

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 Gama" de la alimentación.

PROFESORADO

43 instructores de 10 países y 31 centros o empresas:

Cranfield University. Reino Unido
Centro Inv. Científicas y Tec. CICYTEX. Badajoz. España
Instituto Valenciano de Invest. Agraria - IVIA. España
Instituto Canario de Invest. Agrarias - ICIA. España
Instituto de Biotecnología Vegetal - IBV- UPCT. España
Instituto Tecnológico de Monterrey - ITESM. México
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 - UdLl. España
Universidad degli Studi di Foggia - UNIFG. Italia
Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. Brasil
Universidad Miguel Hernández - UMH. Alicante, España
Universidad Politécnica de Cartagena - UPCT. España
Université Polytechnique Toulouse - INP-ENSAT. Francia
AIMPLAS. Valencia. España ; FCOAM. Murcia. España
AGROFRESH SPAIN SLU / TECNIDEX. Valencia. España
BIOCONSERVACIÓN SA. Barcelona. España
DECCO IBERICA SAU. Valencia. España
FOMESA FRUITECH SLU. Valencia. España
GRUPO FOODIVERSE SL. Valencia. 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

INFORMACIÓN PRÁCTICA

- ✓ Consiste en 42 videos teóricos y 13 videos cortos de talleres prácticos demostrativos.
- ✓ Organizado en 4 Unidades Didácticas.
- ✓ Duración de los videos: 30 h.
- ✓ Videos disponibles en un "aula virtual" en todo momento para ver cuando se desee.
- ✓ En el "aula virtual" se dispondrán las presentaciones en pdf de las clases junto a material complementario.
- ✓ Para pasar de una Unidad Didáctica a la siguiente se debe superar un cuestionario sencillo tipo test.
- ✓ Se realizarán tutorías grupales regularmente por videoconferencia en streaming.
- ✓ Posibilidad de tutorías personalizadas con instructores.
- ✓ Se otorgará un certificado oficial de la UPCT.
- ✓ Vea el 'Making of' y una muestra del contenido en <https://media.upct.es/videos/?vim=MTY3MzQ=>

INSCRIPCIÓN Y CUOTAS

Cuotas: Profesionales 500€; Profesores universitarios 400€;
Estudiantes: 200€; Estudiantes de la UPCT: 100€.

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

Registro online abierto hasta la finalización del Curso en:
<https://cutt.ly/zILOFHd>

Inscríbete ahora y tómate el tiempo que necesites para completar el Curso hasta el 30 de **noviembre** de 2021.

Más info: gpostref@upct.es y www.upct.es/gpostref/

PATROCINADORES

DECCO
Naturally Postharvest

CITROSOL
ADVANCED POSTHARVEST SOLUTIONS

BION
We improve air

AgroFresh
We Grow Confidence™

SENSITECH

msc

MAF RODA
AGROBOTIC
Vasculary engineering

FOMESA FRUITECH
Your postharvest partner since 1955
FRUTAS, HORTALIZAS Y ORNAMENTALES

Poscosecha



Universidad
Politécnica
de Cartagena



16º CURSO
INTERNACIONAL
ONLINE

TECNOLOGÍA
POSTCOSECHA
Y
PROCESADO
MÍNIMO

¡Inscripciones abiertas!

<http://www.upct.es/gpostref/>

Disponible hasta Noviembre 2021

UNIDAD 1.- INTRODUCCIÓN. MADURACIÓN Y CALIDAD. FACTORES BIOTECNOLÓGICOS. (8 h)

1. Panorámica actual de la postcosecha hortofrutícola y de los productos mínimamente procesados en fresco (MPF).

Francisco Artés Calero (Universidad Politécnica de Cartagena–UPCT)

2. Fisiología y bioquímica de la maduración. Función y efectos del etileno.

Manuel Serradilla Sánchez (CICYTEX)

3. Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos.

Juan Pablo Fernández Trujillo (UPCT)

4. Influencia de factores precosecha en la calidad hortofrutícola.

Perla Gómez Di Marco (IBV- UPCT)

5. Estrategias de inhibición y eliminación de etileno.

Francisco Artés Hernández (UPCT)

6. Ablandamiento de frutas y hortalizas. Estrategias de control.

Ariel Vicente (Universidad Nacional de La Plata – CONICET)

7. Avances en genómica aplicada a la postcosección.

Jean Claude Pech (Université Poly-technique de Toulouse)

8. Alteraciones fisiológicas, microbianas y por daños mecánicos.

Juan Antonio Martínez López (UPCT)

9. Principios y efectos del control químico de los podridos.

Benito Orihuel Irazo (PRODUCTOS CITROSOL S.A.)

10. APPCC en las industrias hortofrutícolas. Seguridad alimentaria.

Ana Belén Olivares Martínez (FECOAM)

11. Análisis del Ciclo de Vida de productos hortofrutícolas.

Natalia Falagán Sama (Cranfield University)

Talleres demostrativos (6): Color; Calibre, textura y firmeza; Análisis de gases, tasa respiratoria y de emisión de etileno; Microbiología; Absorción y eliminación de etileno; Tratamientos con residuo cero (UPCT, BIOCONSERVACIÓN S.A., SANIFRUIT S.L.)

UNIDAD 2.- INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE LA CONSERVACIÓN FRIGORÍFICA. COADYUVANTES. (7,5 h)

12. Instalaciones de refrigeración mecánica.

Antonio López Gómez (UPCT)

13. Instalaciones de enfriamiento rápido.

María Teresa Sánchez Pineda (Universidad de Córdoba)

14. Desverdezación y maduración acelerada.

Valentín Turégano Meneses (AGROFRESH SPAIN S.L.U.)

15. Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones.

Jordi Graell Sarlé (Universidad de Lleida)

16. Conservación en atmósfera modificada. Diseño de envases.

Francisco Artés Hernández (UPCT)

17. Envases y embalajes. Diseño. Normalización.

Bárbara Teruel Mederos (UNICAMP)

18. Envasado sostenible mediante revalorización de residuo vegetal

Elena Domínguez Solera (AIMPLAS)

19. Recubrimientos para frutas y hortalizas.

Enrique Gómez Hernández (DECCO Worldwide Postharvest Holdings)

20. Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas.

Julio Néstar (MSC-MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY ESPAÑA)

21. Registro de parámetros de control durante el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas

Ana Jiménez Ortiz de Artiñano. (SENSITECH EMEA B.V.)

Talleres demostrativos (3): Atmósfera modificada; Atmósfera controlada y desverdezación; Recubrimientos de frutas y hortalizas (UPCT, DECCO, AGROFRESH SPAIN S.L.U. / TECNIDEX)



UNIDAD 3.-TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN POSTCOSECHA.(7h)

22. Líneas de manipulación en centrales hortofrutícolas.

Jaime Mendizábal Núñez (MAF RODA SL)

23. Desinfección de centrales hortofrutícolas.

Ernesto Conesa Roca (FOMESA FRUITECH SLU)

24. Tecnología postcosecha de frutos cítricos y caqui.

Alejandra Salvador Pérez (IVIA)

25. Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita.

Francisco Artés Calero (UPCT)

26. Tecnología postcosecha de uva de mesa.

Luis Luchsinger Lagos (Universidad de Chile)

27. Tecnología postcosecha de banana.

Edmundo Mercado Silva (Universidad Autónoma de Querétaro)

28. Tecnología postcosecha de frutos tropicales y subtropicales: aguacate, piña, mango, papaya, litchi y pitahaya.

María Gloria Lobo Rodrigo (ICIA)

29. Tecnología postcosecha de granada, kiwi e higos.

Daniel Valero Garrido (UMH)

30. Tecnología postcosecha de berries.

Víctor Hugo Escalona Contreras (Universidad de Chile)

31. Tecnología postcosecha de hortalizas de fruto. Mejora genética de variedades.

Manuel Jamilena Quesada (Universidad de Almería)

32. Tecnología postcosecha de hortalizas de hoja, tallo y bulbo.

Alicia Namesny Vallespir (SPE·3 S.L.)

UNIDAD 4.- TÉCNICAS DE PROCESADO MÍNIMO HORTOFRUTÍCOLA. (7,5 h)

33. Proceso de elaboración de productos MPF (“Cuarta Gama” de la alimentación).

Francisco Artés Calero (UPCT)

34. Calidad de la materia prima para el procesado mínimo. Factores determinantes.

Giancarlo Colelli (Università degli Studi di Foggia)

35. Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales.

Luis Cisneros Zevallos (Texas A&M University)

36. Influencia de la temperatura en la calidad de productos MPF.

Ariel Vicente (Universidad Nacional de La Plata – CONICET)

37. Desinfección convencional y emergente de productos MPF.

Encarna Aguayo Giménez (UPCT)

38. Diseño de instalaciones y equipamiento para el procesado mínimo hortofrutícola.

Francisco Artés Hernández (UPCT)

39. Sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en industrias de procesado mínimo.

Vicente Bosch Dolz (GRUPO FOODIVERSE SL)

40. Revalorización de subproductos de industrias hortofrutícolas.

Ginés Benito Martínez Hernández (UPCT)

41. Desarrollo de nuevos productos con tecnologías emergentes de procesado.

Francisco Artés Hernández (UPCT)

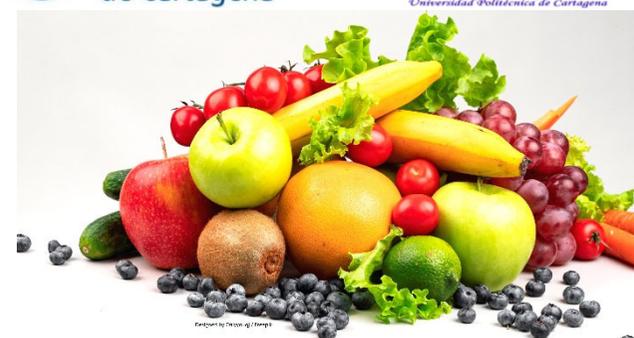
42. Potenciación de compuestos nutraceuticos en productos vegetales mediante tecnologías emergentes.

Daniel Alberto Jacobo Velázquez (Tecnológico de Monterrey)

Talleres demostrativos (4): Cortado; lavado y desinfección; Radiación UV-C y UV-B; Calidad nutricional (UPCT)



Universidad
Politécnica
de Cartagena



*Programa sujeto a pequeños cambios si fuera preciso