



Café **con Ciencia** 2014

Anfitrión:

Antonio Pérez Vicente



'Café con Ciencia' es la actividad que se celebrará durante durante todo el año en Andalucía. Se trata de encuentros de científicos/as con grupos reducidos de estudiantes de secundaria y bachillerato y sus respectivos profesores, que se desarrollarán en Universidades, Centros de Investigación y otros espacios públicos, con el objetivo compartir experiencias y acercar a los más jóvenes a la investigación. De esta forma, cada científico/a (el anfitrión o anfitriona, en este caso usted) se sentará a "tomar café" y charlar con grupos de 10-15 alumnos/as. Para ver la dinámica de la actividad, puede consultar cómo trascurrieron los encuentros de la pasada edición en esta web <http://www.fundaciondescubre.es/cafeconciencia/>

Durante la conversación podrá explicar la labor científica, la investigación que esté desarrollando actualmente o su día a día. Asimismo, la actividad persigue lograr la implicación de los estudiantes mediante un intercambio de preguntas continuo. Para ello, los participantes contarán con información sobre el científico/a y su actividad antes de la celebración del 'Café con Ciencia'.

Para que puedan acometer esta tarea de documentación previa, necesitaríamos **que completara este modelo de ficha que se publicará en la web** <http://cafeconciencia.fundaciondescubre.es/granada/universidad-de-granada/>

Nombre, Apellidos:

Antonio Pérez Vicente

E-mail:

antonio.perez.vicente@juntadeandalucia.es

Teléfono:

671 532020

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:

Las 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 Mojonera 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)

Ing. Téc. Agrícola . Universidad de Orihuela.

Ing. Agrónomo. Universidad de Orihuela.

Doctorado Ing. 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 frutos 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, barcos y motos antiguas, curiosidades científicas, cine, documentales, mecánica, viajes, fotografía, psicología...

Centro o departamento:

Centro IFAPA LA MOJONERA (ALMERÍA)

Línea de investigación en la que trabajas actualmente

IV Gama (Alimentos mínimamente procesados listos para su consumo)

