



Universidad
Politécnica
de Cartagena

13º CURSO

INTERNACIONAL



Grupo de Postrecolección y Refrigeración
Universidad Politécnica de Cartagena

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

27 de marzo al 2 de abril de 2019. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



We create smart protection

AgroFresh

Advancing the future of freshness

TECNIDEX

CITROSOL

ADVANCED POSTHARVEST SOLUTIONS

BON

BIOCONSERVACION



Innovation in Sorting Equipment



SUPPLY CHAIN VISIBILITY



SAKATA



FOMESA
FRUITECH

Your postharvest partner



Poscosecha

FRUTAS, HORTALIZAS Y ORNAMENTALES



Grupo
G's España



Tecnología Postcosecha y Procesado Mínimo Hortofrutícola





Universidad
Politécnica
de Cartagena

13º CURSO

INTERNACIONAL



Grupo de Postcosecha y Refrigeración
Universidad Politécnica de Cartagena

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

27 de marzo al 2 de abril de 2019. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



We create smart protection



Advancing the future of freshness



ADVANCED POSTHARVEST SOLUTIONS



BIOCONSERVACION



Innovation in Sorting Equipment



SUPPLY CHAIN VISIBILITY



Your postharvest partner



FRUTAS, HORTALIZAS Y ORNAMENTALES



**Inauguración del
Curso 2019**

**Codirectora del Curso
Dra. Perla Gómez Di Marco**

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

**Codirector del Curso
Dr. Francisco Artés Calero**



**Director del Curso
Dr. Francisco Artés Hernández**

**Subdirectora de Relaciones Internacionales ETSIA
Dra. Julia Weiss**



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

Prof. Dr. Francisco Artés Calero (UPCT)



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

Dr. Manuel Serradilla (Inst. Agroalimentario de Extremadura)



Atributos de calidad hortofrutícola.
Factores biotecnológicos en su mejora.

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



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



Instalaciones de refrigeración mecánica

Prof. Dr. Antonio López (UPCT)



Instalaciones de enfriamiento rápido.



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



Desverdización y maduración acelerada.

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





Tecnología postcosecha de hortalizas
de hoja, tallo y bulbos.

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



Tecnología postcosecha de frutos cítricos y caqui.

Dra. Alejandra Salvador (IVIA-VALENCIA)



Recubrimientos para frutas y hortalizas



**VISITA TÉCNICA
FRUTAS APEMAR**




13º CURSO
 Universidad Politécnica de Cartagena **INTERNACIONAL** 
 Grupo de Postrecolección y Refrigeración
 Universidad Politécnica de Cartagena
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO
 27 de marzo al 2 de abril de 2019. ETSIA-UPCT. Cartagena. España


















Centrales hortofrutícolas. Funciones de la líneas de manipulación

Dr. Ernesto Conesa Roca (FOMESA- Food Machinery España S.A.)



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

Dr. Martín Meckesheimer (SENSITECH EMEA B.V.)



TALLERES PRÁCTICOS





Conservación en atmósfera controlada.

Equipos e instalaciones



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

Prof. Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)



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



Desinfección convencional y emergente de productos MPF



Tecnología postcosecha de hortalizas de fruto.
Mejora genética de variedades

Prof. Dr. Manuel Jamilena Quesada (Universidad de Almería)



**VISITA TÉCNICA
GRUPO CFM – SAT LA FORJA**




13º CURSO
 Universidad Politécnica de Cartagena **INTERNACIONAL** 
 Grupo de Postrecolección y Refrigeración
 Universidad Politécnica de Cartagena
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO
 27 de marzo al 2 de abril de 2019. ETSIA-UPCT. Cartagena. España


























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



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

Dña. Ana Belén Olivares (FECOAM)



**VISITA TÉCNICA
G's España**





Grupo
G's España



Universidad
Politécnica
de Cartagena

13º CURSO

INTERNACIONAL



TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

27 de marzo al 2 de abril de 2019. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



We create smart protection



Advancing the Future of Business



ADVANCED POSTHARVEST SOLUTIONS



BIOCONSERVACION



Innovation in Sorting Equipment



SUPPLY CHAIN VISIBILITY



FRUTAS, HORTÍFUTOS Y ORNAMENTALES



Grupo G's España



ETSIA





Envases y embalajes de productos hortofrutícolas.
Diseño y Normalización.

Dra. Bárbara Teruel Mederos (Univ. Estadual de Campinas)



Influencia de la temperatura en la calidad de los productos MPF

Dr. Domingos Almeida (Universida Lisboa)



SALÓN DE ACTOS





Desarrollo de nuevos productos con tecnologías emergentes de procesado



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



Tecnología postcosecha de uva de mesa y berries

Dr. Luis Luchsinger Lagos (Univ. de Chile)



Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales



Tecnología Postcosecha de fruta de pepita

Dr. Domingos Almeida (Universidade Lisboa)



SALÓN DE ACTOS





Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas.

D. Marcos Píncu (RAYTEC VISION S.P.A)



VISITA TÉCNICA: Terminal de contenedores del Puerto de Cartagena





Universidad Politécnica de Cartagena

13º CURSO

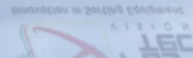
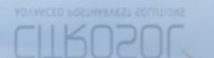
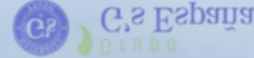
INTERNACIONAL



Grupo de Postcosecha y Refrigeración Universidad Politécnica de Cartagena

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

27 de marzo al 2 de abril de 2019. ETSIA-UPCT. Cartagena. España





**Cena del 13º Curso Internacional de Tecnología
Postcosecha y Procesado Mínimo**





Transporte frigorífico marítimo de perecederos

D. Julio Nestar (MSC - MEDITERRANEAN SHIPPING COMPANY)



Tecnología postcosecha de frutos de hueso.



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

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





Fisiología y metabolismo de los productos MPF.
Propiedades bioactivas y funcionales.

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



Diseño de instalaciones y
Equipamiento para el procesado
mínimo hortofrutícola

Prof. Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT)



Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección hortofrutícola.

Prof. Dr. Jean Claude Pech (Univ. Polytechnique de Toulouse)

Clausura Curso 2019

13º CURSO
INTERNACIONAL
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO
27 de marzo al 2 de abril de 2019. ETSIA-UPCT. Cartagena. España

Logos: DECCO, AgroFresh, CITRASAQ, FOM FRUIT, SAKATA, TECNIDEX, SENSITECH, ETSIA Cartagena.

Codirector del Curso
Dr. Francisco Artés Calero

Director del Curso
Dr. Francisco Artés Hernández

Representante de patrocinadores
(TECNIDEX)

Vicerrector de Ordenación Académica y Calidad
Sr. D. José Luis Muñoz Lozano

Subdirector de Calidad ETSIA
D. Manuel Munuera Giner

Codirectora del Curso
Dra. Perla Gómez Di Marco



Entrega de diplomas



Entrega de diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas



Entrega diplomas

