

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: 250 €. Alumnos 1º y 2º ciclo en UPCT: 180 €

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

Preinscripción y contacto: 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



V Curso Internacional

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



7 al 13 de abril de 2011
Cartagena, Murcia, España

PROGRAMA (45 h)

Jueves 7 de abril de 2011

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
Dra. María Teresa Sánchez-Pineda. UCO

17.00-20.30 h.- VISITA TÉCNICA

Viernes 8 de abril de 2011

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

10.00-11.00 h.- Desverdización 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^a 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 11 de abril de 2011

9.00-10.00 h.- Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones
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 Oria 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 12 de abril de 2011

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 13 de abril de 2011

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 certificados

