



# 9º CURSO

# INTERNACIONAL



Grupo de Postrecolección y Refrigeración  
Universidad Politécnica de Cartagena

## TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

5 al 11 de marzo de 2015. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



## Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola

Síguenos en facebook y twitter





## ENTREGA DOCUMENTACIÓN





# 9º CURSO INTERNACIONAL



## TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

5 al 11 de marzo de 2015. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



Director Curso  
Dr. Francisco Artés Calero

Escuela Técnica Superior de  
Ingeniería Agronómica  
Dr. Alejandro Pérez Pastor

Directora Curso  
Dra. Perla Gómez Di Marco

Vicerrectorado de Ordenación Académica  
Sr. D. José Luis Muñoz Lozano

Director Curso  
Dr. Francisco Artés Hernández

Inauguración Curso 2015

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Panorámica actual de la postcosecha hortofrutícola y de los productos vegetales mínimamente procesados (MPF).

Prof. Dr. Francisco Artés Calero (UPCT)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Fisiología y bioquímica de la maduración. Función  
y efectos del etileno.

Prof. Dr. Daniel Valero (Univ. Miguel Hernández-ELCHE)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora.

Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo (UPCT)



## PONENCIA

Influencia de factores precosecha en la calidad de los  
productos MPF.

*Dra. Perla Gómez Dí Marco (UPCT)*

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Alteraciones fisiológicas, microbianas y por daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola.

Dr. Juan Antonio Martínez (UPCT)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos  
esenciales y refrigerantes

Dr. Antonio López (UPCT)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Instalaciones de prerrefrigeración.

Dra. M<sup>a</sup> Teresa Sánchez-Pineda (Univ. de Córdoba)



**VISITAS TÉCNICAS**



IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Principios y efectos de los agroquímicos en postcosecha.

Dr. Benito Orihuel Iranzo (PRODUCTOS CITROSOL S.A)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Desverdización y maduración acelerada.

D. JAVIER OLÍVARES VICENTE (TECNIDEX Técnicas de Desinfección S.A.U.)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Tecnología postcosecha de hortalizas.

*Dra. Alicia Namesny Vallespír (SPE·3 S.L.)*



## PONENCIA

Tecnología postcosecha de frutos cítricos y caqui.

Dra. Alejandra Salvador (IVIA-VALENCIA)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Centrales hortofrutícolas. Equipos, líneas e instalaciones de  
manipulación

D. Ernesto Conesa Roca (FOMESA- Food Machinery España S.A.)



## SALÓN DE ACTOS



IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



# PONENCIA

## Recubrimientos para frutas y hortalizas

D. Enrique Gómez Hernández (DECCO IBERICA Post Cosecha S.A.U.)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de  
productos MPF. Seguridad Alimentaria

Dra. M<sup>a</sup> José Abellán (FECOAM)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Conservación en atmósfera controlada. Equipos e  
instalaciones

Dr. Jordi Graell i Sarlé (Univ. de Lleida-IRTA)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Conservación en atmósfera modificada. Diseño de  
envases y nuevas tendencias de envasado

Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Proceso general de elaboración de los productos MPF  
("Cuarta Gama"): hortalizas.

Prof. Dr. Francisco Artés Calero (UPCT)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Proceso general de elaboración de los productos MPF:  
frutas.

Prof. Dra. Rosa Oria Almudí (Universidad de Zaragoza)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Transporte frigorífico terrestre, marítimo y aéreo de  
productos hortofrutícolas.

Dr. Víctor Hugo Escalona Contreras (Univ. de Chile)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Registro de parámetros de control durante el  
almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas.

Dra. María Elena Monzón (SENSITECH B.V.)



# VISITAS TÉCNICAS

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Envases y embalajes de productos hortofrutícolas. Diseño y Normalización.

Dra. Bárbara Teruel Mederos (Univ. Estadual de Campinas)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Gestión integral de la producción para minimizar las  
pérdidas postcosecha

María Luisa Ruíz (GRUPO G'S ESPAÑA)



## PONENCIA

### Lavado y desinfección convencional y emergente de productos MPF

Dra. Encarna Aguayo Gíménez (UPCT)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

La Visión empresarial desde el prisma de la innovación y  
la calidad de productos MPF

D. José Ramón Martínez (VERDIFRESH S.L.U)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Tecnología postcosecha de uva de mesa

Dr. Luis Luchsinger Lagos (Univ. de Chile)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Tecnología postcosecha de productos tropicales y  
subtropicales

Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva (Univ. Autónoma de Querétaro)



**VISITAS TÉCNICAS**





Cena IX Curso Internacional de  
Tecnología Postcosecha y  
Procesado Mínimo





Cena IX Curso Internacional de  
Tecnología Postcosecha y  
Procesado Mínimo



IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita.

Dr. Luis Luchsinger Lagos (Univ. de Chile)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado  
mínimo. Factores determinantes

Prof. Dr. Giancarlo Colelli (Univ. degli Studi di Foggia)

IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Fisiología y metabolismo de los productos MPF.

Propiedades bioactivas y funcionales.

Dr. Luis Císneros-Zevallos (Univ. Texas A&M)



# PONENCIA

Diseño de instalaciones y equipamiento para el procesado  
mínimo hortofrutícola

Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)



TALLERES PRÁCTICOS



IX Curso Internacional de Tecnología  
Postcosecha y Procesado Mínimo



## PONENCIA

Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección  
hortofrutícola.

Prof. Dr. Jean Claude Pech (Univ. Polytechnique de Toulouse)

# Clausura Curso 2015

Director Curso  
Dr. Francisco Artés Hernández



Director Curso  
Dr. Francisco Artés Calero



Director Curso  
Dra. Perla Gómez Di Marco



Patrocinador (CITROSOL)  
Dr. Benito Orihuel Iranzo



Escuela Técnica Superior de  
Ingeniería Agronómica  
Dra. M<sup>a</sup> Ángeles Ferrer









 **9º CURSO INTERNACIONAL**   
**TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO**  
5 al 11 de marzo de 2015. ETSIA-UPCT. Cartagena. España

     

     



*Grupo de Postrecolección y Refrigeración  
Universidad Politécnica de Cartagena*