

**Dirección:** Prof. Dr. Francisco Artés Calero  
Dra. Perla Gómez Di Marco  
Dr. Francisco Artés Hernández  
**Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR)**

**Sede:** Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (ETSIA). Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT). Paseo Alfonso XIII 48. CP. 30203. Cartagena, Murcia, España

**Matrícula:** Profesionales: 500 €; Estudiantes: 275 €. Alumnos 1º y 2º ciclo en UPCT: 190 €

**Dirigido a:** Profesionales del sector, Ing. Superiores y Técnicos, Lcdos. en Ciencias, Bioquímica y Veterinaria, Tecnólogos de Alimentos y estudiantes.

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

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

#### PROFESORADO:

Ito. Recerca i Tec. Agroaliment. - **IRTA**. España  
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 Davis - **UCDavis**. California. EEUU  
Univ. de Lleida **UdL**. España  
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. Politécnica de Madrid - **UPM**. España  
Univ. Politécnica Toulouse **INP-ENSAT**. Francia  
Univ. **Texas A&M**. Texas. EEUU  
**DECCO IBERICA S.A.U.** Valencia. España  
**FECOAM**. Murcia. España  
**FOMESA FRUITECH S.L.U.** Valencia. España  
**FUNDACIÓN TECNOVA**. Almería. España  
**MAERSK LINE S.A.** Dinamarca  
**PRODUCTOS CITROSOL S.A.** Valencia. España  
**SPE-3 S.L. Portal Poscosecha**. Valencia. España  
**TECNIDEX S.A.U.** Valencia. España  
**TURATTI SRL**. Venecia, Italia  
**VERDIFRESH S.L.U.** Valencia. España

## Patrocinan



## Colaboran



## VI Curso Internacional

con Título Universitario en

**TECNOLOGÍA  
POSTCOSECHA  
Y PROCESADO  
MÍNIMO**



**22 al 28 de marzo de 2012  
Cartagena, Murcia, España**

## PROGRAMA (45 h)

Jueves 22 de marzo de 2012

9.00-10.00 h.- Panorámica actual de la postcosecha hortofrutícola y de los productos vegetales mínimamente procesados en fresco (MPF)  
Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

10.00-11.00 h.- Fisiología y bioquímica de la maduración. Función y efectos del etileno  
Prof. Dr. Daniel Valero Garrido. EPSO – UMH

11.30-12.30 h.- Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora  
Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo. UPCT

12.30-13.30 h.- Alteraciones fisiológicas, microbianas y por daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola  
Dr. Juan Antonio Martínez López. UPCT

15.00-16.00 h.- Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos esenciales y refrigerantes  
Prof. Dr. Manuel Camps Michelena. UPM.

16.00-17.00 h.- Instalaciones de prerrefrigeración  
Prof. Dra. María Teresa Sánchez-Pineda. UCO

17.00-20.30 h.- VISITA TÉCNICA

Viernes 23 de marzo de 2012

9.00-10.00 h.- Principios y efectos de los agroquímicos en postcosecha  
Dr. Benito Orihuel Irazo. PRODUCTOS CITROSOL S.A.

10.00-11.00 h.- Desverdezación 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 frutos cítricos  
Dr. Jose M<sup>a</sup> Martínez Jávega. IVIA

15.00-16.00 h.- Centrales hortofrutícolas. Equipos, líneas e instalaciones de manipulación  
Dr. Ernesto Conesa Roca. FOMESA Fruitech S.L.U.

16.00-17.00 h.- Recubrimientos para frutas y hortalizas  
D. Enrique Gómez Hernández. DECCO IBERICA S.A.U.

17.30-18.00 h.- APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de productos MPF. Seguridad alimentaria  
Dña. Ana Belén González García. FECOAM

18.00-20.00 h.- DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

Lunes 26 de marzo de 2012

9.00-10.00 h.- Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones  
Prof. Dr. Jordi Graell i Sarlé. UdL-IRTA

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 Oriá Almudí. UNIZAR

15.00-16.00 h.- Transporte frigorífico terrestre y aéreo de productos hortofrutícolas  
Dr. Víctor Hugo Escalona. UCHILE

16.00-17.00 h.- Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas  
D. Javier Rueda Alameda. MAERSK LINE S.A.

17.00-20.00 h.- VISITA TÉCNICA

Martes 27 de marzo de 2012

9.00-10.00 h.- Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos MPF. Alteraciones frecuentes  
Dra. Perla Gómez Di Marco. UPCT

10.00-11.00 h.- Envases y embalajes de productos hortofrutícolas. Diseño y Normalización  
Dra. Bárbara Teruel Mederos. UNICAMP

11.30-12.30 h.- Equipamiento en el procesado mínimo hortofrutícola  
Dr. Alessandro Turatti. TURATTI SRL

12.30-13.30 h.- Gestión y calidad de la materia prima y del proceso de elaboración de productos MPF.  
Dra. Victoria Gilabert Escrivá. VERDIFRESH S.L.U.

15.00-16.00 h.- Tecnología postcosecha de uva de mesa  
Dr. Luis Luchsinger Lagos. UCHILE

16.00-17.00 h.- Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales  
Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva. UA Querétaro

17.00-20.30 h.- VISITA TÉCNICA

21.00 h.- CENA DEL CURSO

Miércoles 28 de marzo de 2012

9.00-10.00 h.- Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita  
Dr. Luis Luchsinger Lagos. UCHILE

10.00-11.00 h.- Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado mínimo. Factores determinantes  
Prof. Dr. Giancarlo Colelli. UNIFG

11.30-12.30 h.- Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales  
Dr. Luis Cisneros Zevallos. Universidad TEXAS A&M.

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

15.00-17.00 h.- DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

17.00-18.00 h.- Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección.  
Prof. Dr. Jean Claude Pech. INP-ENSAT

18.00-19.00 h.- Future research needs in postharvest and fresh-cut technologies  
Prof. Dr. Adel A. Kader. UCDAVIS.

19.00-19.30 h.- Clausura y entrega de diplomas

