

## PONENTES

**Dr. Francisco Artés Hernández**

Grupo de Postrecolección y Refrigeración  
Universidad Politécnica de Cartagena

**Dr. Víctor Hugo Escalona C.**

**Dra. Ana Cecilia Silveira Gómez**  
Centro de Estudios Poscosecha,  
CEPOC-UChile

**M. en C. Manuel Alonzo Báez Sañudo**

Centro de Investigación en Alimentación y  
Desarrollo, Unidad Culiacán

**Dr. Juan Manuel Peña Aguilar**

DPI, Facultad de Contaduría y Administración,  
Universidad Autónoma de Querétaro

**Ing. Enrique Molina Rangel**

Grupo OFAS SENSITECH

**Nombre del ponente de DECCO**

DECCO México

**Nombre del ponente de RCR**

RCR Refrigeración

**Dra. María Sofía Arvizu Medrano**

**Dra. Dulce María Rivera Pastrana**

**Dr. Edmundo Mercado Silva**

DIPA, Facultad de Química, Universidad Autónoma  
de Querétaro



## ORGANIZADORES

Dr. Edmundo Mercado Silva

Dra. Ma. Estela Vázquez Barrios

Dra. Dulce María Rivera Pastrana

M. En C. Dalia Vázquez Celestino

I. Q. en A. Miguel David Dufoo Hurtado



**Costo curso:** \$2,500.00

**Costo visita técnica:** \$500.00

## INFORMACION E INSCRIPCIONES

lab.poscosecha.uaq@gmail.com

www.uaq.mx

(442) 192 1307

**PRE REGISTRO → LINK**

## PATROCINAN



# CURSO INTERNACIONAL DE MANEJO POSCOSECHA, INOCUIDAD Y PROCESADO MINIMO de Frutas y Hortalizas



**8 al 10 de Julio del 2015**

Hotel Plaza Camelinas

Querétaro, México

# PROGRAMA

## Miércoles 8 de Julio

8:00-8:30 h. **Registro**

8:30-9:00 h. **Inauguración**

9:00-9:30 h. **Situación actual de la industria de manejo en fresco de frutas y hortalizas: retos presentes y futuros**

Dr. Edmundo Mercado Silva

9:30-10:30 h. **Transporte refrigerado terrestre, marítimo y aéreo e instalaciones frigoríficas**

Dr. Víctor Hugo Escalona

10:30-11:00 h. **Coffee break**

11:00-12:00 h. **Avances recientes en el manejo poscosecha de tomate**

M. en C. Manuel Alonzo Báez Sañudo

12:00-13:00 h. **Avances recientes en el manejo de raíces, bulbos y tubérculos**

Dra. Ana Cecilia Silveira Gómez.

13:00-13:20 h. **Sistemas de control de temperatura en el manejo de frutas y hortalizas**

Ing. Enrique Molina Rangel

13:20-13:40 h. **Soluciones poscosecha para conservar el valor**

DECCO México

13:40-14:00 h. **Soluciones para Empaques de Frutas y Hortalizas**

RCR Refrigeración

14:00-16:00 h. **Comida**

16:00-17:00 h. **Avances recientes en el manejo poscosecha de pimiento y pepino**

M. en C. Manuel Alonzo Báez Sañudo

17:00-17:30 h. **Coffee break**

17:30-18:30 h. **Factores clave para el análisis de rentabilidad en agro negocios**

Dr. Juan Manuel Peña Aguilar

Tarde-noche. **Actividad cultural**

## Jueves 9 de Julio

8:00-9:00 h. **Retos y estrategias en la inocuidad de productos hortofrutícolas: del campo a la mesa**

Dra. María Sofía Arvizu Medrano

9:00-10:00 h. **Nuevas técnicas de sanitización en plantas procesadoras de frutas y hortalizas.**

Dra. Ana Cecilia Silveira Gómez.

10:00-10:30 h. **Coffee break**

10:30-11:30 h. **Avances recientes en el manejo de frutillas (arándano, zarzamora, fresa)**

Dr. Víctor Hugo Escalona

11:30-12:30 h. **Diseño de plantas y equipamiento de procesamiento mínimo de frutas y hortalizas**

Dr. Francisco Artes Hernández

12:30-13:00 h. **Coffee break**

13:00-14:00 h. **Atmósferas modificadas, equipos e instalaciones**

Dr. Francisco Artes Hernández

14:00-15:00 h. **Avances recientes en el manejo poscosecha de frutos subtropicales**

Dr. Edmundo Mercado Silva

15:00-16:30 h. **Comida**

16:30-18:30 h. **MESA REDONDA: Retos y oportunidades en el manejo poscosecha y de procesamiento mínimo de frutas y hortalizas en México, Chile, España**

Dr. Edmundo Mercado Silva

Dr. Francisco Artes Hernández

Dr. Víctor Hugo Escalona

Dra. Ana Cecilia Silveira Gómez

M. en C. Manuel Alonzo Báez Sañudo

Dra. María Sofía Arvizu Medrano

18:30-19:00 h. **Clausura y entrega de reconocimientos**

## Viernes 10 de Julio

8:00-14:00 h. **Visita técnica (cupos limitado con pre registro)**

