



# TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

**Director:** Prof. Dr. Francisco Artés Calero (UPCT)

**Sede:** ETSIA. Universidad Politécnica de Cartagena-UPCT (Murcia, España)

**Horas lectivas:** 40 **Fechas:** 23 a 29 de Mayo 2007

**Matrícula:** Normal: 300 € Estudiantes : 175 € ó 125 € para 1<sup>er</sup> 2<sup>o</sup> ciclo en UPCT

**Requisitos de admisión:** Ing. Superiores y Técnicos, Lcdos en Ciencias y en Bioquímica, Veterinarios, Tecnólogos de Alimentos, Enólogos y estudiantes.

**Secretaría:** Rectorado UPCT.

D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> José Navarro Gómez.

Sección Posgrado y formación continua

Tfno: +34 968 325386. Fax: +34 968 327003

[mariajo.navarro@rec.upct.es](mailto:mariajo.navarro@rec.upct.es)

**Coordinación del Curso:**

[fr.artes-hdez@upct.es](mailto:fr.artes-hdez@upct.es); [perla.gomez@upct.es](mailto:perla.gomez@upct.es)

Más información en: [www.upct.es/gpostref](http://www.upct.es/gpostref)

## PROGRAMA:

1. Panorámica actual de la postcosecha hortofrutícola.
2. Fisiología y bioquímica de la maduración.
3. Atributos de calidad. Factores biotecnológicos.
4. Alteraciones fisiológicas, microbianas y daños mecánicos.
5. Instalaciones de refrigeración mecánica.
6. Instalaciones de prerrefrigeración.
7. Desverdización y maduración acelerada.
8. Conservación en atmósfera controlada.
9. Conservación en atmósfera modificada.
10. Centrales hortofrutícolas. Equipos, líneas e instalaciones.
11. Tecnología postcosecha de frutos cítricos.
12. Transporte frigorífico terrestre y aéreo.
13. Elaboración de hortalizas mínimamente procesadas en fresco (MPF). "Cuarta gama" de la alimentación
14. Elaboración de frutas MPF
15. Diseño de plantas de procesado mínimo.
16. Lavado y desinfección de productos MPF. Vida útil.
17. Influencia de factores precosecha en la calidad de MPF.
18. Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas.
19. Tecnología postcosecha de hortalizas.
20. Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita.
21. Tecnología postcosecha de frutos tropicales.
22. Tecnología postcosecha de uva de mesa.
23. Envases y embalajes. Normalización.
24. APPCC en las industrias de manipulado y de MPF.
25. Propiedades bioactivas y funcionales de los productos MPF.
26. Alternativas de desinfección. Radiaciones UV-C y ozono.
27. Elaboración de sopas frías mínimamente procesadas.
- VT. Visitas Técnicas (9 horas)
- T. Talleres en Planta Piloto (4 horas)



## PROFESORADO:

**UPCT.** Cartagena. España

**UPM.** Madrid. España

**UniZar.** Zaragoza. España

**UNICAMP.** Campinas, Brasil

**UMH.** Elche. España

**UdL-IRTA.** Lleida. España

**IVIA.** Valencia. España

**INTA.** Argentina

**Univ. Texas.** EEUU

**Univ. Chile.** Santiago

**CIAD.** Hermosillo, México

**EMBRAPA.** Brasil

**POZOSUR S.A.** España

**MAERSK ESPAÑA S.A.**

**TECNIDEX S.A.** España

**FECOAM.** Murcia. España

**FOMESA S.A.** España

