



Universidad
Politécnica
de Cartagena

11º CURSO

INTERNACIONAL



Grupo de Postcosecha y Refrigeración
Universidad Politécnica de Cartagena

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

29 de marzo al 4 de abril de 2017. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



SAKATA



**FOMESA
FRUITECH**
Your postharvest partner



Poscosecha

FRUTAS, HORTALIZAS Y ORNAMENTALES



Grupo
G's España

Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola

Síguenos en **facebook** y **twitter**



Directora Curso
Dra. Perla Gómez Di Marco

Rector Universidad Politécnica de Cartagena
Sr. D. Alejandro Díaz Morcillo

Director Curso
Dr. Francisco Artés Hernández

Director Curso
Dr. Francisco Artés Calero

Directora Escuela Técnica Superior de
Ingeniería Agronómica
Dra. Arantxa Aznar Samper

Inauguración Curso 2017





PONENCIA

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

Prof. Dr. Francisco Artés Calero (UPCT)



PONENCIA

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



PONENCIA

Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora.

Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo (UPCT)

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

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

Dra. Perla Gómez Di Marco (UPCT)

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Estrategias de inhibición y eliminación del etileno
durante la postrecolección

Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos
esenciales y refrigerantes

Dr. Antonio López (UPCT)

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Instalaciones de prerrefrigeración.

Dra. M^a Teresa Sánchez-Pineda (Univ. de Córdoba)



VISITAS TÉCNICAS




11º CURSO
INTERNACIONAL
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

Universidad Politécnica de Cartagena


 Grupo de Postcosecha y Refrigeración
 Universidad Politécnica de Cartagena

29 de marzo al 4 de abril de 2017. ETSIA-UPCT. Cartagena. España


DECCO

EXON

ETSIA









11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Principios y efectos del control químico de los podridos en
la postcosecha.

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

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Desverdezación y maduración acelerada.

D. Valentín Turégano (TECNIDEX Técnicas de Desinfección S.A.U.)

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Tecnología postcosecha de hortalizas
de hoja, tallo y bulbos.

Dra. Alicia Namesny Vallespír (SPE-3 S.L.)

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Tecnología postcosecha de frutos cítricos y caqui.

Dra. Alejandra Salvador (IVIA-VALENCIA)

11º 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.)



SALÓN DE ACTOS





PONENCIA

Centrales hortofrutícolas. Funciones de la líneas de
manipulación



PONENCIA

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



TALLERES PRÁCTICOS



11º 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)

11º 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)



PONENCIA

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

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Desinfección convencional y emergente de productos
MPF

Dra. Encarna Aguayo Giménez (UPCT)

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Tecnología postcosecha de hortalizas de fruto. Mejora
genética de variedades

Prof. Dr. Manuel (Universidad de Almería)



PONENCIA

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

Dr. Juan Antonio Martínez (UPCT)

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

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

Dña. María José Abellán (FECSA)



VISITAS TÉCNICAS




11º CURSO
INTERNACIONAL
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO
 29 de marzo al 4 de abril de 2017. ETSIA-UPCT. Cartagena. España


 Grupo de Postcosecha y Procesamiento
 Universidad Politécnica de Cartagena


DECCO














11º 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)



PONENCIA

Desarrollo de nuevos productos con tecnologías
emergentes de procesado: Smoothies

11º 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. Victoria Gilabert Escrivá (VERDIFRESH S.L.U)



PONENCIA

Tecnología postcosecha de uva de mesa y berries

11º 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)



PONENCIA

Tecnología Postcosecha de fruta de pepita

Dr. Domingos Almeida (Universidade Lisboa)

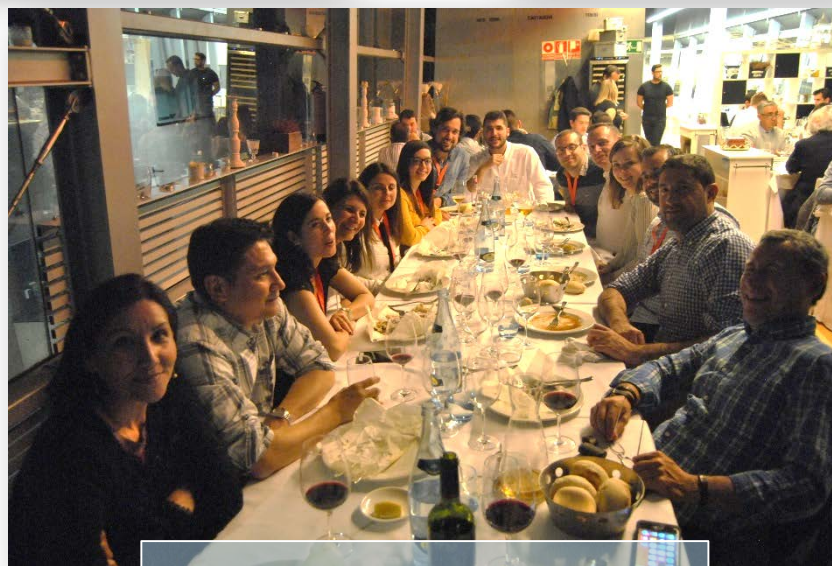
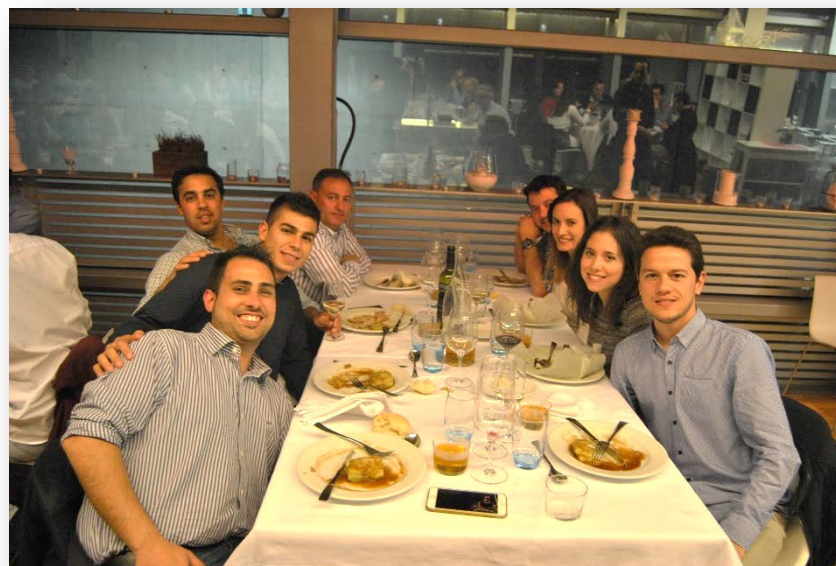


PONENCIA

Transporte frigorífico marítimo de productos
hortofrutícolas.



**Cena 11º Curso Internacional
de Tecnología Postcosecha y
Procesado Mínimo**



Cena 11º Curso Internacional
de Tecnología Postcosecha y
Procesado Mínimo

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Tecnología postcosecha de frutos de hueso.

Dr. Luís Luchsinger Lagos (Univ. de Chile)

11º 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)



SALÓN DE ACTOS



11º 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)

11º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Diseño de instalaciones y equipamiento para el procesado
mínimo hortofrutícola

Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)



TALLERES PRÁCTICOS





PONENCIA

Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección
hortofrutícola.

Clausura Curso 2017



**Representante de patrocinadores
(TECNIDEX)**

**Escuela Técnica Superior de
Ingeniería Agronómica
D. Manuel Munuera Giner**

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

**Director Curso
Dr. Francisco Artés Calero**

**Director Curso
Dr. Francisco Artés Hernández**



Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas





11º CURSO INTERNACIONAL
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO
29 de marzo al 4 de abril de 2017. ETSIA-UPCT. Cartagena. España

Universidad Politécnica de Cartagena **GR** Grupo de Postcosecha y Procesado Mínimo Universidad Politécnica de Cartagena

INSTITUTO TECNOLÓGICO VEGETAL **DECCO** **TECNODEX** **BION** **CITROSOL** **ETSIA**
BIOCONSERVACION ADVANCED POSTHARVEST SOLUTIONS Cartagena

SAKATA **FOMESA FRUITECH** **Poscosecha** **SENSITECH** **G's España**
PRODUCCIÓN, CONTROL Y MANEJO DE CALIDAD SUPPLY CHAIN VISIBILITY



*Grupo de Postrecolección y Refrigeración
Universidad Politécnica de Cartagena*