



9º CURSO INTERNACIONAL



TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

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



SAKATA



Grupo
G's España

Objetivos:

- Conocer los principios del metabolismo y la fisiología de los productos hortofrutícolas frescos enteros y mínimamente procesados (“Cuarta Gama” de la Alimentación).
- Actualizar conocimientos teórico-prácticos de las técnicas frigoríficas, atmósferas controladas y modificadas, desverdización, maduración acelerada, transporte frigorífico y tratamientos fitosanitarios.
- Proporcionar los fundamentos de la Industria de manipulación de los productos enteros y de elaboración de los mínimamente procesados. Conocer los parámetros de calidad global y de seguridad alimentaria.
- Abrir posibilidades de actividad profesional y/o de promoción laboral.
- Impulsar la formación intensiva y la tecnificación del sector industrial.

Directores:

Prof. Dr. Francisco Artés Calero. Catedrático de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT). Responsable del Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR). Director del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV) de la UPCT.

Dra. Perla Gómez Di Marco. Técnico Superior del IBV-UPCT.

Dr. Francisco Artés Hernández. Profesor Titular de Universidad en Tecnología de Alimentos. GPR-UPCT

Sede: Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (ETSIA) de la UPCT. Paseo Alfonso XIII, 48. 30203, Cartagena, Murcia, España.

Numero de plazas limitado según el orden de pre-inscripción en el Curso. **Horas lectivas:** 45.
Otorga Título Universitario propio de la UPCT

Cuota de inscripción:

- Profesionales y técnicos del sector: 575 €. Bonificable para empresas españolas por la Fundación Tripartita
- Estudiantes: 350 € (aportando fotocopia de la matrícula para el Curso Académico actual).
- Estudiantes UPCT: 175 € (beca del 50% de la tarifa de estudiantes).

Dirigido a: Profesionales del sector, Graduados en Ingeniería, Lcdos. en Ciencias, Bioquímica, Veterinaria, Ing. Superiores y Técnicos, Tecnólogos de Alimentos, Enólogos, Diplomados en Nutrición, etc y estudiantes.

Información detallada en www.upct.es/gpostref/

Contacto: Grupo de Postrecolección y Refrigeración – UPCT: gpostref@upct.es. Tfno: (+34) 868 07 10 69

JUEVES 5 DE MARZO DE 2015

| Hora | Profesor | Tema |
|-------------|---|--|
| 8.45-9.00 | Entrega de documentación. Inauguración del Curso por directores y autoridades | |
| 9.00-9.45 | Francisco Artés Calero UPCT | 1. Panorámica actual de la postcosecha hortofrutícola y de los productos vegetales mínimamente procesados (MPF). |
| 9.45-10.45 | Daniel Valero UMH | 2. Fisiología y bioquímica de la maduración. Función y efectos del etileno. |
| 10.45-11.15 | DESAYUNO – Cafetería Campus Alfonso XIII | |
| 11.15-12.15 | Juan Pablo Fernández UPCT | 3. Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora. |
| 12.15-13.00 | Perla Gómez UPCT | 4. Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos MPF. |
| 13.00-13.30 | Juan Antonio Martínez UPCT | 5. Alteraciones fisiológicas, microbianas y por daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola. |
| 13.30-15.00 | COMIDA LIBRE | |
| 15.00-16.00 | Antonio López UPCT | 6. Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos esenciales y refrigerantes. |
| 16.00-17.00 | M ^a Teresa Sánchez UCO | 7. Instalaciones de prerrefrigeración. |
| 17.00-20.30 | CITROSOL S.A. | VISITA TÉCNICA: PRODUCTOS CITROSOL S.A. |

VIERNES 6 DE MARZO DE 2015

| | | |
|-------------|---|--|
| 9.00-10.00 | Benito Orihuel CITROSOL S.A. | 8. Principios y efectos de los agroquímicos en postcosecha. |
| 10.00-11.00 | Javier Olivares TECNIDEX S.A.U. | 9. Desverdización y maduración acelerada. |
| 11.00-11.30 | DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII | |
| 11.30-12.30 | Alicia Namesny SPE·3 S.L. | 10. Tecnología postcosecha de hortalizas. |
| 12.30-13.30 | Alejandra Salvador IVIA | 11. Tecnología postcosecha de frutos cítricos y caqui. |
| 13.30-15.00 | COMIDA LIBRE | |
| 15.00-16.00 | Ernesto Conesa FOMESA S.A. | 12. Centrales hortofrutícolas. Funciones de las líneas de manipulación |
| 16.00-17.00 | Enrique Gómez DECCO S.A.U. | 13. Recubrimientos para frutas y hortalizas |
| 17.30-18.00 | M ^a José Abellán FECOAM | 14. APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de productos MPF. Seguridad alimentaria. |
| 18.00-20.30 | GPR- UPCT | Talleres en Planta Piloto: Atributos de calidad. Actividad fisiológica. Equipos de Laboratorio de I+D+i. Determinaciones analíticas. |

LUNES 9 DE MARZO DE 2015

| | | |
|-------------|---|--|
| 9.00-10.00 | Jordi Graell UdL-IRTA | 15. Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones. |
| 10.00-11.00 | Francisco Artés Hernández UPCT | 16. Conservación en atmósfera modificada. Diseño de envases y nuevas tendencias de envasado. |
| 11.00-11.30 | DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII | |
| 11.30-12.30 | Francisco Artés Calero UPCT | 17. Proceso general de elaboración de los productos MPF (“Cuarta Gama”): hortalizas. |
| 12.30-13.30 | Rosa Oria UNIZAR | 18. Proceso general de elaboración de los productos MPF: frutas. |

| | | |
|--------------------------------------|--|---|
| 13.30-15.00 | COMIDA LIBRE | |
| 15.00-16.00 | Víctor Hugo Escalona UChile | 19. Transporte frigorífico terrestre, marítimo y aéreo de productos hortofrutícolas. |
| 16.00-16.30 | María E. Monzón SENSITECH INC. | 20. Registro de parámetros de control durante el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas. |
| 16.30-17.00 | María Luisa Ruiz G's ESPAÑA | 21. Gestión integral de la producción para minimizar las pérdidas postcosecha |
| 17.00-20.30 | GPR-UPCT | VISITA TÉCNICA: instalaciones del Puerto de Cartagena. |
| MARTES 10 DE MARZO DE 2015 | | |
| 9.00-10.00 | Bárbara Teruel UNICAMP | 22. Envases y embalajes de productos hortofrutícolas. Diseño y Normalización. |
| 10.00-10.30 | Rafael Vázquez. FLORETTE MURCIA | 23. Evolución y visión sobre el mercado y consumidor de productos MPF |
| 10.30-11.00 | David Ortiz PRIMAFLOR SAT. | 24. Equipamiento en el procesado mínimo hortofrutícola |
| 11.00-11.30 | DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII | |
| 11.30-12.30 | Encarna Aguayo UPCT | 25. Lavado y desinfección convencional y emergente de productos MPF. |
| 12.30-13.30 | José Ramón Martínez VERDIFRESH S.L.U | 26. La visión de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en industrias de procesado mínimo. |
| 13.30-15.00 | COMIDA LIBRE | |
| 15.00-16.00 | Luis Luchsinger UChile | 27. Tecnología postcosecha de uva de mesa. |
| 16.00-17.00 | Edmundo Mercado Univ. A. Querétaro | 28. Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales. |
| 17.00-20.30 | GPR- UPCT | VISITAS TÉCNICAS |
| 21.00 h | CENA DEL CURSO: Real Club de Regatas de Cartagena. Muelle de Alfonso XII. Puerto de Cartagena | |
| MIÉRCOLES 11 DE MARZO DE 2015 | | |
| 9.00-10.00 | Luis Luchsinger UChile | 29. Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita. |
| 10.00-11.00 | Giancarlo Colelli Univ. Foggia | 30. Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado mínimo. Factores determinantes. |
| 11.00-11.30 | DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII | |
| 11.30-12.30 | Luis Cisneros Univ. Texas | 31. Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales. |
| 12.30 -12.45 | Fotografía general del curso con participantes e instructores | |
| 12.45-13.45 | Francisco Artés Hernández UPCT | 32. Diseño de instalaciones y equipamiento para el procesado mínimo hortofrutícola. |
| 13.45-15.30 | COMIDA LIBRE | |
| 15.30-17.30 | GPR – UPCT | Taller en Planta Piloto: Procesado mínimo hortofrutícola. |
| 17.30-18.30 | Jean Claude Pech Univ. P. Toulouse | 33. Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección hortofrutícola. |
| 18.30-19.00 | Clausura del Curso y entrega de Diplomas a cargo de los organizadores, patrocinadores y cargos académicos de la UPCT | |

PROFESORADO DEL CURSO

DIRECTORES:

- Prof. Dr. Francisco Artés Calero. Ingeniero Agrónomo. Ingénieur Frigoriste. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Catedrático de Universidad, Área de Tecnología de Alimentos. Responsable del Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR) del Departamento de Ingeniería de Alimentos (DIA) de la UPCT. Director del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV) de la UPCT. España. fr.artes@upct.es
- Dra. Perla Gómez Di Marco. Ingeniera Agrónoma. Agronomist M. Sc. Diplomada en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Técnico Superior del IBV-UPCT. GPR. España. perla.gomez@upct.es
- Dr. Francisco Artés Hernández. Ingeniero Agrónomo. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Profesor Titular de Universidad, Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. España. fr.artes-hdez@upct.es

OTROS PROFESORES:

- Prof. Dr. Antonio López Gómez. Ingeniero Agrónomo. Catedrático de Universidad, Área de Tecnología de Alimentos. Director del Departamento de Ingeniería de Alimentos - UPCT. España. antonio.lopez@upct.es
- Prof. Dr. Daniel Valero Garrido. Farmacéutico. Catedrático de Universidad. Área de Tecnología de Alimentos. Director del Departamento de Postrecolección de Frutas y Hortalizas. Universidad Miguel Hernández (UMH). Elche. Alicante. España. daniel.valero@umh.es
- Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva. Ingeniero Bioquímico. Postharvest Technologist. Departamento de Investigación y Postgrado de Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro. México. mercado@uaq.mx
- Prof. Dr. Giancarlo Colelli. Ingeniero Agrónomo. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Profesor del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell' Ambiente (SAFE). Facoltà di Agraria. Università degli Studi di Foggia. Italia. g.coelli@unifg.it
- Prof. Dr. Jean Claude Pech. Ingeniero Agrónomo. Catedrático de Universidad. Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse (INP-ENSAT). Université Polytechnique de Toulouse. Francia. pech@ensat.fr
- Prof. Dr. Jordi Graell i Sarlé. Ingeniero Agrónomo. Catedrático de Universidad. Área de Tecnología de Alimentos. Profesor en el Área de Postcosecha de la Universidad de Lleida e Investigador del Institut de Recerca i Tecnologia Agro-alimentàries (UdL-IRTA). España. Graell@tecal.udl.cat
- Prof. Dra. M^a Teresa Sánchez-Pineda de las Infantas. Ingeniero Agrónomo. Catedrática de Universidad. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes. Universidad de Córdoba (UCO). España. teresa.sanchez@uco.es
- Dra. Alejandra Salvador Pérez. Ingeniero Agrónomo. Investigadora del Centro de Tecnología Postcosecha. Instituto Valenciano de Investigación Agraria - IVIA. salvador_ale@gva.es
- Dra. Alicia Namesny Vallespir. Ingeniero Agrónomo. Postharvest Technologist. Directora Técnica del Portal Poscosecha. SPE3 S.L. Valencia. España. info@poscosecha.com
- Dra. Bárbara Teruel Mederos. Ingeniero Mecánico. Profesora Titular de la Faculdade de Engenharia Agrícola. Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Brasil. barbarat@agr.unicamp.br
- Dra. Encarna Aguayo Giménez. Ingeniero Agrónomo. Postharvest & Fresh-cut

- Technologist. Diplomada en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Profesora Titular de Universidad. Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. España. encarna.aguayo@upct.es
- Dra. María Elena Monzón. Master en Horticultura y Agronomía. Program Support Specialist. SENSITECH B.V. Nieuw-Vennep. Holanda. mmonzon@sensitech.com;
- Dra. Mónica Sabater. Ingeniero Agrónomo. Postharvest Technical Manager. BIOCONSERVACIÓN S.A. msabater@bioconservacion.com
- Dr. Benito Orihuel Iranzo. Químico. Director General de PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia. España. borihuel@citrosol.com
- Dr. Ernesto Conesa Roca. Licenciado en Ciencias Químicas. Director Técnico Fomesa Fruitech S.L.U. Grupo Food Machinery España S.A. (FOMESA). Valencia. España. econesa.fruitech@fomesa.net
- Dr. Juan Antonio Martínez López. Licenciado en CC. Biológicas. Profesor Contratado de Microbiología y Patología Postrecolección. Departamento de Producción Vegetal. UPCT. España. juanantonio.martinez@upct.es
- Dr. Juan Pablo Fernández Trujillo. Ingeniero Agrónomo. Profesor Titular de Universidad. Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. España. juanp.fdez@upct.es
- Dr. Luis Cisneros-Zevallos. Agronomist M. Sc. Postharvest Physiologist. Associate Professor. Department of Horticultural Sciences. Texas A&M University. EEUU. lcisnero@ag.tamu.edu
- Dr. Luis Luchsinger Lagos. Ingeniero Agrónomo. Postharvest Physiologist. Director de la Escuela de Postgrado. Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Santiago, Chile. lluchsin@abello.dic.uchile.cl
- Dr. Víctor Hugo Escalona Contreras. Ingeniero Agrónomo. Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Director del Centro de Estudios de Postcosecha. Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Santiago, Chile. vescalona@uchile.cl;
- Dr. Ginés Benito Martínez Hernández. Ingeniero Agrónomo. Master en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (TAIDA). Contratado postdoctoral en el Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. ginesbenito.martinez@upct.es
- Dña. M^a José Abellán Millá. Ingeniero Agrónomo. Responsable Dpto. de Calidad y Medio Ambiente. Federación de Cooperativas Agrarias Región de Murcia. España. mjabellan@calidadcertificada.com
- Dña. M^a Luisa Ruiz López. Licenciada en CC. Biológicas. Coordinador de calidad en producción GRUPO G's ESPAÑA. Murcia. Marisa.Ruiz@gsggrupo.com.
- D. Álvaro Payá Gonzalo-Bilbao. Ingeniero Agrónomo. Departamento Técnico de TECNIDEX. Valencia. España. admon@tecnidex.es;
- D. David Ortiz Espinosa. Ingeniero Industrial. Director de ensaladas y procesados. PRIMAFLORES SAT. Almería. España. david@primaflor.com
- D. Enrique Gómez Hernández. Químico. Director Técnico de DECCO IBERICA Post Cosecha, S.A.U. Valencia. España. Enrique.gomez@uniphos.com
- D. Javier Navarro Rico. Ingeniero Agrónomo. Master en TAIDA. Becario cátedra I+D G's ESPAÑA. UPCT. Jnr1@alu.upct.es
- D. Javier Olivares Vicente. Ingeniero Industrial. Departamento Técnico de TECNIDEX, Técnicas de Desinfección S.A.U. Valencia. España. javierolivares@tecnidex.es
- D. José Ramón Martínez. Licenciado en CC. Biológicas y en Ciencias ambientales. Director de planta. VERDIFRESH S.L.U. Valencia. España. jrmartinez@gac.es
- D. Mariano Otón Alcaraz. Ingeniero Técnico Agrícola. Master en TAIDA. Técnico Contratado del IBV-UPCT. España. mariano.oton@upct.es
- D. Rafael Vázquez. Gerente FLORETTE MURCIA. Murcia. España. rvazquezg@florette.es
- D. Raúl Ortíz. Director comercial de PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia.