

DIRECTORES

Prof. Dr. Francisco Artés Hernández
Dra. Perla Gómez Di Marco
Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV)
Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR)
Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT). España.



DIRIGIDO A

Profesionales / técnicos / empresarios del sector y a estudiantes relacionados con la manipulación, elaboración, transporte y venta al detalle de productos hortofrutícolas enteros y de la "IV y V Gama" de la alimentación.

PROFESORADO

41 instructores de 5 países y 23 centros o empresas:

CEBAS-CSIC. Consejo Sup. Inv. Científicas. Murcia, España
CICYTEX. Centro Inv. Científicas y Tec. Badajoz, España
IBV- UPCT. Instituto de Biotecnología Vegetal. España
ICIA. Instituto Canario de Inv. Agrarias. España
IRTA. Instituto Inv. y Tec. Agroalimentaria. Lleida, España
IVIA. Instituto Valenciano de Inv. Agraria. España
UAL. Universidad de Almería. España.
UCHILE. Universidad de Chile. Santiago. Chile
UCO. Universidad de Córdoba. España
UdLP. Universidad de La Plata. Argentina
UMH. Universidad Miguel Hernández. Alicante, España
UMU. Universidad de Murcia. Murcia, España.
UNIFG. Universidad degli Studi di Foggia. Italia
UPCT. Universidad Politécnica de Cartagena. España
AGROFRESH SPAIN SLU. Valencia, España
DECCO IBERICA SAU. Valencia, España
ILERFRED. Industrial Leridana del Frío SL. Lleida, España
MAF RODA SL. Valencia, España
MSC-MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY ESPAÑA SLU.
PRODUCTOS CITROSOL SA. Valencia, España
SANICITRUS SL. Valencia, España
SENSITECH EMEA B.V. Holanda
SPE-3 SL. Portal Poscosecha. Valencia, España

COLABORAN



INFORMACIÓN PRÁCTICA

- ✓ Horas lectivas: 45
- ✓ Consiste en 30 h de ponencias teóricas, 9 h de visitas técnicas a empresas del sector y 6 h de talleres prácticos demostrativos en planta piloto.
- ✓ Modalidad presencial + streaming de ponencias teóricas
- ✓ Sede: Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. UPCT. Paseo Alfonso XIII 48. 30203. Cartagena, Murcia, España
- ✓ Se otorgará un Diploma oficial de finalización por la UPCT como título propio
<http://eventos.upct.es/go/18cursopostcosecha>

INSCRIPCIÓN Y CUOTAS

Cuotas:

- Profesionales: 800€ (700€ pronto pago previo 31/01/23)
- Estudiantes externos a la UPCT: 400 €
- Estudiantes de la UPCT: 200€

Inscripción online: del 12/01/23 al 17/03/23
<https://acortar.link/JyUWTE>

Formación bonificada para Empresas Españolas por la Fundación Estatal de Formación en el Empleo (FUNDAE).

Más información: gpostref@upct.es

PATROCINADORES



Universidad
Politécnica
de Cartagena



18º CURSO INTERNACIONAL

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

Presencial + Streaming

Web 18º Curso Postcosecha

22 al 28 de marzo de 2023

Miércoles 22 de marzo de 2023

- 8.00-8.45 h. Registro y recogida de documentación
8.45-9.00 h. Inauguración y presentación del Curso
9.00-9.30 h. Panorámica actual de la postcosecha y de los productos mínimamente procesados en fresco (MPF). **Francisco Artés Calero (UPCT)**
9.30-10.30 h. Fisiología y bioquímica de la maduración. Función y efectos del etileno. **Manuel Serradilla Sánchez (CICYTEX)**
10.30-11.00 h. Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos hortofrutícolas. **Perla Gómez Di Marco (IBV-UPCT)**
11.00-11.30 h. CAFÉ-NETWORKING
11.30-12.30 h. Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora. **Juan Pablo Fernández-Trujillo (UPCT)**
12.30-13.00 h. Elicitación precosecha con compuestos bioactivos y su efecto en la postcosecha. **Pedro Zapata Coll (Universidad Miguel Hernández)**
13.00-13.30 h. Estrategias de inhibición y eliminación de etileno durante la postrecolección. **Francisco Artés Hernández (UPCT)**
13.30-15.00 h. COMIDA LIBRE
15.00-16.00 h. Instalaciones de refrigeración mecánica. **Antonio López Gómez (UPCT)**
16.30-17.30 h. Instalaciones de enfriamiento rápido. **Mª Teresa Sánchez Pineda (Universidad de Córdoba)**
17.30-21.00 h. VISITA TÉCNICA - Almacén manipulador de cítricos

Jueves 23 de marzo de 2023

- 9.00-10.00 h. Principios y efectos del control de podridos Postcosecha. **Benito Orihuel Irazo (PRODUCTOS CITROSOL)**
10.00-10.30 h. Desverdización y maduración acelerada. **Valentín Turégano Meneses (AGROFRESH)**
10.30-11.00 h. 1-MCP como inhibidor de la acción del etileno. **Eve Dupille (AGROFRESH)**
11.00-11.30 h. CAFÉ-NETWORKING
11.30-12.00 h. Modificación de la atmósfera. Fundamentos, ventajas e inconvenientes. **Encarna Aguayo Giménez (UPCT)**
12.00-12.30 h. Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones. **Laia Torregrosa Sauret (ILERFRED)**
12.30-13.00 h. Envasado en atmósfera modificada. Diseño de envases. **Francisco Artés Hernández (UPCT)**
13.00-13.30 h. Técnicas de envasado sostenible y activo. **Ginés Benito Martínez Hernández (UPCT)**
13.30-15.00 h. COMIDA LIBRE
15.00-16.00 h. Recubrimientos para frutas y hortalizas. **Enrique Gómez Hernández (DECCO)**
16.00-17.00 h. Centrales hortofrutícolas. Funciones de las líneas de manipulación. **Jaime Mendizábal Núñez (MAF RODA)**
17.00-17.30 h. Análisis del Ciclo de Vida de productos hortofrutícolas. **Encarna Aguayo Giménez (UPCT)**
17.30-18.00 h. CAFÉ
18.00-20.30 h. TALLERES PRÁCTICOS DEMOSTRATIVOS. (UPCT, SANIFRUIT, DECCO)

Viernes 24 de marzo de 2023

- 9.00-10.00 h. Tecnología postcosecha de frutos de hueso y pepita. **Francisco Artés Calero (UPCT)**
10.00-11.00 h. Técnicas de biocontrol de podredumbres en frutas y hortalizas. **Neus Teixidó Espasa (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias - IRTA)**
11.00-11.30 h. CAFÉ-NETWORKING
11.30-12.30 h. Técnicas no destructivas de determinación de la calidad de productos hortofrutícolas. **Jose Blasco Ivars (Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA)**
12.30-13.30 h. Tecnología postcosecha de frutos cítricos y caqui. **Alejandra Salvador Pérez (IVIA)**
13.30-15.00 h. COMIDA LIBRE
15.00-16.00 h. Tecnología postcosecha de hortalizas de fruto. Mejora genética de variedades. **Manuel Jamilena Quesada (Universidad de Almería)**
16.00-16.30 h. Tecnología postcosecha de granada, kiwi e higos. **Daniel Valero Garrido (Universidad Miguel Hernández)**
16.30-17.00 h. Tecnología postcosecha de hortalizas de hoja. **Alicia Namesny Vallespir (SPE-3)**
17.00-17.30 h. Tecnología postcosecha de hortalizas de inflorescencias, tallo y bulbo. **Claudia Conesa Domínguez (SPE-3)**
17.30-20.30 h. VISITA TÉCNICA - Almacén manipulador de hortalizas

Lunes 27 de marzo de 2023

- 9.00-10.00 h. Proceso general de elaboración de los productos MPF o de la "Cuarta Gama". **Francisco Artés Calero (UPCT)**
10.00-10.30 h. Calidad de la materia prima para el procesado mínimo. Factores determinantes. **Giancarlo Colelli (Universidad degli Studi de Foggia)**
10.30-11.00 h. Influencia de la temperatura en la calidad de los productos MPF. **Ariel Vicente (Universidad de La Plata)**
11.00-11.30 h. CAFÉ-NETWORKING
11.30-12.00 h. Fisiología y metabolismo de los productos MPF. **Por determinar**
12.00-12.30 h. Estrés abióticos postcosecha para aumentar propiedades bioactivas y funcionales. **Por determinar**
12.30-13.00 h. Predicción de la calidad durante la vida útil de productos MPF. **Giancarlo Colelli (Universidad degli Studi de Foggia)**
13.00-13.30 h. Tecnología postcosecha de uva de mesa. **Víctor Hugo Escalona Contreras (Universidad de Chile)**
13.30-15.00 h. COMIDA LIBRE
15.00-15.30 h. Procesado mínimo hortofrutícola en 5ª y 6ª Gama. **Lorena Martínez Zamora (Universidad de Murcia)**
15.30-16.00 h. Desarrollo de nuevos productos con tecnologías emergentes de procesado. **Francisco Artés Hernández (UPCT)**
16.00-16.30 h. Revalorización de subproductos de las industrias de manipulación y procesado mínimo hortofrutícola. **Marina Cano Lamadrid (UPCT)**



- 16.30-17.00 h. Tecnología postcosecha de frutas tropicales. **Mª Gloria Lobo Rodrigo (Instituto Canario de Investigaciones Agrarias)**
17.00-17.30 h. Registro de parámetros de control durante el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas **Dña. Ana Jiménez Ortiz de Artiñano (SENSITECH INC.)**
17.30-18.00 h. Transporte frigorífico marítimo de frutas y hortalizas **D. Julio Néstar Calvo (MSC - MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY)**
18.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA: PUERTO DE CARTAGENA

21.30 h. CENA DEL CURSO

Martes 28 de marzo de 2023

- 9.00-10.00 h. Gestión del agua para reducir la contaminación en la industria del procesado mínimo. **Ana Allende Prieto (CEBAS-CSIC)**
10.00-10.30 h. Ablandamiento de frutas y hortalizas. Estrategias de control. **Ariel Vicente (Universidad de La Plata)**
10.30-11.00 h. Tecnología postcosecha de frutas subtropicales. **Mª Gloria Lobo Rodrigo (Instituto Canario de Investigaciones Agrarias)**
11.00-11.30 h. CAFÉ-NETWORKING
11.30-12.00 h. Tecnología postcosecha de berries. **Víctor Hugo Escalona Contreras (Universidad de Chile)**
12.00-12.30 h. Diseño de instalaciones y equipamiento para el procesado mínimo hortofrutícola. **Francisco Artés Hernández (UPCT)**
12.30-12.45 h. FOTOGRAFÍA DE PARTICIPANTES
12.45-13.15 h. Consideraciones finales. Necesidades futuras de I+D. **Giancarlo Colelli + Ariel Vicente + Víctor Hugo Escalona + Francisco Artés Hernández**
13.15-13.45 h. Perspectivas de la agroalimentación y la tecnología postcosecha. **Francisco Artés Calero (UPCT)**
13.45-15.15 h. COMIDA LIBRE
15.15-18.45 h. TALLERES PRÁCTICOS DEMOSTRATIVOS. (UPCT, CITROSOL, AGROFRESH)



*Programa sujeto a pequeños cambios si fuera preciso