



Universidad
Politécnica
de Cartagena

12º CURSO

INTERNACIONAL



GPR
Grupo de Postcoleccion y Refrigeración
Universidad Politécnica de Cartagena

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

7 al 13 de marzo 2018. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



SAKATA



FOMESA
FRUITECH



FRUTAS, HORTALIZAS Y ORNAMENTALES



Grupo
G's España

Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola





Director del Curso
Dr. Francisco Artés Hernández

Rector de la Universidad Politécnica de Cartagena
Dr. Alejandro Díaz Morcillo

Co-Directora del Curso
Dra. Perla Gómez Di Marco

Directora de la ETSIA
Dra. Arantxa Aznar Samper

Co-Director del Curso
Dr. Francisco Artés Calero

Inauguración Curso 2018



12º 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)



PONENCIA

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

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Atributos de calidad hortofrutícola. Factores
biotecnológicos en su mejora.

Prof. Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo (UPCT)



PONENCIA

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

Dra. Perla Gómez Di Marco (UPCT)

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Estrategias de inhibición y eliminación del etileno
durante la postrecolección

Prof. Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos
esenciales y refrigerantes

Prof. Dr. Antonio López Gómez (UPCT)

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Instalaciones de prerrefrigeración.

Prof. Dr. Daniel Valero Garrido (Universidad Miguel Hernández)



VISITA TÉCNICA: FRUTAS APEMAR





VISITA TÉCNICA: FRUTAS APEMAR



VISITA TÉCNICA: FRUTAS APEMAR





PONENCIA

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

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Desverdización y maduración acelerada.

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

12º 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.)

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Tecnología postcosecha de frutos cítricos y caqui.

Dra. Alejandra Salvador (IVIA-VALENCIA)

12º 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.)





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



12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones

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

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

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

Prof. Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)



PONENCIA

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

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Desinfección convencional y emergente de productos
MPF

Dra. Encarna Aguayo Giménez (UPCT)

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Tecnología postcosecha de hortalizas de fruto. Mejora
genética de variedades

Prof. Dr. Manuel Jamilena (Universidad de Almería)

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

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

Dr. Juan Antonio Martínez López (UPCT)

12º 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 Millá (FECOAM)



VISITA TÉCNICA: FRUCA SAT LA FORJA



VISITA TÉCNICA: FRUCA SAT LA FORJA





12º 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

Influencia de la temperatura en la calidad de los productos

MPF



12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Desarrollo de nuevos productos con tecnologías
emergentes de procesado: Smoothies

Prof. Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)



PONENCIA

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

Dra. Victoria Gilabert Escrivá (VERDIFRESH S.L.U)



PONENCIA

Tecnología postcosecha de uva de mesa y berries

Dr. Luis Luchsinger Lagos (Universidad de Chile)



12º 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



PONENCIA

Transporte frigorífico marítimo de productos
hortofrutícolas.

D. Alvaro Sánchez (MAERSK LINE)



VISITA TÉCNICA: PUERTO DE CARTAGENA





VISITA TÉCNICA: PUERTO DE CARTAGENA





Cena del 12º Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo. Cartagena, España.





Cena del 12º Curso Internacional de Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo. Cartagena, España.



FRUTOS DE HUESO



PONENCIA

Tecnología postcosecha de frutos de hueso.

12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

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

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



12º Curso Internacional de Tecnología

Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Fisiología y metabolismo de los productos MPF.

Propiedades bioactivas y funcionales.

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

12º CURSO
INTERNACIONAL
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

7 al 13 de marzo de 2018. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



In Memoriam of Adel A. Kader (1941-2012)



12º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo



PONENCIA

Diseño de instalaciones y equipamiento para el procesado
mínimo hortofrutícola

Prof. Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)



TALLERES PRÁCTICOS



12º 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)



**Vicerrector de Internacionalización
y Cooperación al Desarrollo
Dr. José Manuel Ferrández Vicente**

**Subdirector de la ETSIA
D. Manuel Munuera Giner**

**Co-Director del Curso
Dr. Francisco Artés Calero**

**Representante de patrocinadores
(TECNIDEX)**

**Director Curso
Dr. Francisco Artés Hernández**

**Co-Directora del Curso
Dr. Perla Gómez Di Marco**

Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas





12º CURSO
INTERNACIONAL
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

7 al 13 de marzo 2018. ETSIA-UPCT. Cartagena, España

AB Universidad Politécnica de Cartagena **GR** Grupo de Investigación y Posgrado "Universidad Politécnica de Cartagena"

Instituto de Biotecnología Vegetal **DECCO** **TECNIDEX** **BON** **CITROSOL** **ETSIA** Cartagena

SAKATA **FOMESA FRUITECH** **Poscosecha** **SENSITECH** **G's España**



*Grupo de Postrecolección y Refrigeración
Universidad Politécnica de Cartagena*