

Dirección: Prof. Dr. Francisco Artés Hernández
 Dra. Perla Gómez Di Marco; Prof. Dr. Francisco Artés Calero
Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR-UPCT)
Sede: Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior de
 Ingeniería Agronómica. UPCT. Paseo Alfonso XIII 48. 30203.
 Cartagena, Murcia, España
Matrícula: Profesionales: 650 € pronto pago (previo
 01/02/19) y 750 € para pagos posteriores al 01/02/19.
Estudiantes: 350 €. Alumnos de la UPCT: 175 €.
Formación bonificada para Empresas Españolas por la
 Fundación Estatal de Formación en el Empleo (FUNDAE)
Dirigido a: Profesionales y técnicos del sector y a
 estudiantes de Grado, Máster y Doctorado.
Más información: www.upct.es/gpostref
Preinscripción y contacto: gpostref@upct.es

PROFESORADO

Centro Inv. Científicas y Tecnol. **CICYTEX**. Badajoz. España
 Instituto Valenciano de Invest. Agraria - **IVIA**. España
 Instituto de Biotecnología Vegetal – **IBV- UPCT**. España
 Univ. de Almería. **UAL**. España.
 Univ. de Campinas - **UNICAMP**. Campinas. Brasil
 Univ. de Chile - **UCHILE**. Santiago. Chile
 Univ. de Córdoba - **UCO**. España
 Univ. **EARTH**. Costa Rica
 Univ. de Lisboa - **ULisboa**. Portugal
 Univ. de Lleida - **UdL**. España
 Univ. de **Texas A&M**. Texas. EEUU
 Univ. degli Studi di Foggia - **UNIFG**. Italia
 Univ. Politécnica de Cartagena - **UPCT**. España
 Univ. Polytechnique de Toulouse - **INP-ENSAT**. Francia
BIOCONSERVACIÓN S.A. Barcelona. España
DECCO IBERICA S.A.U. Valencia. España
FECOAM. Murcia. España
FOMESA FRUITECH S.L.U. Valencia. España
G's ESPAÑA / LOVE FRESH. Murcia. España
MSC-MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY, S.L.U. España.
PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia. España
RAYTEC VISION S.p.A. Parma, Italia.
SANIFRUIT S.L. Valencia. España
SENSITECH INC. EEUU
SPE-3 S.L. Portal Poscosecha. Valencia. España
TECNIDEX FRUIT PROTECTION, S.A.U. Valencia. España
VERDIFRESH S.L.U. Valencia. España

Patrocinan



SAKATA



Grupo **G's España**



Colaboran



Universidad Politécnica
de Cartagena (UPCT)

13º Curso Internacional

con Título Universitario en

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



27 marzo al 2 abril de 2019
Cartagena, Murcia, España

PROGRAMA (45 h)

Miércoles 27 de marzo de 2019

8.30-9.00 h. Registro y recogida de documentación
9.00-9.15 h. Inauguración y presentación del Curso
9.15-9.45 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
Dr. Manuel Serradilla Sánchez. CICYTEX

11.15-12.15 h. Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora
Prof. Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo. UPCT

12.15-13.00 h. Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos hortofrutícolas
Dra. Perla Gómez Di Marco. UPCT

13.00-13.30 h. Estrategias de inhibición y eliminación de etileno durante la postrecolección
Prof. Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

15.00-16.00 h. Instalaciones de refrigeración mecánica
Prof. Dr. Antonio López Gómez. UPCT

16.00-17.00 h. Instalaciones de enfriamiento rápido.
Prof. Dra. María Teresa Sánchez-Pineda. Universidad de Córdoba

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA: FRUTAS APEMAR - CITROSOL

Jueves 28 de marzo de 2019

9.00-10.00 h. Principios y efectos del control químico de los podridos postcosecha
Dr. Benito Orihuel Iranzo. PRODUCTOS CITROSOL S.A.

10.00-11.00 h. Desverdezación y maduración acelerada
D. Valentín Turégano Meneses. TECNIDEX, FRUIT PROTECTION, S.A.U.

11.30-12.30 h. Tecnología postcosecha de hortalizas de hoja, tallo y bulbos
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 IBÉRICA 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
D. Martin Meckesheimer. SENSITECH INC.

18.00-20.30 h. TALLERES PRÁCTICOS: BION + SANIFRUIT+ GPR

Viernes 29 de marzo de 2019

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
Prof. Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

11.30-12.30 h. Proceso general de elaboración de los productos MPF o de la "Cuarta Gama"
Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

12.30-13.30 h. Desinfección convencional y emergente de productos MPF.
Prof. Dra. Encarnación Aguayo Giménez. UPCT

15.00-16.00 h. Tecnología postcosecha de hortalizas de fruto. Mejora genética de variedades.
Prof. Dr. Manuel Jamilena Quesada. Universidad de Almería

16.00-16.30 h. Alteraciones fisiológicas, microbianas y daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola
Dr. Juan Antonio Martínez López. UPCT

16.30-17.00 h. APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de productos MPF. Seguridad alimentaria
Dña. Ana Belén Olivares. FECOAM

17.00-20.30 h. VISITAS TÉCNICAS: G'S ESPAÑA y FRUCA

Lunes 1 de abril de 2019

9.00-10.00 h. Envases y embalajes. Diseño. Normalización
Dra. Bárbara Teruel Mederos. Universidad de Campinas

10.00-10.30 h. Influencia de la temperatura en la calidad de productos MPF
Dr. Domingos Almeida. Universidad de Lisboa

10.30-11.00 h. Desarrollo de nuevos productos con tecnologías emergentes de procesado
Prof. Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

11.30-12.30 h. La visión de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en industrias de procesado mínimo
D. Francisco Andrés García. VERDIFRESH S.L.U.

12.30-13.30 h. Tecnología postcosecha de uva de mesa y berries
Dr. Luis Luchsinger Lagos. Universidad de Chile

15.00-16.00 h. Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales
D. Carlos Demerutis Peña. Universidad EARTH

16.00-16.30 h. Tecnología postcosecha de fruta de pepita
Dr. Domingos Almeida. Universidad de Lisboa

16.45-17.15 h. Visión artificial para detección de cuerpos extraños
D. Marcos Pincu. RAYTEC VISION S.p.A.

17.15-17.45 h. Transporte frigorífico marítimo de percederos
D. Julio Nestar. MSC - MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY S.L.U.

17.45-20.30 h. VISITA TÉCNICA: PUERTO DE CARTAGENA - MSC
21.30 h. CENA DEL CURSO

Martes 2 de abril de 2019

9.00-10.00 h. Tecnología postcosecha de frutos de hueso
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. Giancarlo Colelli. Università degli Studi di Foggia

11.30-12.30 h. Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales
Prof. 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.
Prof. Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

15.30-17.30 h. TALLERES PRÁCTICOS: TECNIDEX + GPR

17.30-18.30 h. Avances en genómica aplicada a la postrecolección
Prof. Dr. Jean Claude Pech. Univ Polytechnique de Toulouse

18.30-19.00 h. CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS