

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: 275 €.

Alumnos 1º y 2º ciclo en UPCT: 190 €

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

NSURE. Wageningen, Holanda

PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia. España

SPE-3 S.L. Portal Poscosecha. Valencia. España

TECNIDEX S.A.U. Valencia. España

VERDIFRESH S.L.U. Valencia. España

Patrocinan



CITROSOL
ADVANCED POSTHARVEST SOLUTIONS



SAKATA®



MAERSK LINE



DECCO®



GRUPO

FOMESA

Colaboran



Universidad Politécnica de Cartagena

VI Curso Internacional

con Título Universitario en

**TECNOLOGÍA
POSTCOSECHA
Y PROCESADO
MÍNIMO**



**22 al 28 de marzo de 2012
Cartagena, Murcia, España**

PROGRAMA (45 h)

Jueves 22 de marzo de 2012

9.00-9.45 h.- Panorámica actual de la postcosecha y de los productos mínimamente procesados en fresco (MPF)
Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

9.40-10.45 h.- Fisiología y bioquímica de la maduración. Función y efectos del etileno
Prof. Dr. Daniel Valero Garrido. EPSO – UMH

11.15-12.15 h.- Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora
Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo. UPCT

12.15-13.15 h.- Diagnóstico molecular como herramienta innovadora de la calidad
Marco Schreuders . NSURE BV

13.15-14.00 h.- Alteraciones fisiológicas, microbianas y por daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola
Dr. Juan Antonio Martínez López. UPCT

15.30-16.15 h.- Instalaciones de refrigeración mecánica.
Prof. Dr. Manuel Camps Michelena. UPM

16.15-17.15 h.- Instalaciones de prerrefrigeración
Prof. Dra. María Teresa Sánchez-Pineda. UCO

17.15-20.30 h.- VISITA TÉCNICA

Viernes 23 de marzo de 2012

9.00-10.00 h.- Principios y efectos de los agroquímicos
Dr. Benito Orihuel Irazo. 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
Dra. Alejandra Salvador Pérez. 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 26 de marzo de 2012

9.00-10.00 h.- Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones
Prof. 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 27 de marzo de 2012

9.00-9.30 h.- Prevención de crisis alimentarias. BPA, BPM y BPP
Dr. Alejandro Tomás Callejas. UCDAVIS

9.30-10.00 h.- Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos MPF.
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
Prof. Dr. Giancarlo Colelli. UNIFG

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 28 de marzo de 2012

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 diplomas

