

Dirección: Prof. Dr. Francisco Artés Calero
Dra. Perla Gómez Di Marco
Dr. Francisco Artés Hernández
Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR)

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

Matrícula: Profesionales: 475 € Estudiantes: 220 €
Alumnos 1º y 2º ciclo en UPCT: 180 €

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

Más información www.upct.es/gpostref

Preinscripción y contacto: gpostref@upct.es

PROFESORADO:

Ito. Recerca i Tec. Agroaliment. - **IRTA**. España
Ito. Valenciano de Invest. Agraria - **IVIA**. España
Univ. Autónoma de Querétaro - **UAQ**. México
Univ. de Campinas - **UNICAMP**. Campinas. Brasil
Univ. de Chile - **UCHILE**. Santiago. Chile
Univ. de Córdoba - **UCO**. España
Univ. de Davis - **UCDavis**. California. EEUU
Univ. de Lleida **UdL**. España
Univ. de Zaragoza- **UNIZAR**. España
Univ. degli Studi di Foggia- **UNIFG**. Italia
Univ. Miguel Hernández- **UMH**. Elche. España
Univ. Politécnica de Cartagena- **UPCT**. España
Univ. Politécnica de Madrid – **UPM**. España
Univ. Politécnica Toulouse **INP-ENSAT**. Francia
Univ. Texas **A&M**. Texas. EEUU
CITROSOL S.A.. Valencia. España
EDIHO S.L.. Tarragona. España
FECOAM. Murcia. España
FOMESA S.A.. Valencia. España
MAERSK LINE S.A.. Dinamarca
POZOSUR S.A.. Murcia. España
TECNIDEX S.A.. Valencia. España
VERDIFRESH S.L.U.. Valencia. España

Patrocinan



Colaboran



Universidad Politécnica de Cartagena

IV Curso Internacional

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



22 al 28 de abril de 2010

Cartagena, Murcia, España

PROGRAMA (45 h)

Jueves 22 de abril de 2010

9.00-10.00 h.- Panorámica actual de la postcosecha hortofrutícola y de los productos vegetales mínimamente procesados en fresco (MPF)
Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

10.00-11.00 h.- Fisiología y bioquímica de la maduración. Función y efectos del etileno
Prof. Dr. Daniel Valero Garrido. EPSO – UMH

11.30-12.30 h.- Atributos de calidad hortofrutícola. Factores biotecnológicos en su mejora
Dr. Juan Pablo Fernández-Trujillo. UPCT

12.30-13.30 h.- Alteraciones fisiológicas, microbianas y por daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola
D. Juan Antonio Martínez López. UPCT

15.00-16.00 h.- Instalaciones de refrigeración mecánica: equipos esenciales y refrigerantes
Prof. Dr. Manuel Camps Michelena. UPM.

16.00-17.00 h.- Instalaciones de prerrefrigeración
Dra. María Teresa Sánchez-Pineda. UCO

17.00-20.30 h.- VISITA TÉCNICA

Viernes 23 de abril de 2010

9.00-10.00 h.- Principios y efectos de los agroquímicos en postcosecha
Dr. Benito Orihuel Irazo. CITROSOL S.A.

10.00-11.00 h.- Desverdización y maduración acelerada
D. Javier Olivares Vicente. TECNIDEX S.A

11.30-12.30 h.- Tecnología postcosecha de hortalizas
Dra. Alicia Namesy Vallespir. EDIHO S.L.

12.30-13.30 h.- Tecnología postcosecha de frutos cítricos
Dr. Jose M^a Martínez Jávega. IVIA

15.00-16.00 h.- Centrales hortofrutícolas. Equipos, líneas e instalaciones de manipulación
Dr. Ernesto Conesa Roca. FOMESA S.A.

16.00-17.00 h.- APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de productos MPF. Seguridad alimentaria
Dña. Ana Belén González García. FECOAM

17.00-20.00 h.- DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

Lunes 26 de abril de 2010

9.00-10.00 h.- Conservación en atmósfera controlada. Equipos e instalaciones
Dr. Jordi Graell i Sarlé. UdL-IRTA

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": hortalizas
Prof. Dr. Francisco Artés Calero. UPCT

12.30-13.30 h.- Proceso general de elaboración de los productos MPF: frutas
Prof. Dra. Rosa Oria Almudí. UNIZAR

15.00-16.00 h.- Transporte frigorífico terrestre y aéreo de productos hortofrutícolas
Dr. Víctor Hugo Escalona. UCHILE

16.00-17.00 h.- Transporte frigorífico marítimo de productos hortofrutícolas
D. Javier Rueda Alameda. MAERSK LINE S.A.

17.00-20.00 h.- VISITA TÉCNICA

Martes 27 de abril de 2010

9.00-10.00 h.- Influencia de factores precosecha en la calidad de los productos MPF. Alteraciones frecuentes
Dra. Perla Gómez Di Marco. UPCT

10.00-11.00 h.- Envases y embalajes de productos hortofrutícolas. Diseño y Normalización
Dra. Bárbara Teruel Mederos. UNICAMP

11.30-12.30 h.- Sistemas alternativos de control de podredumbres. Control biológico
Dr. Josep Usall i Rodié. IRTA

12.30-13.30 h.- Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado mínimo. Visión empresarial
Dra. Victoria Gilabert Escrivá. VERDIFRESH S.L.U.

15.00-16.00 h.- Tecnología postcosecha de uva de mesa
Dr. Luis Luchsinger Lagos. UCHILE

16.00-17.00 h.- Tecnología postcosecha de productos tropicales y subtropicales
Prof. Dr. Edmundo Mercado Silva. UA Querétaro

17.00-20.30 h.- VISITA TÉCNICA

21.00 h.- CENA DEL CURSO

Miércoles 28 de abril de 2010

9.00-10.00 h.- Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita
Dr. Luis Luchsinger Lagos. UCHILE

10.00-11.00 h.- Líneas e instalaciones en el procesado mínimo en fresco hortofrutícola
Prof. Dr. Giancarlo Colelli. UNIFG

11.30-12.30 h.- Fisiología y metabolismo de los productos MPF. Propiedades bioactivas y funcionales
Dr. Luis Cisneros Zevallos. Universidad TEXAS A&M.

12.30-13.30 h.- Lavado y desinfección convencional y emergente de productos MPF.
Dra. Encarnación Aguayo Giménez. UPCT

15.00-17.00 h.- DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

17.00-18.00 h.- Avances en biotecnología aplicada a la postrecolección.
Prof. Dr. Jean Claude Pech. INP-ENSAT

18.00-19.00 h.- Future research needs in postharvest and fresh-cut technologies
Prof. Dr. Adel A. Kader. UCDAVIS.

