

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: 700 €. Estudiantes: 350 €. Alumnos UPCT: 175 €.

Formación bonificada para Empresas Españolas por la Fundación Estatal de Formación en el Empleo (**FUNDAE**)

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

G's ESPAÑA / LOVE FRESH. Murcia. España

MAERSK LINE. Algeciras. 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



12º Curso Internacional

con Título Universitario en

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



7 al 13 de marzo de 2018
Cartagena, Murcia, España

PROGRAMA (45 h)

Miércoles 7 de marzo de 2018

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
Prof. 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
Prof. 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 8 de marzo de 2018

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. Desverdización 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
D. Martin Meckesheimer. SENSITECH INC.

18.00-20.30 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

Viernes 9 de marzo de 2018

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
Prof. 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 12 de marzo de 2018

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. Desarrollo de nuevos productos con tecnologías emergentes de procesado: Smoothies
Prof. Dr. Francisco Artés Hernández. UPCT

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 13 de marzo de 2018

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. Giancarlo Colelli. Università degli Studi di Foggia

11.30-12.30 h. Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales
Prof. 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.
Prof. 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