

Dirección: Prof. Dr. Francisco Artés Calero
Dra. Perla Gómez Di Marco
Dr. Francisco Artés Hernández
Grupo de Postrecolección y Refrigeración

Sede: Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Universidad Politécnica de Cartagena. Paseo Alfonso XIII 48. CP. 30203. Cartagena, Murcia, España

Matrícula: Profesionales: 550 €. Bonificable para empresas españolas por la Fundación Tripartita

Estudiantes: 300 €. Alumnos UPCT: beca del 50%

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 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 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



SAKATA®



MAERSK LINE



Poscosecha



GRUPO

FOMESA

Colaboran



Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)

VII Curso Internacional

con Título Universitario en

**TECNOLOGÍA
POSTCOSECHA
Y PROCESADO
MÍNIMO**



**7 al 13 de marzo de 2013
Cartagena, Murcia, España**

PROGRAMA (45 h)

Jueves 7 de marzo de 2013

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

9.45-10.45 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
D. Marco Schreuders . NSURE BV

13.15-13.45 h. Alteraciones fisiológicas, microbianas y daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola
Dr. Juan Antonio Martínez López. UPCT

15.30-16.15 h. Instalaciones de refrigeración mecánica
Prof. Dr. Antonio López Gómez. UPCT

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

17.15-20.30 h. VISITA TÉCNICA

Viernes 8 de marzo de 2013

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 cítricos y caqui
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. María Pilar Lajara. FECOAM

18.00-20.00 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

Lunes 11 de marzo de 2013

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. Álvaro Sánchez Martínez. MAERSK LINE S.A.

17.00-20.00 h. VISITA TÉCNICA

Martes 12 de marzo de 2013

9.00-10.00 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. La Visión empresarial desde el prisma de la innovación y la calidad de productos MPF
D. Rafael Boix Mozas. 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 marzo de 2013

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. TALLERES/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. Necesidades futuras de investigación en tecnologías postcosecha y de procesado mínimo
In memoriam del Prof. Dr. Adel A. Kader. UCDAVIS

19.00-19.30 h. CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS

