



Grupo de Postrecolección y Refrigeración  
Universidad Politécnica de Cartagena



Universidad Politécnica de Cartagena

## AVANCES Y TENDENCIAS EN LA POSTRECOLECCIÓN HORTOFRUTÍCOLA

### Seminario Internacional

30 de abril de 2008

#### Organizan:

- Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (ETSIA)
- Grupo de Postrecolección y Refrigeración UPCT
- Instituto de Biotecnología Vegetal UPCT

#### Lugar:

Salón de Actos de la ETSIA.  
Paseo Alfonso XIII nº 48. Cartagena.

#### Día:

30 de abril de 2008 a las 17:30 h.

INSCRIPCIÓN GRATUITA

Notificación de asistencia a [gpostref@upct.es](mailto:gpostref@upct.es)



*El Seminario pretende difundir los más recientes avances y tendencias internacionales en las tecnologías postcosecha sostenibles, la manipulación y el procesado mínimo en Cuarta Gama, así como aspectos innovadores de interés para la comercialización hortofrutícola. Igualmente ofrecerá un marco para la convivencia entre orga-*



*nizaciones privadas e instituciones públicas, empresas, técnicos, grupos de investigación, profesores y estudiantes de esta especialidad.*

#### Programa

17:30-17:40 h.

#### Presentación e Introducción

Prof. Dr. Pablo Bielza,  
Director de la ETSIA, UPCT España.

17:40-18:10 h.

#### Propiedades saludables de las frutas y hortalizas.

Prof. Dr. Luis Cisneros-Zevallos,  
University of Texas A&M, EE.UU.

18:10-18:40 h.

#### El procesado en Cuarta Gama genera valor añadido.

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

18:40-19:10 h.

#### Avances en la tecnología postcosecha y el procesado mínimo hortofrutícola

Prof. Dr. Francisco Artés Calero,  
Universidad Politécnica de Cartagena, España.

19:10-19:40 h.

#### Future Research Needs on Flavor Quality of Fruits.

Prof. Dr. Adel A. Kader,  
University of California, Davis, EE.UU.