

MEJORAMIENTO TECNOLÓGICO PARA LA EXPORTACION AGROINDUSTRIAL

Un Proyecto para mejorar el Prefrío en la Industria de Fruta Fresca Nacional de Exportación, se está desarrollando en el Departamento de Ingeniería Mecánica, bajo la responsabilidad del profesor Ramón Frederick González.

Este proyecto reviste gran importancia si se piensa que pronto, en pocos días más, entrarán en vigencia las nuevas exigencias de control de calidad impuestas por la Comunidad Económica Europea, para los productos hortofrutícola y agroindustrial, y que Chile no está en condiciones de cumplir, por no existir, por ahora, un sistema de certificación. Cabe señalar que durante 1992, las exportaciones realizadas por Chile a Europa en los rubros mencionados alcanzaron la suma de US\$ 345 millones.

PREFRIO

Es sabido que el prefrío es una de las operaciones post cosecha de mayor incidencia en la calidad de la fruta de exportación. Actualmente se detectan numerosos problemas en la tecnología y práctica del prefrío en el país, que se refleja en pérdidas de precios del producto en los mercados externos.

Estas razones motivaron a Ramón Frederick preocuparse del problema, presentando un proyecto a Fondef, quien le proporcionó un financiamiento de \$ 190.000.000. Participa asimismo en este trabajo de investigación tecnológica, el Departamento Agroindustrial de Fundación Chile.

El académico del Depar-



• *Planta de tratamiento de Post-Cosecha.*

tamento de Ingeniería Mecánica, manifestó que el proyecto proporciona las bases científicas y tecnológicas para lograr un mejoramiento tecnológico y operativo del prefrío, transfiriendo el conocimiento generado al sector exportador. El estudio se centra en las especies de mayor importancia comercial sensibles al prefrío: uva, carozos y kiwi.

RESULTADOS ESPERADOS

- Diagnóstico detallado de la situación del prefrío en Chile, y seguimiento de los avances internacionales en el rubro.
- Obtención de información fundamental para el correcto dimensionamiento y especificación de túneles de prefrío, tanto desde el punto de vista termo-fluidodinámico como de sensibilidad de las especies y variedades consideradas.
- Recomendación de

prácticas operativas sobre la base de la información anterior.

- Desarrollo de planes de mejoramiento en algunas empresas.
- Capacitación de operadores.
- Desarrollo de métodos de diseño de instalaciones de prefrío respaldados por información fundamental.

IMPACTOS DEL PROYECTO

- Aumento de la competitividad de los exportadores en base a lograr una mejor y más uniforme condición del producto exportado, reduciendo riesgos de rechazos y disminuyendo las pérdidas de precios que se observan en los mercados externos.
- Generación de conocimiento especializado y datos fundamentales sobre tecnología de prefrío en la industria frutícola.
- Creación de capacidad nacional de asesoría para resolver futuros problemas del sector.
- Estímulo a la incorporación de las especialidades de Ingeniería Civil al rubro de procesamiento post cosecha.
- Reforzamiento en la Universidad de Chile y en la Fundación Chile de las líneas de investigación en prefrío y su relación con calidad y condición de la fruta.
- Vinculación entre Universidad y sector productivo a través de la intermediación de una institución de desarrollo tecnológico.

