

## 4º Seminario Internacional Empresa-Universidad Retos y Perspectivas en el Procesado Mínimo en “Cuarta Gama”

*Javier Navarro Rico*

*Grupo de Postrecolección y Refrigeración*

*Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica – ETSIA*

*Universidad Politécnica de Cartagena – UPCT, Murcia, España*

El 16 de mayo tuvo lugar en el salón de actos de la Consejería de Agricultura y Agua de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, el 4º Seminario Internacional Empresa-Universidad Retos y Perspectivas en el Procesado Mínimo en “Cuarta Gama” organizado por el Dr. Francisco Artés Hernández en el marco del Programa de Doctorado en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (TAIDAA), impartido en la ESTIA-UPCT, del cual es Coordinador. En el mismo participaron por parte de la Academia, varios integrantes del Grupo de Investigación de la UPCT sobre Postrecolección y Refrigeración - GPR, Universitá degli Studi di Foggia (Italia) y de la Texas A&M University (EEUU), mientras que varias de las principales empresas del sector también quisieron estar presentes, como fue el caso de SAKATA SEEDS, SOGESOL, VERDIFRESH Y KERNEL EXPORT.



### 4º Seminario Internacional Empresa-Universidad: Retos y perspectivas en el Procesado Mínimo en “Cuarta Gama”

Miércoles 16 de mayo de 2012. Salón de actos de la Consejería de Agricultura y Agua – CARM  
Coordinador: Dr. Francisco Artés Hernández. Coordinador Programa de Master y Doctorado en TAIDAA.

*Colaboran:*



En la inauguración del acto, llevada a cabo, por el Consejero de Agricultura y Agua de la CARM, D. Antonio Cerdá Cerdá, el Vicerrector de Investigación de la UPCT, Dr. Pablo Fernández Escámez, el Director de la ETSIA-UPCT, Dr. Alejandro Pérez Pastor, y el Dr. Francisco Artés Hernández, se remarcó el importante papel que está desarrollando la UPCT y en especial en la línea del Programa de Doctorado cubierta por el Grupo de Postrecolección y Refrigeración, en referencia a la investigación en el ámbito de la postcosecha, para ampliar la calidad y la seguridad de los productos hortofrutícolas que se lanzan al mercado, así como en la promoción de un continuo contacto entre los investigadores universitarios y las empresas del sector, ya que es necesaria una retroalimentación constante entre ambos para continuar avanzando.



Los asistentes al seminario, unas 80 personas que se mostraron muy participativas en



todo momento, provenían de empresas hortofrutícola afines al sector, tanto de la Región de Murcia como de provincias cercanas como Almería y Valencia, alumnos del programa de Doctorado en TAIDAA y de la Universidad de Murcia – UMU, así diversos profesores de

Universidad, técnicos de la Consejería y de FECOAM, periodistas del Sector, etc.

A las 9.00 h abrió el seminario el Dr. Francisco Artés Calero, catedrático de la UPCT y director del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV), que empezó con una charla titulada “Interés del procesado mínimo hortofrutícola en “Cuarta Gama”. Necesidad de I+D” en la que ofreció una visión global del sector, abarcando desde los comienzos de las industrias de procesado mínimo y su evolución hasta la actualidad hasta las nuevas vías de investigación que se deben abrir para seguir avanzando y mejorando la calidad y seguridad de los productos denominados de “Cuarta Gama”. Una vez se rompió el hielo con la charla del Dr. Artés Calero, la Dra. Perla Gómez di Marco, del IBV, realizó su presentación titulada “Calidad de los productos mínimamente procesados en fresco. Factores determinantes”, haciendo especial hincapié en que en los productos de “Cuarta Gama” es esencial exigir la máxima calidad de los productos, tanto para el momento del procesado y elaboración en la industria como durante la vida útil de estos productos en el mercado.

La primera charla llevada a cabo por un representante de una empresa del sector hortofrutícola se titulaba “Importancia de la selección varietal” de Pedro Alonso Product manager de la multinacional Sakata Seeds (Valencia), su exposición giraba en torno a la importancia de los primeros pasos del proceso, la selección de variedades y de cómo las empresas pueden seleccionar variedades en función de los productos que pretenda desarrollar en el futuro, por ejemplo, seleccionando variedades que contengan colores llamativos o con una mayor vida útil una vez recolectadas. La cuarta charla de la mañana fue llevada a cabo por la Dra. Encarna Aguayo Giménez, Profesora titular de la UPCT, y se titulaba “Seguridad en los productos mínimamente procesados en fresco. Legislación”, la Dra. Aguayo habló de la importancia de mantener la seguridad de los productos de “Cuarta Gama” para la salud humana, debido a que por su propia idiosincrasia son productos muy susceptibles de contaminaciones microbianas patógenas, haciendo especial hincapié en los cambios que se han producido en los últimos años en la legislación española. La penúltima charla de la primera parte del seminario la realizó D. Francisco Javier Orenes Esquivá, responsable de calidad de Kernel Export (Murcia) y se titulaba “Problemática para mantener la calidad durante la vida comercial”, la importancia de mantener la cadena de frío durante la elaboración,

transporte y comercialización, esencial para mantener la calidad de este tipo de productos, fue el principal tema tratado en esta charla.

Antes del descanso, se formó una mesa redonda con todos los ponentes de esta primera parte del seminario, donde se debatió entre varios de los participantes las principales problemáticas que rodean este sector. Destaca la pregunta formulada por Dña. Sonia Cortés, de Fruittoday, sobre la seguridad que ofrecen estos productos una vez pasada su fecha de caducidad y en la que todos los ponentes dejaron claro que los consumidores deben respetar estas fechas puestas por el productor, ya que es hasta esta fecha hasta donde se puede asegurar la calidad de los mismos.



Tras el descanso, el Dr. Francisco Artés Hernández, Profesor titular de la UPCT y Coordinador del seminario expuso una presentación titulada “Diseño de instalaciones industriales”, el Dr. Artés Hernández resumió en 20 minutos todas las claves que se deben tener en cuenta a la hora de diseñar una instalación industrial para el desarrollo de productos de “Cuarta Gama”, de lo esencial que es separar la zona de recepción de materias primas de la zona de procesado y del factor más determinante en el procesado de estos productos, mantener las bajas temperaturas. Una vez concluida esta charla, salió a la palestra D. David Ortiz Espinosa, responsable de desarrollo de procesos de Primaflor (Almería), con su charla titulada “Problemática industrial en el desarrollo de procesos”. Una vez concluida esta charla, el Profesor Dr. Giancarlo Colleli de la Università degli Studi di Foggia (Italia), realizó una exposición titulada “Innovaciones tecnológicas en el procesado en Cuarta Gama”, el profesor, en un perfecto castellano, expuso a los asistentes las innovaciones que actualmente podemos encontrar en la maquinaria para elaborar este tipo de productos, cada vez más avanzada.

La primera de las tres últimas charlas la realizó D. Abel Santos Sáez, Director de I+D, Sogesol Bakkavor, Murcia, y se titulaba “Desarrollo de nuevos productos. ¿Algo más que Cuarta Gama?”, fue una exposición muy dinámica en la que habló del como su empresa afrontaba el desarrollo de nuevos productos que lanzar al mercado de productos mínimamente procesados en fresco. Justo después de esta exposición salió al estrado el Dr. Luis Cisneros-Zevallos desde la Texas A&M University (EEUU), con una interesantísima exposición titulada “Potenciación de las propiedades saludables. ¿I+D en otros mercados?”. El Dr. Cisneros ofreció una visión distinta de los productos de “Cuarta Gama” como productos que pueden aportar beneficios a la salud de los consumidores, y por tanto, desde la industria se puede potenciar estas propiedades

saludables abriendo nuevas vías de investigación con estos productos mínimamente procesados en fresco. La última charla de la mañana la ofreció D. Roberto Pons responsable de marketing de Verdifresh S.L. bajo el título “El futuro de la “Cuarta Gama”. Procuró dar pistas de hacia dónde se dirige el futuro de estos productos, la aparición de nuevos productos y/o las nuevas necesidades que reclaman los consumidores de productos mínimamente procesados en fresco y por ello el necesario I+D en este campo para que podamos ofrecer a los consumidores lo que están demandando.

Por último, todos los ponentes de esta segunda parte del seminario, formaron una mesa redonda en la que se dio oportunidad a los asistentes de participar para debatir sobre las cuestiones planteadas por la Academia y Empresa. Dicho debate se mantuvo activo durante media hora, dando por concluido el 4º Seminario Internacional Empresa-Universidad Retos y Perspectivas en el Procesado Mínimo en “Cuarta Gama”.

