

 **V CURSO INTERNACIONAL** 
UPCT **TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO**
Grupo de Postrecolección y Refrigeración
Universidad Politécnica de Cartagena

7 al 13 de abril de 2011. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



Objetivos:

- Conocer los principios del metabolismo y la fisiología de los productos hortofrutícolas frescos enteros y mínimamente procesados (“Cuarta Gama” de la Alimentación).
- Actualizar conocimientos teórico-prácticos de las técnicas frigoríficas, atmósferas controladas y modificadas, desverdización, maduración acelerada, transporte frigorífico y tratamientos fitosanitarios.
- Proporcionar los fundamentos de la Industria de manipulación de los productos enteros y de elaboración de los mínimamente procesados. Conocer los parámetros de calidad global y de seguridad alimentaria.
- Abrir posibilidades de actividad profesional y/o de promoción laboral.
- Impulsar la formación intensiva y la tecnificación del sector industrial.

Directores:

Prof. Dr. Francisco Artés Calero. Catedrático de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT). Responsable del Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR). Director del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV) de la UPCT.

Dra. Perla Gómez Di Marco. Técnico Superior del IBV-UPCT.

Dr. Francisco Artés Hernández. Profesor Titular de Universidad en Tecnología de Alimentos. GPR-UPCT

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

Numero de plazas limitado según el orden de pre-inscripción en el Curso.

Horas lectivas: 45. Convalidado con 4,5 créditos de libre configuración por la UPCT.

Cuota de inscripción:

- Profesionales y técnicos del sector: 500 €
- Estudiantes: 250 €(aportando fotocopia de la matrícula para el Curso 10-11).
- Estudiantes de 1^{er} y 2^o ciclo de la UPCT: 180 €
- Se otorgarán 10 becas del 50% de la inscripción, según normativa UPCT (por renta y expediente académico, teniendo preferencia los alumnos de la UPCT o ex-alumnos con menos de dos años).

Dirigido a: Profesionales del sector. Ingenieros Superiores y Técnicos, Lcdos. en Ciencias, Bioquímica y Veterinaria, Tecnólogos de Alimentos, Enólogos, Diplomados en Nutrición y estudiantes.

Información detallada en www.upct.es/gpostref/

Contacto: Grupo de Postrecolección y Refrigeración – UPCT : gpostref@upct.es. Tfno: (+34) 868 07 10 69

JUEVES 7 DE ABRIL DE 2011

Hora	Profesor	Tema
9.00-9.10	Inauguración del Curso por los organizadores, patrocinadores y cargos académicos de la UPCT	
9.10-10.10	F. Artés Calero UPCT	1. Panorámica actual de la postcosecha hortofrutícola y de los productos vegetales mínimamente procesados (MPF).
10.10-11.10	D. Valero Garrido EPSO - UMH	2. Fisiología y bioquímica de la maduración. Función y efectos del etileno.
11.10-11.30	DESAYUNO – Cafetería Campus Alfonso XIII	
11.30-12.30	J.P. Fernández-Trujillo UPCT	3. Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora.
12.30-13.30	J.A. Martínez López UPCT	4. Alteraciones fisiológicas, microbianas y por daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola.
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-16.00	M. Camps Michelena UPM	5. Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos esenciales y refrigerantes.
16.00-17.00	M.T. Sánchez-Pineda UCO	6. Instalaciones de prerrefrigeración.
17.00-20.30	CITROSOL	VISITA TÉCNICA

VIERNES 8 DE ABRIL DE 2011

9.00-10.00	B. Orihuel Iranzo CITROSOL S.A.	7. Principios y efectos de los agroquímicos en postcosecha.
10.00-11.00	J. Olivares Vicente TECNIDEX S.A.U.	8. Desverdización y maduración acelerada.
11.00-11.30	DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII	
11.30-12.30	A. Namesny Vallespir EDIHO S.L.	9. Tecnología postcosecha de hortalizas.
12.30-13.30	J.Mª Martínez Jávega IVIA	10. Tecnología postcosecha de frutos cítricos.
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-16.00	E. Conesa Roca FOMESA S.A.	11. Centrales hortofrutícolas. Equipos, líneas e instalaciones de manipulación.
16.00-17.00	E. Gómez Hernández DECCO S.A.U.	12. Recubrimientos para frutas y hortalizas
17.30-18.00	A.B. González García FECOAM	13. APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de productos MPF. Seguridad alimentaria.
18.00-20.00	GPR- UPCT	Talleres en Planta Piloto: Atributos de calidad. Actividad fisiológica. Equipos de Laboratorio de I+D+i. Determinaciones analíticas.

LUNES 11 DE ABRIL DE 2011

9.00-10.00	J. Graell i Sarlé UdL-IRTA	14. Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones.
10.00-11.00	F. Artés Hernández UPCT	15. Conservación en atmósfera modificada. Diseño de envases y nuevas tendencias de envasado.
11.00-11.30	DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII	
12.30-13.30	F. Artés Calero UPCT	16. Proceso general de elaboración de los productos MPF (“Cuarta Gama”): hortalizas.

12.30-13.30	R. Oria Almudí UNIZAR	17. Proceso general de elaboración de los productos MPF: frutas.
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-16.00	V.H. Escalona Contreras UChile	18. Transporte frigorífico terrestre y aéreo de productos hortofrutícolas.
16.00-17.00	J. Rueda Alameda MAERSK S.L.U.	19. Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas.
17.00-20.00	MAERSK S.L.U.	VISITA TÉCNICA: instalaciones del Puerto de Cartagena.
MARTES 12 DE ABRIL DE 2011		
9.00-10.00	P. Gómez Di Marco UPCT	20. Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos MPF. Alteraciones más frecuentes.
10.00-11.00	B. Teruel Mederos UNICAMP	21. Envases y embalajes de productos hortofrutícolas. Diseño y Normalización.
11.00-11.30	DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII	
11.30-12.30	A. Turatti TURATTI SRL	22. Equipamiento en el procesado mínimo hortofrutícola.
12.30-13.30	V. Gilabert Escrivá VERDIFRESH S.L.U	23. Gestión y calidad de la materia prima y del proceso de elaboración de productos MPF. Visión empresarial.
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-16.00	L. Luchsinger Lagos UChile	24. Tecnología postcosecha de uva de mesa.
16.00-17.00	E. Mercado Silva Univ. A. Querétaro	25. Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales.
17.00-20.30	GPR- UPCT	VISITAS TÉCNICAS
21.00 h	CENA DEL CURSO	
MIÉRCOLES 13 DE ABRIL DE 2011		
9.00-10.00	L. Luchsinger Lagos UChile	26. Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita.
10.00-11.00	G. Colelli Univ. Foggia	27. Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado mínimo. Factores determinantes.
11.00-11.30	DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII	
11.30-12.30	L. Cisneros Zevallos Univ. Texas	28. Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales.
12.30-13.30	E. Aguayo Giménez UPCT	29. Lavado y desinfección convencional y emergente de productos MPF.
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-17.00	GPR - UPCT	Taller en Planta Piloto: Procesado mínimo hortofrutícola.
17.00-18.00	J.C. Pech Univ. P. Toulouse	30. Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección hortofrutícola.
18.00-19.00	Adel A. Kader UCDavis	31. Future research needs in postharvest and fresh-cut technologies.
19.00-19.30	Clausura del Curso y entrega de Diplomas a cargo de los organizadores, patrocinadores y cargos académicos de la UPCT	

PROFESORADO DEL CURSO

DIRECTORES:

Prof. Dr. Francisco Artés Calero. Ingeniero Agrónomo. Ingénieur Frigoriste. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Catedrático de Universidad, Área de Tecnología de Alimentos. Responsable del Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR) del Departamento de Ingeniería de Alimentos (DIA) de la UPCT. Director del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV) de la UPCT. España.

Dra. Perla Gómez Di Marco. Ingeniera Agrónoma. Agronomist M. Sc. Diplomada en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Técnico Superior del IBV-UPCT. GPR. España.

Dr. Francisco Artés Hernández. Ingeniero Agrónomo. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Profesor Titular de Universidad, Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. España.

OTROS PROFESORES:

Prof. Dr. Adel A. Kader. Pomologist. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Profesor Emérito de Fisiología y Tecnología Postcosecha. Department of Plant Sciences. University of California – UC Davis. EEUU. Dr. Honoris causa de la UPCT.

Prof. Dr. Daniel Valero Garrido. Farmacéutico. Catedrático de Universidad en el área de Tecnología de Alimentos. Director del Departamento de Postrecolección de Frutas y Hortalizas de la Universidad Miguel Hernández (UMH). Elche. Alicante. España.

Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva. Ingeniero Bioquímico. Postharvest Technologist. Departamento de Investigación y Postgrado de Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro. México.

Prof. Dr. Giancarlo Colelli. Ingeniero Agrónomo. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Profesor del Dipartimento di Scienze delle Produzioni, dell'Ingegneria, della Meccanica e dell'Economia Applicate ai Sistemi Agro-Zootecnici (PRIME). Facoltà di Agraria. Università degli Studi di Foggia. Italia.

Prof. Dr. Jean Claude Pech. Ingeniero Agrónomo. Catedrático de Universidad. Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse (INP-ENSAT). Université Polytechnique de Toulouse. Francia.

Prof. Dr. Manuel Camps Michelena. Ingeniero Agrónomo. Catedrático de Universidad. Director del Departamento de Ingeniería Rural de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM). España.

Prof. Dra. Rosa Oria Almudí. Veterinaria. Catedrática de Universidad en el Área de Tecnología de Alimentos. Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Zaragoza (UNIZAR). España.

Dra. Alicia Namesny Vallespir. Ingeniero Agrónomo. Postharvest Technologist. Directora Técnica del Portal Poscosecha. SPE3 S.L. Valencia. España.

Dra. Bárbara Teruel Mederos. Ingeniero Mecánico. Profesora Titular de la Faculdade de Engenharia Agrícola. Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Brasil.

Dra. Encarna Aguayo Giménez. Ingeniero Agrónomo. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Diplomada en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Profesora Titular de Universidad. Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. España.

Dra. M^a Teresa Sánchez-Pineda de las Infantas. Ingeniero Agrónomo. Profesora Titular de

- Universidad. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes. Vicerrectora de Planificación y Calidad de la Universidad de Córdoba (UCO). España.
- Dra. Victoria Gilabert Escrivá. Ingeniero Agrónomo. Departamento ICI – Responsable Desarrollo de Procesos. VERDIFRESH S.L.U. Valencia. España.
- Dr. Alessandro Turatti. Ingeniero industrial. Fresh-cut Technologist. Director Técnico de TURATTI SRL. Cavarzere, Venecia. Italia.
- Dr. Andrés Conesa Bueno. Ingeniero Agrónomo. Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Fundación Tecnova. Almería. España.
- Dr. Benito Orihuel Iranzo. Químico. Director General de PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia. España.
- Dr. Ernesto Conesa Roca. Licenciado en Ciencias Químicas. Director Técnico Fomesa Fruitech S.L.U. Grupo Food Machinery España S.A. (FOMESA). Valencia. España.
- Dr. Jordi Graell i Sarlé. Ingeniero Agrónomo. Profesor en el Área de Postcosecha de la Universidad de Lleida e Investigador del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (UdL-IRTA). España.
- Dr. José M^a Martínez Jávega. Ingeniero Agrónomo. Director del Centro de Tecnología Postcosecha del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). Moncada. Valencia. España.
- Dr. Juan Antonio Martínez López. Biólogo. Diplomado en Ciencia y Tecnología de la Conservación de Alimentos. Profesor Contratado de Microbiología y Patología Postrecolección. Departamento de Producción Vegetal. UPCT. España.
- Dr. Juan Pablo Fernández Trujillo. Ingeniero Agrónomo. Profesor Titular de Universidad en el Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. España.
- Dr. Luis Cisneros-Zevallos. Agronomist M. Sc. Postharvest Physiologist. Associate Professor. Department of Horticultural Sciences. Texas A&M University. EEUU.
- Dr. Luis Luchsinger Lagos. Ingeniero Agrónomo. Postharvest Physiologist. Director de la Escuela de Postgrado. Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Santiago, Chile.
- Dr. Víctor Hugo Escalona Contreras. Ingeniero Agrónomo. Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Director del Centro de Estudios de Postcosecha. Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Santiago, Chile.
- Dña. Ana Belén González García. Ingeniero Agrónomo. Consultor de Calidad y Medio Ambiente. Departamento Técnico de la Federación de Cooperativas Agrarias de la Región de Murcia (FECOAM). España.
- D. Álvaro Payá Gonzalo-Bilbao. Ingeniero Agrónomo. Departamento Técnico de TECNIDEX, Técnicas de Desinfección S.A.U. Valencia. España.
- D. Enrique Gómez Hernández. Químico. Director Técnico de DECCO IBERICA Post Cosecha, S.A.U. Valencia. España.
- D. Ginés Benito Martínez Hernández. Ingeniero Agrónomo. Master en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario. Becario predoctoral en el Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT.
- D. Javier Olivares Vicente. Ingeniero Industrial. Departamento Técnico de TECNIDEX, Técnicas de Desinfección S.A.U. Valencia. España.
- D. Javier Rueda Alameda. Capitán de la Marina Mercante. Director Técnico de MAERSK ESPAÑA S.A. Algeciras, Cádiz. España.
- D. Mariano Otón Alcaraz. Ingeniero Técnico Agrícola. Master en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario. Técnico Contratado del IBV-UPCT. España.

PARA REALIZAR LA PRE-INSCRIPCIÓN EN EL CURSO

Complete el formulario de pre-inscripción de esta hoja y envíelo

- por correo electrónico (gpostref@upct.es)
- o por fax (+34 968 32 54 33) a la atención de GPR.

Una vez recibido el formulario y confirmado, su reserva de la plaza estará garantizada.

El pago de la inscripción se realizará a partir del 15 de enero de 2011, cuando se proporcione la información bancaria sobre cómo efectuar el ingreso. Se deberá enviar escaneado el justificante del ingreso y una fotocopia del DNI o pasaporte.

BOLETIN DE PRE-INSCRIPCIÓN AL

 <h1 style="margin: 0;">V CURSO INTERNACIONAL</h1>  <p style="font-size: small; margin: 0;">Grupo de Postrecolección y Refrigeración Universidad Politécnica de Cartagena</p> <h2 style="margin: 0; color: orange;">TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO</h2>		
7 al 13 de abril de 2011. ETSIA-UPCT. Cartagena. España		
		
UTILICE MAYÚSCULAS PARA COMPLETAR EL FORMULARIO		
Apellidos:		Nombre:
DNI/Pasaporte:	Nacionalidad:	Lugar y fecha de nacimiento:
Dirección:		Código postal:
Ciudad:	Provincia:	País:
Teléfono:	Fax:	E-mail:
Titulación Académica:		
Profesional ⁽¹⁾ <input type="checkbox"/>	Estudiante Universitario ⁽¹⁾ <input type="checkbox"/>	Estudiante de la UPCT ⁽¹⁾ <input type="checkbox"/>
Empresa:		
⁽¹⁾ Marcar lo que corresponda. Los estudiantes deberán aportar comprobante de la matrícula en alguna Universidad para el Curso 2010/2011.		

DATOS PARA ELABORAR LA FACTURA (en caso de requerirla)		
Nombre de la Empresa u Organismo:		
Dirección:		Código postal:
Ciudad:	Provincia:	País:
Código de Identificación Fiscal (CIF):		

Fecha: