

III CURSO INTERNACIONAL

TECNOLOGÍA Y MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTA

IRTA, Edificio Fruitcentre (Lleida, Catalunya). Del 5 al 10 de noviembre de 2018

PROGRAMA

Lunes 5 de noviembre 2018

15:00h	Introducción al curso y presentación de los participantes. Entrega de documentación. <i>Dra. Neus Teixidó</i>
16:00h	Maduración y senescencia de los frutos. <i>Dra. Inmaculada Recasens</i>
17:00h	Aspectos básicos de la patología postcosecha y factores que regulan el desarrollo de podredumbres. <i>Dra. Inmaculada Viñas</i>
18:00h	Recepción y visita a las instalaciones. Descripción instalaciones de frío y atmósfera existentes en el FRUITCENTRE.
20:00h	Cóctel de bienvenida

Martes 6 de noviembre 2018

09:00h	Factores determinantes en la calidad postcosecha. Importancia de la precosecha en la postcosecha. <i>Dra. Yolanda Soria</i>
10:00h	Alteraciones fisiológicas en postcosecha y su control. <i>Dr. Christian Larrigaudiere</i>
11:30h	<i>Pausa Café</i>
12:00h	<i>A determinar</i>
13:00h	Nuevos enfoques para la predicción de fisiopatías en postcosecha de fruta. <i>Dr. Jordi Giné</i>
13:30h	<i>Comida</i>
14:30h	Taller de alteraciones (Elena Costa, Natàlia Alòs, Pilar Plaza, Gemma Echeverría)
17:00h	<i>Pausa Café</i>
17:30h	Taller de calidad sensorial (Gemma Echeverría)
18:30h	Cierre del primer día

III CURSO INTERNACIONAL

TECNOLOGÍA Y MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTA

IRTA, Edificio Fruitcentre (Lleida, Catalunya). Del 5 al 10 de noviembre de 2018

Miércoles 7 de noviembre 2018

- 09:00h Medidas profilácticas: Buenas prácticas de manipulación en campo y en central.
Tratamientos químicos para el control de las enfermedades de postcosecha de fruta.
Dra. Neus Teixidó
- 10:30h *Pausa Café*
- 11:00h Aplicación de productos fitosanitarios. gestión y eficiencia de diferentes sistemas.
Dra. Pilar Plaza
- 12:00h Sistemas de control alternativos a los fungicidas de síntesis: tratamientos físicos,
químicos y biológicos.
Dra. Carla Casals
- 13:00h Nuevos enfoques para entender las enfermedades de postcosecha de fruta: estudios de
interacción fruta-patógeno.
Dra. Rosario Torres
- 13:30h *Comida*
- 14:30h Taller de podredumbres (Neus Teixidó, Charo Torres, Carla Casals, Josep Usall)
- 16:30h *Medidas instrumentales para determinar la calidad (Jordi Giné)*
- 17:30h *Pausa Café*
- 18:00h Trabajo en grupo para la resolución casos prácticos
(Jordi Cambray, Pilar Plaza, Josep Usall)
- 19:00h Cierre del segundo día

III CURSO INTERNACIONAL

TECNOLOGÍA Y MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTA

IRTA, Edificio Fruitcentre (Lleida, Catalunya). Del 5 al 10 de noviembre de 2018

Jueves 8 de noviembre 2018

09:00h	Instalaciones frigoríficas y eficiencia energética en centrales hortofrutícolas <i>Dr. Jordi Graell y Sr. Estanislau Fons</i>
10:30h	Efecto de la conservación frigorífica en la calidad global del fruto. Dra. M. Luisa López
11:30h	Pausa Café
12:00h	Atmósferas controladas y dinámicas. <i>Dr. Jordi Giné y Dra. Elena Costa</i>
13:30h	<i>Comida</i>
14:30h	Trabajo en grupo para la resolución casos prácticos (Jordi Cambray, Meri Planes, Elena Costa)
15:30h	Discusión y resolución de problemas reales en centrales hortofrutícolas (Neus Teixidó)
17:30h	Evaluación del curso.
18:00h	Cierre del tercer día.
21:00h	Cena del curso y entrega de certificados

Viernes 9 de noviembre 2018

09:00h	Salida de Lleida
09:30h	Visita central de persimon (Discusión sobre el manejo y conservación de persimon)
11:00h	Visita central dedicada a la conservación de manzana y pera (Discusión sobre sistema atmósfera dinámica)
13:30h	Comida
15:30h	Visita central fruta de hueso (Discusión sobre manejo y conservación de fruta de hueso)
18:00h	Llegada prevista a Lleida

III CURSO INTERNACIONAL

TECNOLOGÍA Y MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTA

IRTA, Edificio Fruitcentre (Lleida, Catalunya). Del 5 al 10 de noviembre de 2018

Sábado 10 de noviembre 2018

07:30h	Salida de Lleida
10:00h	Visita central de cítricos (Discusión sobre el manejo y conservación de cítricos)
14:00h	Comida en Tarragona
16:00h	Visita cultural
19:30h	Llegada prevista a Lleida