



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



II CURSO DE TECNOLOGÍA POSCOSECHA

Cítricos y cultivos emergentes en la Comunidad Valenciana



Del 24 de enero al 13 de marzo

Jueves y Viernes de 16.00 a 20.00 h

**Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica
y del Medio Natural, ETSIAMN - UPV**

Duración: 56 horas presenciales - 5,6 Créditos ECTS

Matrícula

Precio: Alumnos **250 €**

Precio: público general **450€**

Certificados de Asistencia y Aprovechamiento

Para más información e inscripciones entra en:

<https://www.bibliotecahorticultura.com/curso-poscosecha/>

[curso-poscosecha-2019](https://www.bibliotecahorticultura.com/curso-poscosecha-2019)

Mándanos un correo a poscosecha@poscosecha.com

Llámanos al 963 615 779 o escríbenos por Whatsapp al 628 513 329



@Poscosecha.Postharvest



@poscosecha

Jueves 24

BLOQUE I. TECNOLOGÍA POSCOSECHA (28h)

I.1. Introducción al curso e importancia de la poscosecha

16:00 - 16:30. Claudia Conesa, Poscosecha.com
"El desperdicio alimentario y la poscosecha"

I.2. Valor en el comercio de frutas y hortalizas

16:30 - 18:00. Francisco Borrás Escrivá, ANECOOP
"Del campo al lineal"

I.3. Fisiología vegetal

18:00 - 20:00. Antonio Francisco Marrero Domínguez, ULL
"Los procesos de deterioro en poscosecha: respiración, transpiración, senescencia y enfermedades. Bases fisiológicas y técnicas de control"

Jueves 31

I.5. Preenfriado y conservación frigorífica. Manejo de gases

16:00 - 17:30. M^a Dolores Ortola Ortola, UPV
"Importancia del preenfriamiento. Gases en la conservación frigorífica y en el envasado"
17:30 - 18:30. Isidro Garrido Garres, Enfrío
"Instalaciones de frío"

I.6 Transporte y logística

18:30 - 20:00. Francisco Agudo, Tany Nature
"Logística de la cercanía. Control de las condiciones durante el transporte"

FEBRERO

Viernes 1

I.7. Sanidad vegetal y control en poscosecha

16:00 - 18:00. Josep Armengol Fortí, UPV
"Deterioro de biótico y abiótico en poscosecha, organismos causales y factores determinantes. Control cultural y químico"

I.8. Avances en la investigación en poscosecha en España

18:00 - 20:00. Daniel Valero Garrido, UMH

Viernes 15

I.11. Presentación (packing y atmósferas modificadas)

16:00 - 18:00. Rafael Gavara, UPV
"El envase como protección y escaparate del producto"

I.12. Alternativas al control químico. Manejo integrado y ecológico en poscosecha. La etiqueta de calidad 'BIO'

18:00 - 20:00. Francisco Casallo Mantecón, Haciendas Bio
"Tendencias BIO internacionales"

Viernes 22

BLOQUE II. POSCOSECHA EN LOS CULTIVOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA (16h)

II.1. Tratamientos Poscosecha en cítricos

16:00 - 17:00. Ernesto Conesa, Fomesa Fruitech
"Introducción a la poscosecha de cítricos"
17:00 - 18:00. Lluís Palou i Vall, IVIA
"Patología de poscosecha de los frutos cítricos"
18:00 - 19:00. Benito Orihuel, Citrosol
"Tratamientos Poscosecha en cítricos. Del laboratorio a las centrales hortofrutícolas"
19:00 - 20:00. Enrique Gómez, Decco Ibérica
"Recubrimientos de cítricos"

MARZO

Viernes 1

II.3. Tecnología poscosecha en fruta de hueso

16:00 - 18:00. Diego Redondo Taberner, UNIZAR
"Tecnologías poscosecha en frutas de hueso"

II.4. Tecnología Poscosecha en Hortalizas

18:00 - 19:00. Miguel Ángel Domene Ruiz, Fundación Cajamar
"Tecnología poscosecha en hortalizas de fruto"
19:00 - 20:00. Alicia Namesny Vallespir, Poscosecha.com
"Tecnología poscosecha en hortalizas de hoja y subterráneas"

Viernes 8

BLOQUE III. INNOVACIÓN Y VALOR AÑADIDO. DEL HUERTO A LA MESA (4h)

III.1. Oportunidades en el producto y mercados cercanos

16:00 - 17:00. Pere Papasseit i Totosaus, SPE3
"Tendencia en el consumo de vegetales"

III.2. Tecnología y procesado de frutas y hortalizas

17:00 - 19:00. Javier Martínez Monzó, UPV
"Nuevas tecnología y procesado de frutas y hortalizas"

III.3. V y VI gamas

19:00 - 20:00. Juan Luis Mejías, Abelló Linde
"Innovaciones en V y VI gama. Nuevas gamas vs necesidades de valor del sector hortofrutícola"

Viernes 25

I.3. Fisiología vegetal

16:00 - 18:00. Antonio Francisco Marrero Domínguez, ULL "La maduración artificial. Fisiología y tecnología poscosecha de cultivos subtropicales"

I.4. Legislación. Requisitos de los clientes. Auditorías

18:00 - 19:00. Roberto Ortuño Macián, AINIA
"Requisitos de mercado relativos a la seguridad alimentaria y presencia de residuos"
19:00 - 20:00. Jose María Ferrer Villar, AINIA
"Requisitos legales"

Jueves 14

I.9. Línea de manipulación: lavado, selección, calibrado y envasado

16:00 - 18:00. Ernesto Conesa Roca, Fomesa Fruitech
"Línea de manipulación: lavado, selección, calibrado y envasado"
I.10. Aprovechamiento de residuos en la industria hortofrutícola
18:00 - 20:00. Claudia Conesa Domínguez, Poscosecha.com
"Aprovechamiento de residuos en la industria hortofrutícola"

Jueves 21

I.13. Calidad e importancia del análisis del fruto

16:00 - 17:30. Vicente Caballer Hostalet, AGQ Labs
"Factores nutricionales clave en campo-precosecha. Residuos, microbiología y nutrición en almacén-poscosecha"

I.14. Técnicas no destructivas de control de calidad

17:30 - 19:00. Belén Diezma, UPM
"Aplicación de técnicas no destructivas para el control de calidad en las centrales hortofrutícolas"

I.15. Fuentes de información

19:00 - 20:00. Alicia Namesny Vallespir, Poscosecha.com
"Medios de comunicación - eventos, ferias y congresos"

Jueves 28

II.2. Las industrias de IV gama

16:00 - 18:00. Francisco Artés Calero, UPCT
"Generalidades. Hortalizas mínimamente procesadas"
18:00 - 19:00. M^a Bernardita Pérez Gago, IVIA
"Las industrias de IV gama"
19:00 - 20:00. Félix Martínez Macías, Vicente Peris
"IV gama en fruta"

Jueves 7

II.5. Tecnología Poscosecha en caqui

16:00 - 18:00. Alejandra Salvador Pérez, IVIA
"Cultivo, patologías y tratamientos poscosecha en caqui"

II.6. Cultivo del aguacate en la Comunidad Valenciana

18:00 - 19:00. Esteban Soler, Coop. de Callosa d'en Sarrià
"Retos y perspectivas de futuro del aguacate en la Comunidad Valenciana"

II.7. Tecnología poscosecha en Kiwi

19:00 - 20:00. Carlos Vila, Kiwi Atlántico
"Cultivo y tecnología poscosecha en kiwi"

Miércoles 13

BLOQUE IV. CLAUSURA DEL CURSO (4h)

Ponencia de Juan Pablo Zoffoli Guerra, Pontificia Universidad Católica de Chile
"Avances en tecnología poscosecha para mercados lejanos"

Vino de honor