



Café con Ciencia 2011

Anfitrión, anfitriona:
Antonio Pérez Vicente



El 7 de noviembre de 2011 queremos inaugurar la Semana de la Ciencia en Andalucía con la actividad **Café con Ciencia**. Esta actividad consistirá en un café colectivo organizado en cada Universidad y en centros de investigación andaluces en el que cada científico/a participante se sentará a “tomar café” y conversar con 10 estudiantes de 3º y 4º y de bachillerato y un profesor/a.

Aunque se podrá dar una pequeña explicación de la investigación que actualmente estás llevando a cabo, el propósito de esta actividad es la implicación de los alumnos/as con preguntas directas que previamente habrán trabajado en clase. Para preparar este “Café con Ciencia” los participantes recibirán información del científico/a en cuestión y de su investigación antes de la celebración de la actividad.

Nombre, Apellidos:

Antonio Pérez Vicente

Área de conocimiento:

Postcosecha

Nombre de la mesa:

¿Cómo alargar la vida de las frutas y hortalizas una vez que las separamos de la planta?

Temas sobre los que conversar:

La exportación de frutas y hortalizas son el principal motor económico de Almería, esto supone una importantísima arma para generar en la región trabajo y riqueza. El principal problema al que se enfrentan las cooperativas exportadoras, es intentar alargar la vida comercial de sus productos sin perder la calidad. De esta manera se puede llegar a destinos más alejados y los países extranjeros identificarían a Almería (España) como productores de excelentes productos.

Por otra parte, las frutas y hortalizas son seres vivos que respiran, se estresan, sufren enfermedades..., todo esto puede depreciar la calidad de los mismos. En nuestro Centro IFAPA LA Mojenera utilizamos técnicas (frío, MAP (atmósferas modificadas) y otros tratamientos) para alargar la vida útil de estos productos. También trabajamos con IV Gama, que son frutas y hortalizas ya lavadas y cortadas listas para consumir. Este tipo de alimentos preparados están cada vez más implantados en nuestra sociedad, ya que ahorran tiempo en la cocina, tanto a nivel doméstico, como de grandes empresas de catering, restaurantes....

Formación:

Instituto de Jumilla (Murcia)

Ingeniero Técnico Agrícola . Universidad de Orihuela.

Ingeniero Agrónomo. Universidad de Orihuela.

Doctorado Ingeniero Agrónomo, especialidad “ tecnología de alimentos”. CEBAS-CSIC.

Investigación en el IMIDA (Murcia) sobre vinos y vid (mejora genética).

Comercial de material de laboratorio (empresa AFORA, Barcelona)

Técnico especialista en HPLC en laboratorio privado de análisis agroalimentario. Ceutí. Murcia.

Profesor de ESO y Bachillerato de dos institutos murcianos, asignaturas de plástica, matemáticas, física y química,...

Doctor contratado en el IFAPA LA Mojonera en el grupo de Postcosecha

1 día en la vida de un científico:

La mañana la comienzo revisando el correo electrónico para ver las últimas novedades en cuanto a reuniones, cursos o jornadas relacionadas con mi ámbito de trabajo. Tengo la suerte de tener un trabajo muy dinámico ya que compagino salidas al invernadero, con trabajo en laboratorio y despacho. En las instalaciones que tenemos, nosotros mismos cultivamos los frutos que posteriormente estudiaremos, aunque en ocasiones contactamos con Cooperativas para este cometido. Realizamos pruebas de calidad de los frutos como firmeza, color, pH, contenido en vitamina C, capacidad antioxidante,.... y vemos cómo varían estos parámetros con la conservación de los frutas en distintas condiciones de temperatura, humedad relativa, tratamientos,.... Una vez que llegamos a una conclusión importante, nos sentamos en el despacho a escribir un artículo científico con nuestros resultados, eso sí, comparándolo antes con lo que hay anteriormente publicado en el mundo en relación a lo nuestro.

Aficiones:

Tengo muchas aficiones, demasiadas diría yo, siempre he mostrado mucha curiosidad por todo lo que me rodea. Entre mis hobbies están los deportes (montañismo, senderismo, natación, ciclismo, escalada, espeleología...), la historia, botánica, astronomía, gastronomía, aviación, modelismo RC, música, guitarra, navegación a vela, coches y motos antiguas, curiosidades científicas, cine, documentales, mecánica, viajes, fotografía, psicología....

Centro o departamento:

Centro IFAPA LA MOJONERA (ALMERÍA)

