

Dirección: Prof. Dr. Francisco Artés Calero

Dra. Perla Gómez Di Marco

Dr. Francisco Artés Hernández

Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR-UPCT)

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

Matrícula: Profesionales: 575 €. Bonificable para empresas españolas por la Fundación Tripartita

Estudiantes: 350 €. Alumnos UPCT: beca del 50%

Dirigido a: Profesionales del sector, Ing. Superiores y Técnicos, estudiantes, graduados y Lcdos. en Ciencias, Bioquímica, Veterinaria, Tec. de Alimentos, etc.

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. 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

AGRICOAAT NATURESEAL LTD. Reino Unido

DECCO IBERICA S.A.U. Valencia. España

FECOAM. Murcia. España

FOMESA FRUITECH S.L.U. Valencia. España

MAERSK LINE S.A. Dinamarca

PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia. España

SENSITECH INC. EEUU

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

TECNIDEX S.A.U. Valencia. España

VERDIFRESH S.L.U. Valencia. España

Patrocinan



SAKATA®



Colaboran



Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)

VIII Curso Internacional

con Título Universitario en

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



3 al 9 de abril de 2014
Cartagena, Murcia, España

PROGRAMA (45 h)

Jueves 3 de abril de 2014

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. Universidad Miguel Hernández

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. Tecnología postcosecha de hortalizas

Dra. Alicia Namesny Vallespir. SPE 3 S.L. Poscosecha

13.15-13.45 h. Alteraciones fisiológicas, microbianas y daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola

Dr. Juan Antonio Martínez López. UPCT

15.30-16.30 h. Instalaciones de refrigeración mecánica.

Prof. Dr. Antonio López Gómez. UPCT

16.30-17.30 h. Instalaciones de prerrefrigeración

Prof. Dra. María Teresa Sánchez-Pineda. Universidad de Córdoba

17.30-20.45 h. VISITA TÉCNICA: PRODUCTOS CITROSOL S.A.

Viernes 4 de abril de 2014

9.00-10.00 h. Principios y efectos de los agroquímicos

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 cítricos y caqui

Dra. Alejandra Salvador Pérez. IVIA

12.30-13.30 h. Centrales hortofrutícolas. Equipos, líneas e instalaciones de manipulación

Dr. Ernesto Conesa Roca. FOMESA Fruitech S.L.U.

15.00-16.00 h. Envases y embalajes. Diseño. Normalización

Dra. Bárbara Tuel Mederos. Universidad de Campinas

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

D. Antonio Sanz de la Morena. FECOAM

18.00-20.45 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

Lunes 7 de abril de 2014

9.00-10.00 h. Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones

Prof. Dr. Jordi Graell i Sarlé. Universidad de Lleida / 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

Dr. Víctor Hugo Escalona. Universidad de Chile

15.00-16.00 h. Transporte frigorífico terrestre y aéreo de productos hortofrutícolas

Dr. Víctor Hugo Escalona. Universidad de Chile

16.00-17.00 h. Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas

D. Álvaro Sánchez Martínez. MAERSK LINE S.A.

17.00-20.45 h. VISITA TÉCNICA: MAERSK LINE S.A.

Martes 8 de abril de 2014

9.00-10.00 h. Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos MPF.

Dra. Perla Gómez Di Marco. UPCT

10.00-10.30 h. Recubrimientos comestibles y tratamientos de superficie de frutas y hortalizas enteras y MPF

D. Hugh Douglas. AGRICOAT NATURESEAL LTD.

10.30-11.00 h. Registro de parámetros de control durante el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas

Dr. Martin Meckesheimer. SENSITECH INC.

11.30-12.30 h. Diseño de instalaciones y equipamiento para el procesado mínimo hortofrutícola.

Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

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. Universidad de Chile

16.00-17.00 h. Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales

Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva. Universidad Autónoma Querétaro

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA

21.00 h. CENA DEL CURSO

Miércoles 9 de abril de 2014

9.00-10.00 h. Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita

Dr. Luis Luchsinger Lagos. Universidad de Chile

10.00-11.00 h. Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado mínimo. Factores determinantes

Prof. Dr. Giancarlo Colelli. Università degli Studi di Foggia

11.30-12.30 h. Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales

Dr. Luis Cisneros Zevallos. TEXAS A&M University

12.30-13.30 h. Lavado y desinfección convencional y emergente de productos MPF.

Dra. Encarnación Aguayo Giménez. UPCT

15.30-17.30 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

17.30-18.30 h. Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección

Prof. Dr. Jean Claude Pech. Univ Poly-technique Toulouse INP-ENSAT

18.30-19.00 h. CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS

