

Dirección: Prof. Dr. Francisco Artés Calero
Dra. Perla Gómez Di Marco
Dr. Francisco Artés Hernández

Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR-UPCT)

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

Matrícula: Profesionales: 600 €. Bonificable para empresas españolas por la Fundación Tripartita

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:

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 Lleida - **UdL**. España

Univ. de Texas A&M. Texas. EEUU

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. Polytechnique de Toulouse - **INP-ENSAT**. Francia

DECCO IBERICA S.A.U. Valencia. España

FECOAM. Murcia. España

FLORETTE MURCIA SA. Murcia. España

FOMESA FRUITECH S.L.U. Valencia. España

GRUPO G's ESPAÑA. Murcia. España

PRIMAFLOR SAT. Almería. 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



SAKATA



Grupo
G's España

Colaboran



Universidad Politécnica
de Cartagena (UPCT)

10º Curso Internacional

con Título Universitario en

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO



15 al 21 de junio de 2016
Cartagena, Murcia, España

PROGRAMA (45 h)

Miércoles 15 de junio de 2016

9.00-9.45 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 MPF

Dra. Perla Gómez Di Marco. UPCT

13.00-13.30 h. Alteraciones fisiológicas, microbianas y daños mecánicos en la postrecolección hortofrutícola

Dr. Juan Antonio Martínez López. 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: PRODUCTOS CITROSOL S.A.

Jueves 16 de junio de 2016

9.00-10.00 h. Principios y efectos de los agroquímicos

Dr. Benito Orihuel Irazo. PRODUCTOS CITROSOL S.A.

10.00-11.00 h. Desverdización y maduración acelerada

D. Javier Olivares Vicente. TECNIDEX S.A.U

11.30-12.30 h. Tecnología postcosecha de hortalizas

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 IBERICA 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

Dra. María E. Monzón. SENSITECH INC

18.00-20.30 h. TALLERES/DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

Viernes 17 de junio de 2016

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": 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. Universidad de Zaragoza

15.00-16.00 h. Desinfección convencional y emergente de productos MPF.

Dra. Encarnación Aguayo Giménez. UPCT

16.00-16.30 h. Gestión integral de la producción para minimizar las pérdidas postcosecha.

Dña. María Luisa Ruiz López. GRUPO G´S ESPAÑA.

16.30-17.00 h. APPCC en las industrias de manipulado de frutas y de productos MPF. Seguridad alimentaria

Dña. M^a José Abellán Millá. FECOAM

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA

Lunes 20 de junio de 2016

9.00-10.00 h. Envases y embalajes. Diseño. Normalización

Dra. Bárbara Teruel Mederos. Universidad de Campinas

10.00-10.30 h. Evolución y visión sobre el mercado y consumidor de productos MPF

D. Rafael Vázquez. FLORETTE MURCIA SA.

10.30-11.00 h. Equipamiento en el procesado mínimo hortofrutícola

D. David Ortiz Espinosa. PRIMAFLO SAT.

11.30-12.30 h. La visión de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en industrias de procesado mínimo

D. José Ramón Martínez. 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. Transporte frigorífico terrestre, marítimo y aéreo de productos hortofrutícolas

Dr. Víctor Hugo Escalona. Universidad de Chile

17.00-20.30 h. VISITA TÉCNICA: PUERTO DE CARTAGENA

21.00 h. CENA DEL CURSO

Martes 21 de junio de 2016

9.00-10.00 h. Tecnología postcosecha de frutos de hueso y de pepita

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

