

Dirección: Prof. Dr. Francisco Artés Calero
Codirección: 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: 450 €; Estudiantes: 200 €.
Alumnos 1º y 2º ciclo en UPCT y de universidades del
Programa ICPT: 150 €
Dirigido a: Profesionales del sector, Ing. Superiores
y Técnicos, Lcdos. en Ciencias y Bioquímica,
Veterinarios, Tecnólogos Alimentos y estudiantes.
Más información www.upct.es/gpostref
Preinscripción y contacto: gpostref@upct.es

PROFESORADO:

Ito. Valenciano de Invest. Agraria - **IVIA**.. España
Univ. Autónoma de Querétaro - **UAQ**. México
Univ. de Campinas - **UNICAMP**. Brasil
Univ. de Chile - **UCHile**. Santiago. Chile
Univ. de Córdoba - **UCO**. España
Univ. de Davis - **KAC- UC Davis**. California. EEUU
Univ. de Lleida **UdL-IRTA**. 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. College Station, EEUU
CITROSOL S.A. España
EDIHO S.L. Tarragona. España
FECOAM. Murcia. España
FOMESA S.A. España
MAERSK LINE S.A. Dinamarca
POZOSUR S.A. España
TECNIDEX S.A. España
TURATTI SRL. Italia

Patrocinan



FOMESA
Fruitech, s.l.



MAERSK LINE



SAKATA®

Colaboran



III Curso Internacional

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



26 de marzo al 1 de abril de 2009

Cartagena, Murcia, España

PROGRAMA:

Jueves 26 de marzo de 2009

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

Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

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

Dr. Daniel Valero Garrido. EPSO – UMH

Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora

Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo. UPCT

Alteraciones fisiológicas, microbianas y por daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola

D. Juan Antonio Martínez López. UPCT

Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos esenciales y refrigerantes

Prof. Dr. Manuel Camps Michelena. UPM.

Instalaciones de prerrefrigeración

Dra. María Teresa Sánchez-Pineda. UCO

Viernes 27 de marzo de 2009

Principios y efectos de los agroquímicos en postcosecha

D. Enrique Gómez Hernández. CITROSOL S.A.

Sistemas alternativos de control de podredumbres. Control biológico

Dr. Josep Usall i Rodié. UdL-IRTA

Desverdezación y maduración acelerada

D. Javier Olivares Vicente. TECNIDEX S.A

Tecnología postcosecha de frutos cítricos

Dr. Joaquín Cuquerella Cayuela. IVIA

Centrales hortofrutícolas. Equipos, líneas e instalaciones de manipulación

Dr. Ernesto Conesa Roca. FOMESA S.A.

APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de productos MPF. Seguridad alimentaria

Dña. Ana Belén González García. FECOAM

Lunes 30 de marzo de 2009

Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones

Dr. Jordi Graell i Sarlé. UdL-IRTA

Conservación en atmósfera modificada. Equipos e instalaciones

Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

Proceso general de elaboración de los productos MPF o de la “Cuarta Gama”: hortalizas

Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

Proceso general de elaboración de los productos MPF: frutas

Prof. Dra. Rosa Oria Almudí. UNIZAR

Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas

D. Javier Rueda Alameda. MAERSK ESPAÑA S.A.

Transporte frigorífico terrestre y aéreo de productos hortofrutícolas

Dr. Víctor Hugo Escalona. Universidad de Chile

Martes 31 de marzo de 2009

Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos MPF. Alteraciones más frecuentes

Dra. Perla Gómez Di Marco. UPCT

Equipamiento, líneas e instalaciones en el procesado mínimo en fresco hortofrutícola

Dr. Alessandro Turatti. TURATTI SRL

Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales

Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva. UA Querétaro

Envases y embalajes de productos hortofrutícolas.. Diseño y Normalización

Dra. Bárbara Teruel Mederos. UNICAMP

Tecnología postcosecha de uva de mesa
Prof. Dr. Carlos H. Crisosto. KAC- UC Davis.

Tecnología postcosecha de hortalizas
Dra. Alicia Namesny Vallespir. EDIHO S.L.

Miércoles 1 de abril de 2009

Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita
Prof. Dr. Carlos H. Crisosto. KAC- UC Davis.

Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado mínimo. Factores determinantes
Prof. Dr. Giancarlo Colelli. Universidad de Foggia

Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales
Dr. Luis Cisneros Zevallos. Universidad Texas A&M.

Lavado y desinfección convencional y emergente de productos MPF.
Dra. Encarnación Aguayo Giménez. UPCT

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

• Vistas Técnicas 7 h

• Prácticas 4 h

