



CURSO: TECNOLOGÍA POSCOSECHA DE CÍTRICOS Y CULTIVOS EMERGENTES EN LA REGIÓN MEDITERRÁNEA 2021

Desde: 28/01/21 | Hasta: 12/03/21 | Campus de Valencia

Preinscripción: desde el 27/07/20

Promovido por:

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural

Responsable de la actividad:

Salvador Vicente Lopez Galarza

	Certificación Aprovechamiento
Modalidad ONLINE	Curso 2020-2021
ECTS 4,8	Campus Valencia
0 h Presenciales	48 h Online

Modalidad

Presencial	Online	Emisi3n en directo
— 0 horas	— 0 horas	 48 horas*

Lugar de impartici3n:

Campus Virtual

El curso se realizar3 de forma presencial en aula f3sica (Aula 2.12 CFP), si las condiciones desde el punto de vista sanitario lo permiten, y se retransmitir3 en

Horario:

Tarde

Jueves 28 Enero: 16:00-20:00

Viernes 29 Enero: 16:00-20:00

Jueves 11 Febrero: 16:00-20:00

cualquier caso por streaming. Los detalles técnicos se comunicarán oportunamente.

Viernes 12 Febrero: 16:00-20:00
Jueves 18 Febrero: 16:00-20:00
Viernes 19 Febrero: 16:00-20:00
Jueves 25 Febrero: 16:00-20:00
Viernes 26 Febrero: 16:00-20:00
Jueves 4 Marzo: 16:00-20:00
Viernes 5 Marzo: 16:00-20:00
Jueves 11 Marzo: 16:00-20:00
Viernes 12 Marzo: 16:00-20:00

(* En esta actividad se realizarán clases a distancia con emisión en directo

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 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.

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

Nuria Almarza Esparza

Profesional del sector

Francisco Artés Calero

Profesional del sector

Claudia Conesa Dominguez

Profesional del sector

Vicente Corts Borrás

Profesional del sector

Jose María Ferrer Villar

Profesional del sector

Rafael Gavara Clemente

Profesor/a Asociado/a

Gloria Lobo Rodrigo

Profesional del sector

Juan Luis Mejías García

Profesional del sector

Maria Dolores Ortola Ortola

Catedrático/a de Universidad

Lluís Palou Vall

Profesional del sector

M^a Bernardita Perez Gago

Profesional del sector

Diego Redondo Taberner

Profesional del sector

Elena Sanchís Soler

Profesional del sector

Josep Armengol Forti

Catedrático/a de Universidad

Jorge Bretó Miralles

Profesional del sector

Ernesto Conesa Roca

Profesional del sector

Belén Diezma Iglesias

Profesional del sector

Teo Garde López

Profesional del sector

Victoria Gilabert Escrivá

Profesional del sector

Javier Martínez Monzó

Profesor/a Titular de Universidad

Alicia Namesny Vallespir

Profesional del sector

Roberto Ortuño Macian

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

Lidia Silla Alba

Profesional del sector

Daniel Valero Garrido

Profesional del sector

Laura Vila Bondia

Profesional del sector

Lorenzo Zacarías García

Profesional del sector

Ximena Travisany Arancibia

Profesional del sector

Mario Vendrell Verdú

Profesional del sector

Jose Carlos Vila Costas

Profesional del sector

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. Alternativas al control químico en poscosecha
- I.7. Transporte y logística
- I.8. Higiene y desinfección en los almacenes hortofrutícolas
- I.9. Preenfriado, conservación frigorífica y manejo de gases
- I.10. Línea de manipulación: Lavado, selección, calibrado y envasado
- I.11. Tecnologías de envasado para frutas y hortalizas frescas
- I.12. Aprovechamiento de residuos en la industria hortofrutícola
- I.13. I+D en poscosecha: ensayos oficiales
- I.14. Técnicas no destructivas de control de calidad
- I.15. 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. Tecnología Poscosecha en cultivos emergentes
- II.7. Tecnología Poscosecha en 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. Oportunidades en el producto y mercados cercanos
- III.4. Innovación y valor añadido

Página web: <http://www.bibliotecahorticultura.com/curso-poscosecha/>

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

Inscripción online cerrada

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