

 **IV CURSO INTERNACIONAL** 
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO

22 al 28 de abril de 2010. ETSIA-UPCT. Cartagena. España



Objetivos:

- Conocer los principios del metabolismo y la fisiología de los productos hortofrutícolas frescos enteros y mínimamente procesados (“Cuarta Gama” de la Alimentación).
- Actualizar conocimientos teórico-prácticos de las técnicas frigoríficas, atmósferas controladas y modificadas, desverdización, maduración acelerada, transporte frigorífico y tratamientos fitosanitarios.
- Proporcionar los fundamentos de la Industria de manipulación de los productos enteros y de elaboración de los mínimamente procesados. Conocer los parámetros de calidad global y de seguridad alimentaria.
- Abrir posibilidades de actividad profesional y/o de promoción laboral.
- Impulsar la formación intensiva y la tecnificación del sector industrial.

Directores:

Prof. Dr. Francisco Artés Calero. Catedrático de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT). Responsable del Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR). Director del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV) de la UPCT.

Dra. Perla Gómez Di Marco. Técnico Superior del IBV-UPCT.

Dr. Francisco Artés Hernández. Profesor Titular de Universidad en Tecnología de Alimentos. GPR-UPCT

Sede: Salón de Actos de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (ETSIA) de la UPCT. Paseo Alfonso XIII, 48. 30203, Cartagena, Murcia, España.

Horas lectivas: 45. Convalidado con 4,5 créditos de libre configuración por la UPCT.

Cuota de inscripción:

- Profesionales y técnicos del sector: 475 €
- Estudiantes: 220 €(aportando fotocopia de la matrícula para el Curso 09-10).
- Estudiantes de 1^{er} y 2^o ciclo de la UPCT: 180 €

Dirigido a: Profesionales del sector. Ingenieros Superiores y Técnicos, Lcdos. en Ciencias, Bioquímica y Veterinaria, Tecnólogos de Alimentos, Enólogos, Diplomados en Nutrición y estudiantes.

Información detallada en www.upct.es/gpostref/

Contacto: Grupo de Postrecolección y Refrigeración – UPCT : gpostref@upct.es. Tfno: (+34) 868 07 10 69

JUEVES 22 DE ABRIL DE 2010

Hora	Profesor	Tema
9.00-9.10	Inauguración del Curso por los organizadores, patrocinadores y cargos académicos de la UPCT	
9.10-10.10	F. Artés Calero UPCT	1. Panorámica actual de la postcosecha hortofrutícola y de los productos vegetales mínimamente procesados (MPF).
10.10-11.10	D. Valero Garrido EPSO - UMH	2. Fisiología y bioquímica de la maduración. Función y efectos del etileno.
11.10-11.30	DESAYUNO – Cafetería Campus Alfonso XIII	
11.30-12.30	J.P. Fernández-Trujillo UPCT	3. Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora.
12.30-13.30	J.A. Martínez López UPCT	4. Alteraciones fisiológicas, microbianas y por daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola.
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-16.00	F. Artés Hernández UPCT	5. Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos esenciales.
16.00-17.00	M.T. Sánchez-Pineda UCO	6. Instalaciones de prerrefrigeración.
17.00-20.30	CITROSOL GPR-UPCT	VISITA TÉCNICA: FRUTAS APEMAR

VIERNES 23 DE ABRIL DE 2010

9.00-10.00	B. Orihuel Iranzo CITROSOL S.A.	7. Principios y efectos de los agroquímicos en postcosecha.
10.00-11.00	J. Olivares Vicente TECNIDEX S.A.	8. Desverdización y maduración acelerada.
11.00-11.30	DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII	
11.30-12.30	A. Namesny Vallespir EDIHO S.L.	9. Tecnología postcosecha de hortalizas.
12.30-13.30	J.Mª Martínez Jávega IVIA	10. Tecnología postcosecha de frutos cítricos.
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-16.00	E. Conesa Roca FOMESA S.A.	11. Centrales hortofrutícolas. Equipos, líneas e instalaciones de manipulación.
16.00-17.00	A.B. González García FECOAM	12. APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de productos MPF. Seguridad alimentaria.
17.00-20.00	GPR- UPCT	Talleres en Planta Piloto: Atributos de calidad. Actividad fisiológica. Equipos de Laboratorio de I+D+i. Determinaciones analíticas.

LUNES 26 DE ABRIL DE 2010

9.00-10.00	J. Graell i Sarlé UdL-IRTA	13. Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones.
10.00-11.00	F. Artés Hernández UPCT	14. Conservación en atmósfera modificada. Diseño de envases.
11.00-11.30	DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII	
12.30-13.30	F. Artés Calero UPCT	15. Proceso general de elaboración de los productos MPF (Cuarta Gama): hortalizas.

12.30-13.30	R. Oria Almudí UNIZAR	16. Proceso general de elaboración de los productos MPF: frutas.
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-16.00	V.H. Escalona Contreras UChile	17. Transporte frigorífico terrestre y aéreo de productos hortofrutícolas.
16.00-17.00	J. Rueda Alameda MAERSK S.A.	18. Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas.
17.00-20.00	MAERSK S.A. GPR- UPCT	VISITA TÉCNICA: instalaciones del Puerto de Cartagena.
MARTES 27 DE ABRIL DE 2010		
9.00-10.00	P. Gómez Di Marco UPCT	19. Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos MPF. Alteraciones más frecuentes.
10.00-11.00	B. Teruel Mederos UNICAMP	20. Envases y embalajes de productos hortofrutícolas. Diseño y Normalización.
11.00-11.30	DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII	
11.30-12.30	J. Usall i Rodié UdL-IRTA	21. Sistemas alternativos de control de podredumbres. Control biológico.
12.30-13.30	V. Gilabert Escrivá VERDIFRESH S.L.U	22. Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado mínimo. Factores determinantes. Visión empresarial
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-16.00	L. Luchsinger Lagos UChile	23. Tecnología postcosecha de uva de mesa.
16.00-17.00	E. Mercado Silva Univ. A. Querétaro	24. Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales.
17.00-20.30	GPR- UPCT	VISITAS TÉCNICAS: SANAFOOD Y FRUCA
21.30 h	CENA: Real Club de Regatas de Cartagena. Muelle de Alfonso XII. Puerto de Cartagena.	
MIÉRCOLES 28 DE ABRIL DE 2010		
9.00-10.00	L. Luchsinger Lagos UChile	25. Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita.
10.00-11.00	G. Colelli Univ. Foggia	26. Equipamiento para el procesado mínimo hortofrutícola.
11.00-11.30	DESAYUNO– Cafetería Campus Alfonso XIII	
11.30-12.30	L. Cisneros Zevallos Univ. Texas	27. Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales.
12.30-13.30	E. Aguayo Giménez UPCT	28. Lavado y desinfección convencional y emergente de productos MPF.
13.30-15.00	COMIDA LIBRE	
15.00-17.00	GPR - UPCT	Taller en Planta Piloto: Procesado mínimo hortofrutícola.
17.00-18.00	J.C. Pech Univ. P. Toulouse	29. Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección hortofrutícola.
18.00-19.00	Adel A. Kader UCDavis	30. Future research needs in postharvest and fresh-cut technologies.
19.00-19.30	Clausura del Curso y entrega de Diplomas de asistencia y aprovechamiento a cargo de los organizadores, patrocinadores y cargos académicos de la UPCT	

PROFESORADO DEL CURSO

DIRECTORES:

- Prof. Dr. Francisco Artés Calero. Ingeniero Agrónomo. Ingénieur Frigoriste. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Catedrático de Universidad, Área de Tecnología de Alimentos. Responsable del Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR) del Departamento de Ingeniería de Alimentos (DIA) de la UPCT. Director del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV) de la UPCT. España.
- Dra. Perla Gómez Di Marco. Ingeniera Agrónoma. Agronomist M. Sc. Diplomada en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Técnico Superior del IBV-UPCT. GPR. España.
- Dr. Francisco Artés Hernández. Ingeniero Agrónomo. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Profesor Titular de Universidad, Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. España.

OTROS PROFESORES:

- Prof. Dr. Adel A. Kader. Pomologist. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Profesor Emérito de Fisiología y Tecnología Postcosecha. Department of Plant Sciences. University of California – UC Davis. EEUU.
- Prof. Dr. Jean Claude Pech. Ingeniero Agrónomo. Catedrático de Universidad en la Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse (INP-ENSAT). Université Polytechnique de Toulouse. Francia.
- Prof. Dra. Rosa Oria Almudí. Veterinaria. Catedrática de Universidad en el Área de Tecnología de Alimentos. Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Zaragoza (UNIZAR). España.
- Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva. Ingeniero Bioquímico. Postharvest Technologist. Departamento de Investigación y Postgrado de Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro. México.
- Prof. Dr. Giancarlo Colelli. Ingeniero Agrónomo. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Profesor del Dipartimento di Scienze delle Produzioni, dell'Ingegneria, della Meccanica e dell'Economia Applicate ai Sistemi Agro-zootecnici (PRIME). Facoltà di Agraria. Università degli Studi di Foggia. Italia.
- Prof. Dr. Manuel Camps Michelena. Ingeniero Agrónomo. Catedrático de Universidad. Director del Departamento de Ingeniería Rural de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM). España.
- Prof. Dr. Daniel Valero Garrido. Farmacéutico. Catedrático de Universidad en el área de Tecnología de Alimentos. Escuela Politécnica Superior de Orihuela. Universidad Miguel Hernández (UMH). España.
- Dr. José M^a Martínez Jávega. Ingeniero Agrónomo. Director del Centro de Tecnología Postcosecha del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). Moncada. Valencia. España.
- Dr. Jordi Graell i Sarlé. Ingeniero Agrónomo. Profesor en el Area de Postcosecha de la Universidad de Lleida e Investigador del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (UdL-IRTA). España.
- Dra. M^a Teresa Sánchez-Pineda de las Infantas. Ingeniero Agrónomo. Profesora Titular de Universidad. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes. Universidad de Córdoba (UCO). España.

- Dra. Alicia Namesny Vallespir. Ingeniero Agrónomo. Postharvest Technologist. Directora Técnica de Ediciones de Horticultura EDIHO S.L. Tarragona. España.
- Dr. Luis Cisneros-Zevallos. Agronomist M. Sc. Postharvest Physiologist. Associate Professor. Department of Horticultural Sciences. Texas A&M University. EEUU.
- Dr. Luis Luchsinger Lagos. Ingeniero Agrónomo. Postharvest Physiologist. Director de la Escuela de Postgrado. Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Santiago, Chile.
- Dra. Bárbara Teruel Mederos. Ingeniero Mecánico. Profesora Titular de la Faculdade de Engenharia Agrícola (FEAGRI) de la Universidad de Campinas (UNICAMPI). Brasil.
- Dr. Josep Usall i Rodié. Ingeniero Agrónomo. Investigador de la Unidad de patología del área de postcosecha. Coordinador R+D. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries (IRTA). Centro UdL-IRTA. Lleida. España.
- Dr. Benito Orihuel Iranzo. Químico. Director General de PRODUCTOS CITROSOL S.A. Valencia. España.
- Dra. Victoria Gilabert Escrivá. Ingeniero Agrónomo. Departamento ICI – Responsable Desarrollo de Procesos. VERDIFRESH S.L.U. Valencia. España.
- Dr. Juan Pablo Fernández Trujillo. Ingeniero Agrónomo. Profesor Titular de Universidad en el Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. España.
- Dra. Encarna Aguayo Giménez. Ingeniero Agrónomo. Postharvest & Fresh-cut Technologist. Diplomada en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Profesora Titular de Universidad. Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT. España.
- Dr. Víctor Hugo Escalona Contreras. Ingeniero Agrónomo. Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Profesor de la Facultad de Ciencias Agronómicas y Director del Centro de Estudios de Postcosecha de la Universidad de Chile. Santiago, Chile.
- Dr. Andrés Conesa Bueno. Ingeniero Agrónomo. Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Responsable de I+D del Departamento Técnico de POZO SUR S.L. Murcia. España.
- D. Juan Antonio Martínez López. Biólogo. Diplomado en Ciencia y Tecnología de la Conservación de Alimentos. Profesor Contratado de Microbiología y Patología Postrecolección, Departamento de Producción Vegetal. UPCT. España.
- D. Javier Rueda Alameda. Capitán de la Marina Mercante. Director Técnico de MAERSK ESPAÑA S.A. Algeciras, Cádiz. España.
- D. Javier Olivares Vicente. Ingeniero Industrial. Departamento Técnico de TECNIDEX S.A. Valencia. España.
- D. Álvaro Payá Gonzalo-Bilbao. Ingeniero Agrónomo. Departamento Técnico de TECNIDEX S.A. Valencia. España.
- Dña. Ana Belén González García. Ingeniero Agrónomo. Consultor de Calidad y Medio Ambiente. Departamento Técnico de la Federación de Cooperativas Agrarias de la Región de Murcia (FECOAM). España.
- D. Pedro Antonio Robles Sánchez. Ingeniero Agrónomo. Becario predoctoral en el Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT.
- D. Ginés Benito Martínez Hernández. Ingeniero Agrónomo. Becario predoctoral en el Área de Tecnología de Alimentos. GPR. DIA-UPCT.
- D. Mariano Otón Alcaraz. Ingeniero Técnico Agrícola. . Master en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario. Diplomado en Ingeniería y Aplicaciones del Frío en la Conservación de Vegetales. Técnico Contratado del IBV-UPCT. España.

