

# PROGRAMA

## 4 NOVIEMBRE

- Presentación del curso.
- Control de la maduración y senescencia. Gestión del etileno.
- Enfermedades postcosecha de fruta. Aspectos básicos de la patología postcosecha y factores que regulan el desarrollo de podredumbres. Infecciones latentes.
- Taller de medidas instrumentales para determinar la calidad.
- Análisis sensorial para evaluar la calidad de los frutos. Cata de consumidores vs panel entrenado.
- Visita a las instalaciones del **Fruitcentre**. Descripción de las instalaciones de frío y atmósfera.

## 5 NOVIEMBRE

- Alteraciones fisiológicas en postcosecha. Sistemas de control.



- Factores determinantes en la calidad postcosecha de los frutos. La importancia de la precosecha en la postcosecha.
- Nuevos enfoques para la predicción de fisiopatías en postcosecha de fruta.
- Nuevas tecnologías para evaluar la calidad en postcosecha.
- Taller identificación de alteraciones fisiológicas en postcosecha.

## 6 NOVIEMBRE

- Sistemas de control de los patógenos. Desde el campo a la central: métodos profilácticos, tratamientos convencionales y sistemas alternativos de control.
- Nuevos enfoques para entender las enfermedades de postcosecha de fruta: estudios de interacción fruta-patógeno.
- Taller de identificación de las principales podredumbres en fruta.
- Resolución casos prácticos.
- Aplicación de productos fitosanitarios. Gestión y eficiencia de diferentes sistemas.

## 7 NOVIEMBRE

- Atmósferas controladas y dinámicas para la conservación de fruta.
- Instalaciones frigoríficas y eficiencia energética en centrales hortofrutícolas. Efecto de la temperatura y la atmósfera controlada en el fruto.
- Discusión y resolución de problemas reales en centrales hortofrutícolas.

## 8 - 9 NOVIEMBRE

- Visitas a centrales de fruta de hueso, fruta de pepita, cítricos y otros frutos.

