

Dirección: Dr. Francisco Artés Hernández
Dra. Perla Gómez Di Marco
Dr. Francisco Artés Calero

Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR-UPCT)

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

Matrícula: Profesionales: 650 €. Estudiantes: 350 €. Alumnos UPCT: beca 50% estudiantes

Dirigido a: Profesionales y técnicos del sector y a estudiantes de Grado, Máster y Doctorado en Ingeniería, Ciencias, Bioquímica, Veterinaria, Tec. de Alimentos, etc.

Más información: www.upct.es/gpostref

Preinscripción y contacto: gpostref@upct.es

PROFESORADO:

Centro Inv. Científicas y Tecnol. **CICYTEX**. Badajoz. España

Instituto Valenciano de Invest. Agraria - **IVIA**. España

Instituto de Biotecnología Vegetal – **IBV-UPCT**. España

Univ. Autónoma de Querétaro – **UAQ**. México

Univ. de Almería. **UAL**. España.

Univ. de Campinas – **UNICAMP**. Campinas. Brasil

Univ. de Chile – **UCHILE**. Santiago. Chile

Univ. de Córdoba – **UCO**. España

Univ. de Lisboa – **ULisboa**. Portugal

Univ. de Lleida – **UdL**. España

Univ. de **Texas A&M**. Texas. EEUU

Univ. degli Studi di Foggia – **UNIFG**. Italia

Univ. Politécnica de Cartagena – **UPCT**. España

Univ. Polytechnique de Toulouse – **INP-ENSAT**. Francia

BIOCONSERVACIÓN S.A. Barcelona. España

DECCO IBERICA S.A.U. Valencia. España

FECOAM. Murcia. España

FOMESA FRUITECH S.L.U. Valencia. España

GRUPO G's ESPAÑA. Murcia. España

KERNEL EXPORT S.L. Murcia. España

MAERSK LINE. Madrid. España

PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia. España

SENSITECH INC. EEUU

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

TECNIDEX, FRUIT PROTECTION, S.A.U. Valencia. España

VERDIFRESH S.L.U. Valencia. España

Patrocinan



Colaboran



11º Curso Internacional

con Título Universitario en

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



29 marzo - 4 abril de 2017
Cartagena, Murcia, España

PROGRAMA (45 h)

Miércoles 29 de marzo de 2017

8.30-9.00 h. Registro y recogida de documentación
9.00-9.15 h. Inauguración y presentación del Curso
9.15-9.45 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
Dr. Manuel Serradilla Sánchez. CICYTEX

11.15-12.15 h. Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora
Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo. UPCT

12.15-13.00 h. Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos hortofrutícolas
Dra. Perla Gómez Di Marco. UPCT

13.00-13.30 h. Estrategias de inhibición y eliminación de etileno durante la postrecolección
Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

15.00-16.00 h. Instalaciones de refrigeración mecánica
Prof. Dr. Antonio López Gómez. UPCT

16.00-17.00 h. Instalaciones de prerrefrigeración
Prof. Dra. María Teresa Sánchez-Pineda. Universidad de Córdoba

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA

Jueves 30 de marzo de 2017

9.00-10.00 h. Principios y efectos del control químico de los podridos postcosecha
Dr. Benito Orihuel Iranzo. PRODUCTOS CITROSOL S.A.

10.00-11.00 h. Desverdzación y maduración acelerada
D. Valentín Turégano Meneses. TECNIDEX, FRUIT PROTECTION, S.A.U.
11.30-12.30 h. Tecnología postcosecha de hortalizas de hoja, tallo y bulbos
Dra. Alicia Namesny Vallespir. SPE 3 S.L. Poscosecha

12.30-13.30 h. Tecnología postcosecha de cítricos y caqui
Dra. Alejandra Salvador Pérez. IVIA

15.00-16.00 h. Recubrimientos para frutas y hortalizas
D. Enrique Gómez Hernández. DECCO IBÉRICA S.A.U.

16.00-17.00 h. Funciones de las líneas de manipulación en las centrales hortofrutícolas

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

17.30-18.00 h. Registro de parámetros de control durante el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas
Ralph Vosse. SENSITECH INC.

18.00-20.30 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

Viernes 31 de marzo de 2017

9.00-10.00 h. Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones
Prof. Dr. Jordi Graell i Sarlé. Universidad de Lleida

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”
Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

12.30-13.30 h. Desinfección convencional y emergente de productos MPF.
Dra. Encarnación Aguayo Giménez. UPCT

15.00-16.00 h. Tecnología postcosecha de hortalizas de fruto. Mejora genética de variedades.
Prof. Dr. Manuel Jamilena Quesada. Universidad de Almería

16.00-16.30 h. Alteraciones fisiológicas, microbianas y daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola
Dr. Juan Antonio Martínez López. UPCT

16.30-17.00 h. APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de productos MPF. Seguridad alimentaria
Dña. María José Abellán Millá. FECOAM

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA

Lunes 3 de abril de 2017

9.00-10.00 h. Envases y embalajes. Diseño. Normalización
Dra. Bárbara Teruel Mederos. Universidad de Campinas

10.00-10.30 h. Influencia de la temperatura en la calidad de productos MPF
Dr. Domingos Almeida. Universidad de Lisboa

10.30-11.00 h. Problemática industrial en el desarrollo de Procesos
D. Francisco Javier Orenes Esquivá. KERNEL EXPORT S.L.

11.30-12.30 h. La visión de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en industrias de procesado mínimo
Dra. Victoria Gilabert Escrivá. VERDIFRESH S.L.U.

12.30-13.30 h. Tecnología postcosecha de uva de mesa y berries
Dr. Luis Luchsinger Lagos. Universidad de Chile

15.00-16.00 h. Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales
Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva. Universidad Autónoma Querétaro

16.00-16.30 h. Tecnología postcosecha de fruta de pepita
Dr. Domingos Almeida. Universidad de Lisboa

16.30-17.00 h. Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas
D. Álvaro Sánchez Martínez. MAERSK LINE.

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA: PUERTO DE CARTAGENA

21.00 h. CENA DEL CURSO

Martes 4 de abril de 2017

9.00-10.00 h. Tecnología postcosecha de frutos de hueso
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

12.30-12.45 h. FOTOGRAFÍA DE PARTICIPANTES

12.45-13.45 h. Diseño de instalaciones y equipamiento para el procesado mínimo hortofrutícola.
Dr. Francisco Artés Hernández. 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 Polytechnique de Toulouse INP-ENSAT

18.30-19.00 h. CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS