

# Colaboran



Universidad  
de Córdoba



Universidad Politécnica de Cartagena

## Organizan (UPCT):

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

## Coordinadores:

Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT  
Dra. M<sup>a</sup> Teresa Sánchez Pineda de las Infantas.  
Universidad de Córdoba.

## Lugar:

Salón de Actos de la ETSIA.  
Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)  
Paseo Alfonso XIII nº 48. Cartagena. España

## **INSCRIPCIÓN GRATUITA**

0,5 Créditos Libre Configuración por la UPCT  
Se otorgará diploma de asistencia  
Notificación de asistencia a [gpostref@upct.es](mailto:gpostref@upct.es)

# AVANCES EN EL PROCESADO MÍNIMO HORTOFrutÍCOLA EN "CUARTA GAMA"

## III Seminario Internacional

## 14 de abril de 2011

  
CAMPUS MARE NOSTRUM



Universidad Politécnica  
de Cartagena



**ETSIA**  
Cartagena

# Programa

8:50-9:00

## **Bienvenida e Inauguración**

Dr. Alejandro Pérez Pastor—Director ESTSIA

Prof. Dr. Ramón Ruiz Merino

Vicerrector de Relaciones Internacionales de la UPCT

9:00-9:20 h

## **Interés del procesado mínimo hortofrutícola en “Cuarta Gama”**

Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Universidad Politécnica de Cartagena, España

9:20-9:40 h

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

Prof. Dr. Luis Cisneros-Zevallos

University of Texas A&M, EE.UU.

9:40-10:00 h

## **Physiology and biochemistry of fresh-cut produce**

Dr. Jeffrey Brecht

University of Florida, Gainesville, EE.UU.

10:00-10:20 h

## **Calidad de los productos mínimamente procesados**

Dra. Perla A. Gómez Di Marco

Universidad Politécnica de Cartagena, España

10:20-10:40 h

## **Seguridad de los productos mínimamente procesados**

Dra. Encarna Aguayo Giménez

Universidad Politécnica de Cartagena, España

10:40-11:00 h.

## **Refrigeración de productos mínimamente procesados**

Dra. María Teresa Sánchez Pineda

Universidad de Córdoba. España

11:00-11:20 h

## **Mesa redonda con los asistentes**

11:20-11:40 h

**DESCANSO**

# Programa

11:40-12:00 h

## **Nuevas tendencias en productos mínimamente procesados en fresco**

Dr. Víctor Hugo Escalona

Universidad de Chile, Santiago, Chile

12:00-12:20 h

## **Nuevas técnicas en el procesado mínimo hortofrutícola**

Dr. Francisco Artés Hernández

Universidad Politécnica de Cartagena, España

12:20-12:40 h

## **Nuevas tendencias en el envasado de los productos de la “Cuarta Gama”**

Prof. Dr. Giancarlo Colelli

Università degli Studi di Foggia, Italia

12:40-13:00 h

## **Visión industrial de las nuevas tendencias y futuro de la “Cuarta Gama”**

D. Rafael Boix Mozas

Verdifresh S.L.U. Valencia, España

13:00-13:20 h

## **Avances biotecnológicos en la maduración hortofrutícola**

Prof. Dr. Jean Claude Pech

Université Polytechnique de Toulouse, Francia

13:20-13:40 h.

## **Future research needs in fresh-cut products**

Prof. Dr. Adel A. Kader

University of California, Davis, EE.UU.

13:40-14:00 h

## **Mesa redonda con los asistentes**

14:00-14:15

## **Clausura por las autoridades académicas**

Dr. Alejandro Pérez Pastor—Director ESTSIA

Prof. Dr. José Antonio Franco Leemhuis

Vicerrector de Investigación e Innovación de la UPCT