

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: 650 €. Estudiantes: 350 €. Alumnos UPCT: beca 50% estudiantes

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:

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. Miguel Hernández - **UMH**. Elche. España
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
KERNEL EXPORT S.L. Murcia. España
MAERSK LINE. Madrid. España
PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia. España
SENSITECH INC. EEUU
SPE-3 S.L. Portal Poscosecha. Valencia. España
TECNIDEX S.A.U. Valencia. España
VERDIFRESH S.L.U. Valencia. España

Patrocinan



Grupo G's España Poscosecha

Colaboran



Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)

11º Curso Internacional

con Título Universitario en

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



29 marzo - 4 abril de 2017
Cartagena, Murcia, España

PROGRAMA (45 h)

Miércoles 29 de marzo de 2017

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

Prof. Dr. Daniel Valero Garrido. Universidad Miguel Hernández

11.15-12.15 h. Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora

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

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 30 de marzo de 2017

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 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

María Elena Monzón. SENSITECH INC.

18.00-20.30 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

Viernes 31 de marzo de 2017

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

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 3 de abril de 2017

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. Problemática industrial en el desarrollo de Procesos

D. Francisco Javier Orenes Esquiva. KERNEL EXPORT S.L.

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

16.00-17.00 h. Tecnología postcosecha de fruta de pepita

Dr. Domingos Almeida. Universidad de Lisboa

17.00-17.30 h. Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas

D. Álvaro Sánchez Martínez. MAERSK LINE.

17.30-20.30 h. VISITA TÉCNICA: PUERTO DE CARTAGENA

21.00 h. CENA DEL CURSO

Martes 4 de abril de 2017

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. Dr. Giancarlo Colelli. Università degli Studi di Foggia

11.30-12.30 h. Fisiología y metabolismo de los productos MPF.

Propiedades bioactivas y funcionales

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.

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