



CURSO: TECNOLOGÍA POSCOSECHA DE CÍTRICOS Y CULTIVOS EMERGENTES EN LA REGIÓN MEDITERRÁNEA 2023

 Desde: 26/1/23 |  Hasta: 10/3/23 |  Campus de Valencia

Preinscripción: desde el 11/10/22

Promovido por:

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural

Responsable de la actividad:

Salvador Vicente Lopez Galarza



Certificación
Aprovechamiento

Modalidad
PRESENCIAL

Curso
2022-2023

ECTS
4,8

Campus
Valencia

48 h
Presenciales

0 h
Online

Modalidad

Presencial	Online	Emisión en directo
 48 horas	 0 horas	 0 horas

Lugar de impartición:

Grupo Presencial: Aula CFP 2.01 Grupo Online: Online
Síncrono en Policonecta

Horario:

Tarde
Jueves 26 Enero: 16:00-20:00
Viernes 27 Enero: 16:00-20:00
Jueves 2 Febrero: 16:00-20:00
Viernes 3 Febrero: 16:00-20:00

Jueves 16 Febrero: 16:00-20:00
Viernes 17 Febrero: 16:00-20:00
Jueves 23 Febrero: 16:00-20:00
Viernes 24 Febrero: 16:00-20:00
Jueves 2 Marzo: 16:00-20:00
Viernes 3 Marzo: 16:00-20:00
Jueves 9 Marzo: 16:00-20:00
Viernes 10 Marzo: 16:00-20:00

Precio	Colectivo	Plazos	Desde	Hasta
250,00 €	Alumno UPV	1 plazo	-	-
250,00 €	Personal UPV	1 plazo	-	-
250,00 €	Alumni UPV PLUS o AAA UPV	1 plazo	-	-
450,00 €	Público en general	1 plazo	-	-

Observaciones al precio:

450,00 € - Público en general

250,00 € - Alumno UPV

250,00 € - Alumni UPV PLUS o AAA UPV

250,00 € - Personal UPV

Objetivos

Al terminar el curso, el estudiante será capaz de tomar las mejores decisiones acerca de la manipulación y conservación de cítricos y otros cultivos de interés en la región mediterránea. Conocerá la tecnología disponible para el manejo poscosecha de frutas y hortalizas: acondicionamiento, fitosanitarios, limpieza y desinfección, control de calidad, maquinaria, instalaciones de frío y atmósferas controladas, logística y transporte, envasado y procesado y valorización del producto final. De esta manera, el estudiante tendrá todos los conocimientos y herramientas para su ejercicio profesional en centrales hortofrutícolas, industrias de transformación y empresas del sector de la poscosecha.

Acción formativa dirigida a

Graduados o estudiantes de último curso de Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, Ciencia y Tecnología de Alimentos o
Titulaciones afines

Conocimientos previos

Graduados o estudiantes de último curso de Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, Ciencia y Tecnología de Alimentos o Titulaciones afines

Profesores

Javier Arizmendi

Josep Armengol Forti

Profesional del sector

Francisco Artés Calero

Profesional del sector

Francisco Borrás Escriba

Profesional del sector

Giancarlo Colelli

Profesional del sector

Ernesto Conesa Roca

Profesional del sector

Belén Diezma Iglesias

Profesional del sector

Jose María Ferrer Villar

Profesional del sector

Gloria Lobo Rodrigo

Profesional del sector

Juan Luis Mejías García

Profesional del sector

Alicia Namesny Vallespir

Profesional del sector

Maria Dolores Ortola Ortola

Catedrático/a de Universidad

Lluís Palou Vall

Profesional del sector

Romina Paola Pedreschi Plasencia

Profesional del sector

Juan Puchades Ricart

Profesional del sector

A. Alejandra Salvador Perez

Profesional del sector

Maria Serrano Mula

Profesional del sector

Laia Torregrosa Sauret

Profesional del sector

Mario Vendrell Verdú

Profesional del sector

Lorenzo Zacarías García

Profesional del sector

Catedrático/a de Universidad

Charles Boddy

Profesional del sector

María Del Mar Camacho Vidal

Catedrático/a de Universidad

Claudia Conesa Dominguez

Profesional del sector

Bruno Defilippi B.

Profesional del sector

Gemma Echevarría Cortada

Profesional del sector

Udo Lampe

Profesional del sector

Javier Martínez Monzó

Catedrático/a de Universidad

Jaime Mendizabal Núñez

Profesional del sector

Benito Orihuel Iranzo

Profesional del sector

Alejandro Palacios Valencia

Profesional del sector

Pere Papasseit I Totosaus

Profesional del sector

M^a Bernardita Perez Gago

Profesional del sector

Diego Redondo Taberner

Profesional del sector

Elena Sanchís Soler

Profesional del sector

Lidia Silla Alba

Profesional del sector

Daniel Valero Garrido

Profesional del sector

Laura Vila Bondia

Profesional del sector

Temas a desarrollar

BLOQUE I. BASES DE LA TECNOLOGÍA POSCOSECHA

- I.1. Introducción al curso
- I.2. Valor en el comercio de frutas y hortalizas
- I.3. Bases fisiológicas de la poscosecha
- I.4. Normativa legal y requisitos de los clientes
- I.5. Sanidad vegetal y control poscosecha
- I.6. Preenfriado, conservación frigorífica y manejo de gases
- I.7. Técnicas no destructivas de control de calidad
- I.8. Análisis microbiológicos y de residuos en la industria agroalimentaria
- I.9. Alternativas al control químico en poscosecha
- I.10. Línea de manipulación
- I.11. Tecnologías de envasado para frutas y hortalizas frescas
- I.12. Aprovechamiento de residuos en la industria hortofrutícola
- I.13. Transporte y logística
- I.14. Fuentes de información

BLOQUE II. POSCOSECHA EN LOS CULTIVOS DE LA REGIÓN MEDITERRÁNEA

- II.1. Tratamientos poscosecha en cítricos.
- II.2. Tecnología poscosecha en aguacate
- II.3. Tecnología poscosecha en fruta de hueso
- II.4. Tecnología poscosecha en cultivos emergentes
- II.5. Tecnología poscosecha en caqui
- II.6. Tecnología poscosecha de kiwi
- II.7. Tecnología poscosecha en frutos rojos
- II.8. Tecnología poscosecha de tropicales
- II.9. Tecnología poscosecha de hortalizas
- II.10. Tecnología poscosecha de frutos secos

BLOQUE III. TECNOLOGÍAS DE PROCESADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- III.1. IV Gama de frutas y hortalizas
- III.2. V y VI gamas frutas y hortalizas
- III.3. Oportunidades en el producto y mercados cercanos
- III.4. Innovación y valor añadido

Otra información de interés

Alrededor de un tercio de la producción mundial de alimentos para consumo humano se convierte en desechos, siendo la mitad de ellos frutas y hortalizas. En los países en desarrollo, el 40% de las pérdidas se producen durante la cosecha o procesado mientras que, en los países industrializados, tiene lugar a nivel minorista o del consumidor. Bajo esta perspectiva es necesario seguir avanzando en mejorar el consumo y transformación de los alimentos, apostar por nuevas tecnologías de conservación y una horticultura de proximidad medioambientalmente sostenible, así como la revalorización de los residuos agroalimentarios.

@ Contacto

Página web: <https://poscosecha.com/curso-poscosecha-2023/>

Realiza la inscripción de esta actividad en www.cfp.upv.es

Inscripción →

Nota: Consulta las condiciones generales y específicas de esta actividad en la ficha disponible en www.cfp.upv.es