

Dirección: Prof. Dr. Francisco Artés Calero  
Dra. Perla Gómez Di Marco  
Dr. Francisco Artés Hernández

Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR-UPCT)

Sede: Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. UPCT. Paseo Alfonso XIII 48. CP. 30203. Cartagena, Murcia, España

Matrícula: Profesionales: 600 €. Bonificable para empresas españolas por la Fundación Tripartita

Estudiantes: 350 €. Alumnos UPCT: beca 50% estudiantes

Dirigido a: Profesionales y técnicos del sector y a estudiantes de Grado, Máster y Doctorado en Ingeniería, Ciencias, Bioquímica, Veterinaria, Tec. de Alimentos, etc.

Más información: [www.upct.es/gpostref](http://www.upct.es/gpostref)

Preinscripción y contacto: [gpostref@upct.es](mailto:gpostref@upct.es)

#### PROFESORADO:

Ito. Valenciano de Invest. Agraria - **IVIA**. España

Univ. Autónoma de Querétaro - **UAQ**. México

Univ. de Campinas - **UNICAMP**. Campinas. Brasil

Univ. de Chile - **UCHILE**. Santiago. Chile

Univ. de Córdoba - **UCO**. España

Univ. de Lleida - **UdL**. España

Univ. de Texas A&M. Texas. EEUU

Univ. de Zaragoza - **UNIZAR**. España

Univ. degli Studi di Foggia - **UNIFG**. Italia

Univ. Miguel Hernández - **UMH**. Elche. España

Univ. Politécnica de Cartagena - **UPCT**. España

Univ. Polytechnique de Toulouse - **INP-ENSAT**. Francia

DECCO IBERICA S.A.U. Valencia. España

FOMESA FRUITECH S.L.U. Valencia. España

GRUPO G's ESPAÑA. Murcia. España

MAERSK LINE. Madrid. España

PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia. España

SENSITECH INC. EEUU

SPE-3 S.L. Portal Poscosecha. Valencia. España

TECNIDEX S.A.U. Valencia. España

VERDIFRESH S.L.U. Valencia. España

## Patrocinan



## Colaboran



Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)

## 10º Curso Internacional

con Título Universitario en

# TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



15 al 21 de junio de 2016  
Cartagena, Murcia, España

## PROGRAMA (45 h)

Miércoles 15 de junio de 2016

9.00-9.45 h. Panorámica actual de la postcosecha y de los productos mínimamente procesados en fresco (MPF)

Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

9.45-10.45 h. Fisiología y bioquímica de la maduración. Función y efectos del etileno

Prof. Dr. Daniel Valero Garrido. Universidad Miguel Hernández

11.15-12.15 h. Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora

Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo. UPCT

12.15-13.00 h. Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos MPF

Dra. Perla Gómez Di Marco. UPCT

13.00-13.30 h. Alteraciones fisiológicas, microbianas y daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola

Dr. Juan Antonio Martínez López. UPCT

15.00-16.00 h. Instalaciones de refrigeración mecánica

Prof. Dr. Antonio López Gómez. UPCT

16.00-17.00 h. Instalaciones de prerrefrigeración

Prof. Dra. María Teresa Sánchez-Pineda. Universidad de Córdoba

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA: PRODUCTOS CITROSOL S.A.

Jueves 16 de junio de 2016

9.00-10.00 h. Principios y efectos de los agroquímicos

Dr. Benito Orihuel Iranzo. PRODUCTOS CITROSOL S.A.

10.00-11.00 h. Desverdización y maduración acelerada

D. Javier Olivares Vicente. TECNIDEX S.A.U

11.30-12.30 h. Tecnología postcosecha de hortalizas

Dra. Alicia Namesny Vallespir. SPE 3 S.L. Poscosecha

12.30-13.30 h. Tecnología postcosecha de cítricos y caqui

Dra. Alejandra Salvador Pérez. IVIA

15.00-16.00 h. Recubrimientos para frutas y hortalizas

D. Enrique Gómez Hernández. DECCO IBERICA S.A.U.

16.00-17.00 h. Funciones de las líneas de manipulación en las centrales hortofrutícolas

Dr. Ernesto Conesa Roca. FOMESA Fruitech S.L.U.

17.30-18.00 h. Registro de parámetros de control durante el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas

Dr. Martin Meckesheimer. SENSITECH INC

18.00-20.30 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

Viernes 17 de junio de 2016

9.00-10.00 h. Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones

Prof. Dr. Jordi Graell i Sarlé. Universidad de Lleida

10.00-11.00 h. Conservación en atmósfera modificada. Equipos e instalaciones

Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

11.30-12.30 h. Proceso general de elaboración de los productos MPF o de la "Cuarta Gama": hortalizas

Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

12.30-13.30 h. Proceso general de elaboración de los productos MPF: frutas

Prof. Dra. Rosa Oria Almudí. Universidad de Zaragoza

15.00-16.00 h. Desinfección convencional y emergente de productos MPF.

Dra. Encarnación Aguayo Giménez. UPCT

16.00-16.30 h. Gestión integral de la producción para minimizar las pérdidas postcosecha.

Dña. María Luisa Ruiz López. GRUPO G´S ESPAÑA.

16.30-20.30 h. VISITA TÉCNICA

Lunes 20 de junio de 2016

9.00-10.00 h. Envases y embalajes. Diseño. Normalización

Dra. Bárbara Teruel Mederos. Universidad de Campinas

10.00-11.00 h. Tecnología postcosecha de berries

Dr. Víctor Hugo Escalona. Universidad de Chile

11.30-12.30 h. Tecnología postcosecha de uva de mesa

Dr. Luis Luchsinger Lagos. Universidad de Chile

12.30-13.30 h. La visión de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en industrias de procesado mínimo

Dra. Victoria Gilibert Escrivá. VERDIFRESH S.L.U.

15.00-16.00 h. Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales

Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva. Universidad Autónoma Querétaro

16.00-16.30 h. Transporte frigorífico terrestre y aéreo de productos hortofrutícolas

Dr. Víctor Hugo Escalona. Universidad de Chile

16.30-17.00 h. Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas

D. Álvaro Sánchez Martínez. MAERSK LINE.

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA: PUERTO DE CARTAGENA

21.00 h. CENA DEL CURSO

Martes 21 de junio de 2016

9.00-10.00 h. Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita

Dr. Luis Luchsinger Lagos. Universidad de Chile

10.00-11.00 h. Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado mínimo. Factores determinantes

Prof. Dr. Giancarlo Colelli. Università degli Studi di Foggia

11.30-12.30 h. Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales

Dr. Luis Cisneros Zevallos. TEXAS A&M University

12.30-12.45 h. FOTOGRAFÍA DE PARTICIPANTES

12.45-13.45 h. Diseño de instalaciones y equipamiento para el procesado mínimo hortofrutícola.

Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

15.30-17.00 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

17.00-18.00 h. Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección

Prof. Dr. Jean Claude Pech. Univ Polytechnique de Toulouse INP-ENSAT

18.00-18.30 h. CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS

