

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: 700 € pronto pago (hasta  
24/01/20) y 800 € para pagos posteriores al 24/01/20.  
**Estudiantes:** 400 €. **Alumnos de la UPCT:** 200 €.

**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](http://www.upct.es/gpostref)

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

**Texas A&M University**. Texas. EEUU

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

Universidad de Almería. **UAL**. España.

Universidad de Chile - **UCHILE**. Santiago. Chile

Universidad de Córdoba - **UCO**. España

Universidad de La Plata – **UdLP**. Argentina

Universidad de Lleida - **UdL**. España

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

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

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

**AIMPLAS**. Valencia. España

**AGROFRESH SPAIN SLU**. Valencia. España

**BIOCONSERVACIÓN SA**. Barcelona. España

**DECCO IBERICA SAU**. Valencia. España

**FECOAM**. Murcia. España

**FOMESA FRUITECH SLU**. Valencia. España

**MSC-MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY SLU**. España

**PRIMAFLOR SAT 9855**. Almería. España

**PRODUCTOS CITROSOL SA**. Valencia. España

**SANICITRUS SL**. Valencia. España

**SENSITECH INC**. EEUU

**SPE-3 SL**. Portal Poscosecha. Valencia. España

**VERDIFRESH SLU**. Valencia. España

## Patrocinan



## Colaboran



Universidad Politécnica  
de Cartagena (UPCT)

## 14º Curso Internacional

con Título Universitario en

# TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



4 al 10 de marzo de 2020  
Cartagena, Murcia, España

## PROGRAMA (45 h)

---

Miércoles 4 de marzo de 2020

---

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

---

Jueves 5 de marzo de 2020

---

9.00-10.00 h. Principios y efectos del control químico de los podridos postcosecha

Dr. Benito Orihuel Irazo. PRODUCTOS CITROSOL SA

10.00-11.00 h. Desverdización y maduración acelerada

D. Valentín Turégano Meneses. AGROFRESH SPAIN SLU

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 SAU

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

Dr. Ernesto Conesa Roca. FOMESA FRUITECH SLU

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

Dña. Ana Jiménez Ortiz de Artiñano. SENSITECH INC.

18.00-20.30 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

---

Viernes 6 de marzo de 2020

---

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 Martínez. FECOAM

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA

---

Lunes 9 de marzo de 2020

---

9.00-9.30 h. Tecnología postcosecha de uva de mesa

Dr. Víctor Hugo Escalona Contreras. Universidad de Chile

09.30-10.00 h. Influencia de la temperatura en la calidad de los productos MPF

Dr. Ariel Vicente. Universidad de La Plata.

10.00-10.30 h. Desarrollo de nuevos productos con tecnologías emergentes de procesado

Prof. Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

10.30-11.00 h. Problemática industrial en el desarrollo de Procesos

D. Manuel Santa Cecilia. PRIMAFLOR SAT 9855

11.30-12.30 h. La visión de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en industrias de procesado mínimo

Dra. Victoria Gilabert Escrivá. VERDIFRESH SLU.

12.30-13.00 h. Tecnología postcosecha de berries

Dr. Víctor Hugo Escalona Contreras. Universidad de Chile

13.00-13.30 h. Envasado sostenible de frutas y hortalizas mediante revalorización de residuos vegetales

Dña. Chelo Escrig Rondán. AIMPLAS

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

Dr. Edmundo Mercado Silva. Universidad de Querétaro

16.00-16.30 h. Ablandamiento postcosecha de frutas y hortalizas. Estrategias de control.

Dr. Ariel Vicente. Universidad de La Plata

16.30-17.00 h. Transporte frigorífico marítimo de frutas y hortalizas

D. Julio Nestar. MSC - MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY SLU

17.30-20.30 h. VISITA TÉCNICA: PUERTO DE CARTAGENA

21.00 h. CENA DEL CURSO

---

Martes 10 de marzo de 2020

---

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

Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

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/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

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