



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^a 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^a José Abellán (FEACOAM)

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)



PONENCIA

Proceso general de elaboración de los productos MPF:
frutas.

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



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

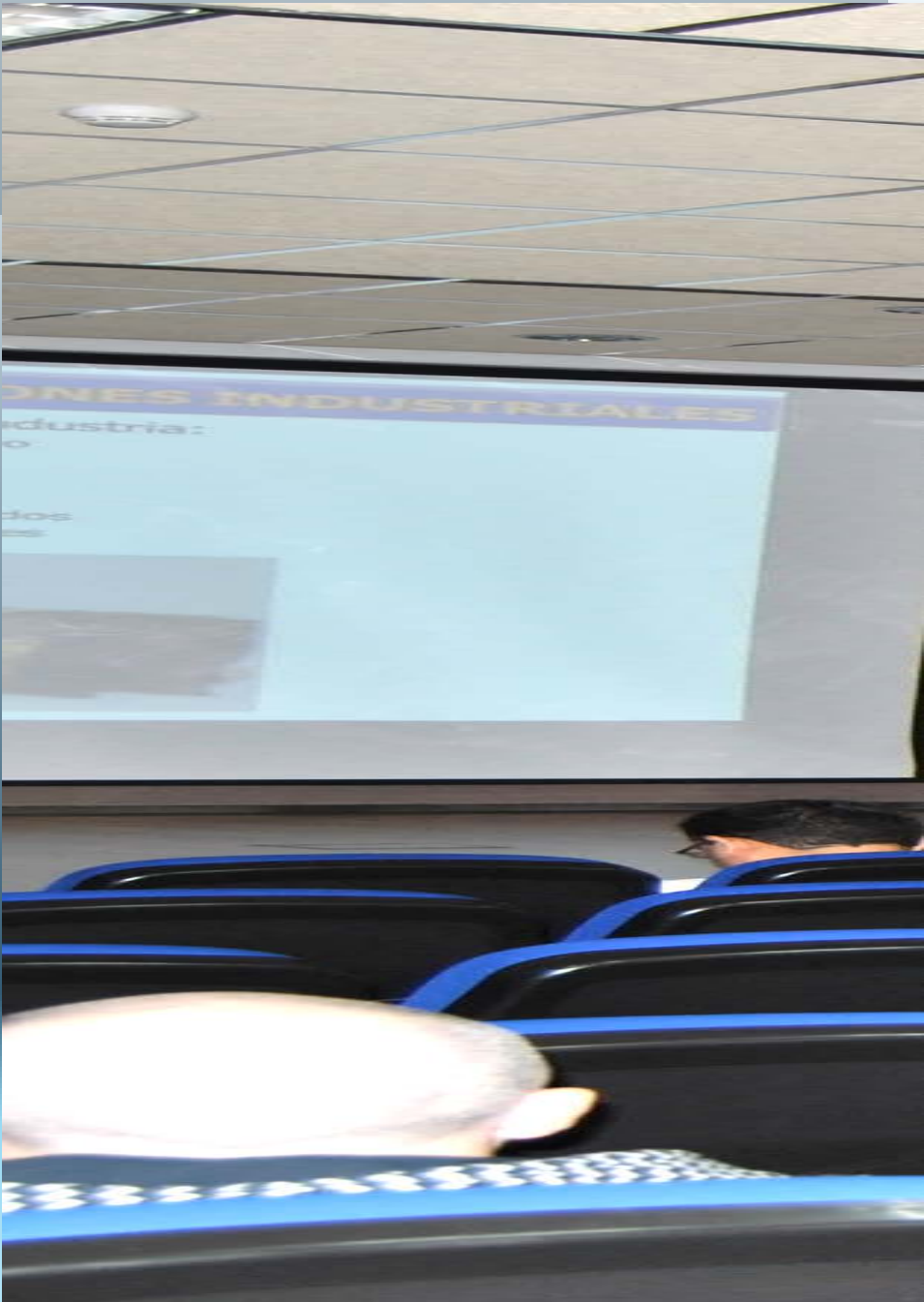


PONENCIA

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^a Ángeles Ferrer







 **9º CURSO INTERNACIONAL** 
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO
*Grupo de Postcosección y Refrigeración
Universidad Politécnica de Cartagena*

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



*Grupo de Postrecolección y Refrigeración
Universidad Politécnica de Cartagena*