



TECNOLOGÍA POSCOSECHA DE CÍTRICOS Y OTROS CULTIVOS EN LA COMUNIDAD VALENCIANA 2020

Al terminar la actividad el asistente podrá (descripción de objetivos de la actividad):

Al terminar el curso, el alumno será capaz de tomar las mejores decisiones acerca de la manipulación y conservación de cítricos y otros cultivos de interés en la Comunidad Valenciana. 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 alumno tendrá todos los conocimientos y herramientas para su ejercicio profesional en centrales hortofrutícolas, industrias de transformación y empresas del sector de la poscosecha cultivos de interés en la Comunidad Valenciana. 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 alumno tendrá todos los conocimientos y herramientas para su ejercicio profesional en centrales hortofrutícolas, industrias de transformación y empresas del sector de la poscosecha.

Conocimientos previos necesarios:

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

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

Temas a desarrollar:

BLOQUE I. TECNOLOGÍA POSCOSECHA

- I.1. Introducción al curso e importancia de la poscosecha
- I.2. El valor del comercio de las frutas y hortalizas
- I.3. Bases Fisiológicas
- I.4. Normativa legal y requisitos de los clientes
- I.5. Sanidad vegetal y patología Poscosecha
- I.6. Poscosecha Ecológica
- I.7. Preenfriado, conservación frigorífica y manejo de gases
- I.8. Transporte y logística
- I.9. Línea de manipulación: Lavado, selección, calibrado y envasado
- I.10. Tecnologías de envasado
- I.11. Aprovechamiento de residuos en la industria hortofrutícola
- I.12. Análisis de calidad y residuos
- I.13. Técnicas no destructivas de análisis de calidad
- I.14. Fuentes de información

BLOQUE II. POSCOSECHA EN LOS CULTIVOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

- II.1. Tratamientos Poscosecha en cítricos.
- II.2. Tecnología poscosecha en fruta de hueso
- II.3. Tecnología Poscosecha en aguacate
- II.4. Tecnología Poscosecha en caqui
- II.5. Tecnología Poscosecha de kiwi
- II.6. Investigación en Poscosecha
- II.7. Poscosecha de granada y uva de mesa
- II.8. Poscosecha de hortalizas subterráneas
- II.9. Poscosecha de otras hortalizas

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. 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.

Condiciones generales

La acción formativa cumple las siguientes condiciones generales: http://www.cfp.upv.es/cond_gen?4

Organizadores:

Responsable de actividad	SALVADOR VICENTE LOPEZ GALARZA
--------------------------	--------------------------------

Datos básicos:

Dirección web	http://www.bibliotecahorticultura.com/curso-poscosecha/
Tipo de curso	FORMACIÓN ESPECIFICA
Estado	PREINSCRIPCIÓN
Duración en horas	48 horas presenciales
Créditos ECTS	4,8

Dónde y Cuándo:

Dónde	VALÈNCIA
Horario	TARDE

Observaciones al horario	Jueves 23 Enero: 16:00-20:00 Viernes 24 Enero: 16:00-20:00 Jueves 30 Enero: 16:00-20:00 Viernes 31 Enero: 16:00-20:00 Jueves 13 Febrero: 16:00-20:00 Viernes 14 Febrero: 16:00-20:00 Jueves 20 Febrero: 16:00-20:00 Viernes 21 Febrero: 16:00-20:00 Jueves 27 Febrero: 16:00-20:00 Viernes 28 Febrero: 16:00-20:00 Jueves 5 Marzo: 16:00-20:00 Viernes 6 Marzo: 16:00-20:00 Jueves 12 Marzo: 16:00-20:00
Lugar de impartición	Edificio 3G Aula 2-01 ETSIAMN
Fecha Inicio	23/01/20
Fecha Fin	12/03/20
Datos de matriculación:	
Inicio de preinscripción	3/12/19
Mínimo de alumnos	30
Máximo de alumnos	44
Precio	450,00 euros
Observaciones al precio	450,00 € - Público en general 250,00 € - Alumno UPV 250,00 € - Alumni PLUS UPV o AAA UPV 250,00 € - Personal UPV
Profesorado:	
ARMENGOL FORTI, JOSEP ARTÉS CALERO, FRANCISCO BRETÓ MIRALLES, JORGE CONESA DOMINGUEZ, CLAUDIA CONESA ROCA, ERNESTO CORTS BORRÁS, VICENTE DIEZMA IGLESIAS, BELÉN DUPILLE, EVE FEFELOVA, EKATERINA FERRER VILLAR, JOSE MARÍA GARCÍA ALBALADEJO, ADOLFO GARRIDO GARRES, ISIDRO GAVARA CLEMENTE, RAFAEL GILABERT ESCRIVÁ, VICTORIA LLERENA TERUEL, RAFAEL MARRERO DOMÍNGUEZ, ANTONIO FRANCISCO MARTÍNEZ MONZÓ, JAVIER MEJÍAS GARCÍA, JUAN LUIS NAMESNY VALLESPÍR, ALICIA ORTOLA ORTOLA, MARIA DOLORES ORTUÑO MACIAN, ROBERTO PALOU VALL, LLUIS PEREZ GAGÓ, M ^a BERNARDITA PUCHADES RICART, JUAN REDONDO TABERNER, DIEGO SALVADOR PEREZ, A. ALEJANDRA SANCHÍS SOLER, ELENA SERRANO MULA, MARIA SILLA ALBA, LIDIA TRIGUEROS TORRANOS, ALBERTO VALERO GARRIDO, DANIEL VENDRELL VERDÚ, MARIO VILA COSTAS, JOSE CARLOS	