Profesional con amplia experiencia en el rubro de Alimentos de Consumo Masivo, especializado en el Sector de Producción y Aseguramiento de la Calidad, con capacidad de manejo de personal y liderazgo. Habilidad en la instalación de sistemas de Producción y Calidad que garantizan la condición, inocuidad y calidad del alimento (HACCP, ISO), mejoras continuas, mejoras de rendimiento y productividad, establecimiento de parámetros de trabajo, estandarización de procesos, implementación de procedimientos e instructivas de trabajo y desarrollo de nuevos productos, manejo de Indicadores.

Se cuenta con cursos en Chile, España e Israel, experto en manejo de frutales frescos, como Palta, Mandarina, Uva, Mango, Granada y Arándano, Estudios de Ingeniería de Industrias Alimentarias en la Universidad Nacional Agraria La Molina.

¿POR QUÉ ESPECIALIZARTE EN ELDA?



Transferimos la experiencia de los docentes en cada clase.



Comparte experiencias especializadas del sector.



Haz crecer tu red de contactos y oportunidades

CONOCE MÁS DE NUESTRA ESCUELA



WEB LATINOAMÉRICA
escuelaelda.com