

Martes, 14 de junio de 2022

15.00-16.00	Recepción. Entrega de documentación. Colocación de posters.
16.00-16.30	Sesión inaugural.
16.40-17.20	Conferencia inaugural. Implicaciones de las frutas y hortalizas en la salud: Qué sabemos y a dónde vamos. Prof. Dr. Francisco Tomás Barberán (CEBAS-CSIC). Presidente del área de agricultura y agroalimentación de la agencia estatal de investigación.
SESIÓN 1. Satisfaciendo las necesidades del consumidor: productos hortofrutícolas más saludables, seguros y apetecibles.	
17.20-18.00	Conferencia invitada. Nuevas oportunidades para nuevos escenarios. Profa. Dra. María Isabel Gil Muñoz (CEBAS-CSIC)
18.00-18.10	Pepper fruit enhances its nutraceutical value as a consequence of post-harvest practices through the treatment with nitric oxide (NO). José M. Palma, Estación Experimental del Zaidín (CSIC)
18.10-18.20	Estudio comparativo de propiedades funcionales de variedades comerciales y autóctonas de manzana (Malus domestica Borkh). Adrián Millán, Universidad San Jorge.
18.20-18.30	Mandarinas pigmentadas. ¿Cómo responderán los consumidores españoles e italianos a este nuevo producto? Adrián Giménez, Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).
18.30-18.40	Incremento en la producción del cultivo de naranja sanguina y en la calidad del fruto mediante tratamientos con espermidina. Jenifer Puente-Moreno, Universidad Miguel Hernández.
18.40-18.50	Control genético del color y el contenido en compuestos fenólicos en cerezo. Ana Wünsch, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).
18.50-19.00	Caracterización funcional de variedades de alcachofa obtenidas vegetativamente y por semillas. María José Giménez, Universidad Miguel Hernández de Elche.
19.00-19.10	Efecto de fotoperiodos con luces LED del espectro visible durante la germinación de col roja para estimular la biosíntesis de sus compuestos bioactivos. Francisco Artés-Hernández, Universidad Politécnica de Cartagena.
19.10-19.20	Calidad del fruto y compuestos bioactivos de 17 accesiones de manzana tras su conservación en frío. Pierre Mignard, Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC).
19.20-19.30	Desarrollo y validación de un test ELISA para la determinación del potencial alergénico en manzanas. Ana P. Tobajas, Universidad de Zaragoza.
19.30	Cóctel de bienvenida.

Miércoles, 15 de junio de 2022

SESIÓN 2-Parte 1. Aspectos fisiológicos de la maduración y su implicación en postcosecha.	
9.00-9.40	Conferencia invitada. ¿Es posible modular la fisiología y los compuestos bioactivos de los frutos mediante tratamientos innovadores en precosecha? Prof. Dr. Daniel Valero Garrido (Universidad Miguel Hernández)
9.40-9.50	Efecto de atrapadores de etileno y temperatura sobre la conservación postcosecha y gasto energético en pera de variedad Ercolini. Ramiro Alonso, Universidad Católica de Murcia.
9.50-10.00	Los tratamientos precosecha con melatonina incrementan la calidad y los sistemas antioxidantes en cerezas y retrasan su maduración postcosecha. Alberto Carrión, Universidad Miguel Hernández.
10.00-10.10	Correlación y análisis genético de maduración y calidad de fruto en cerezo. Ana Wünsch, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).
10.10-10.20	Evolución de las propiedades fisicoquímicas y funcionales de cereza y ciruela a lo largo de su maduración. Belen Velardo, Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX).
10.20-10.30	Evaluación del contenido de macronutrientes en caqui y su influencia en la calidad del fruto. Nariane Q. Vilhena, Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).
10.30-10.40	Evolución de la maduración en el árbol de la naranja sanguina: parámetros externos e internos. Fernando Garrido, Universidad Miguel Hernández.
10.40-10.50	Influencia del momento de recolección en el potencial de conservación del caqui "Rojo brillante". Nariane Q. Vilhena, Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).

10.50-11.00	<i>¿Qué efecto sobre la calidad y vida útil tiene acelerar el engorde del limón en variedades tempranas?</i> <u>Vicente Serna</u> . Universidad Miguel Hernández.
11.00-11.30	Café y posters.
SESIÓN 2-Parte 2. Aspectos fisiológicos de la maduración y su implicación en postcosecha.	
11.30-12.10	Conferencia invitada. La red de compuestos del fruto de tomate y su modulación por factores endógenos y ambientales. <u>Dra. Clara Pons Puig</u> (IBMCP, CSIC-UPV)
12.10-12.20	Efecto de los tratamientos de limoneros con ácido γ-aminobutírico en el rendimiento del cultivo y en la calidad del fruto. <u>Fatima Badiche El Hilali</u> . Universidad Miguel Hernández.
12.20-12.30	Sweet pepper fruits (<i>Capsicum annuum</i> L.). Effect of nitric oxide (NO) in the fruit ripening at transcriptomic and the redox metabolism levels. <u>Salvador González-Gordo</u> . Estación Experimental del Zaidín (CSIC).
12.30-12.40	Calidad de la granada: influencia de la fecha de recolección. <u>José M. Lorente</u> . Universidad Miguel Hernández.
12.40-12.50	Evaluación de la calidad nutricional y organoléptica durante la conservación postcosecha de nuevas variedades de naranja de pulpa roja. <u>Jaime Zacarías</u> . Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA)
12.50-13.00	New insights on the biochemical regulation of colour development (degreening) in "Golden Reinders" apples. <u>Pablo Fernández-Cancelo</u> . Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
13.00-13.10	Efecto del jasmonato de metilo sobre la conservación de bananas (<i>Musa acuminata</i>) almacenadas a temperaturas subóptimas. <u>Mihaela Iasmina Madalina</u> . Universidad Miguel Hernández.
13.10-13.20	La aplicación precosecha de jasmonato de metilo incrementa la calidad del pimiento verde en la recolección y durante la conservación. <u>Alicia Dobón</u> . Universidad Miguel Hernández.
13.20-13.30	Efecto de la aplicación precosecha de melatonina y ácido oxálico sobre la calidad estándar y bioactiva de cereza en postcosecha. <u>Daniel Cortés</u> . Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX).
13.30-15.00	Comida.
SESIÓN 3-Parte 1. Estrategias para reducir las pérdidas postcosecha por alteraciones fisiológicas, patológicas y daños mecánicos.	
15.00-15.40	Conferencia invitada. Adaptación metabólica y molecular de frutos en respuesta a tratamientos de protección en postcosecha. <u>Profa. Dra Carmen Merodio</u> (ICTAN-CSIC)
15.40-15.50	Efecto sobre la calidad y la incidencia de picado amargo de una fertirrigación con sulfato cálcico en manzana Golden Delicious. <u>Noelia Castillejo</u> . Universidad Politécnica de Cartagena.
15.50-16.00	Efecto del tratamiento de cerezos con GABA sobre la calidad de la cereza en la recolección y durante la conservación. <u>María Serrano</u> . Universidad Miguel Hernández.
16.00-16.10	Correlación entre el asentamiento de la fruta y su pérdida de peso durante el almacenamiento en frío. <u>Laija Torregrosa</u> . Industrial Leridana del Frío S.L.
16.10-16.20	Optimización de técnicas de fenotipado para la susceptibilidad/tolerancia a <i>P.expansum</i> en accesiones de manzana conservadas en frío. <u>Sarah Benzai</u> . Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ).
16.20-16.30	Efecto de la aplicación precosecha de carvacrol sobre la calidad y conservación postcosecha de limón ecológico. <u>María Gutierrez-Pozo</u> . Universidad Miguel Hernández.
16.30-16.40	Calidad del fruto y daños por frío en la colección de melocotonero de la Estación Experimental de Aula Dei-CSIC. <u>Aimar Navarro</u> . Estación Experimental de Aula Dei (EAD-CSIC).
16.40-17.15	Café y posters.
17.15-17.45	Networking y difusión de nuestros proyectos. Proyecto MEDITOMATO: Desarrollo de sistemas rápidos VIS-NIR de medida de calidad en tomate en campo (portátil) y en la línea de clasificación (at-line). Financiación H2020-PRIMA. <u>María José Sáiz</u> (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria). Proyecto Innovative pre- and post-harvest treatments with melatonin and γ-aminobutyric acid to increase lemon and pomegranate fruit quality at harvest and during storage. <u>María Serrano</u> (Universidad Miguel Hernández de Elche). Proyecto Innovative and eco-friendly pre-and postharvest strategies with natural compounds to improve quality of fruits. <u>María Serrano</u> (Universidad Miguel Hernández de Elche). Proyecto Systemic Innovations for a Sustainable reduction of the European food wastage (SISTERS). <u>Carolina Peñalva</u> (Centro Tecnológico Aitiip).

17.50-18.00	Riego deficitario controlado para reducir el destrío en melocotón tardío del Bajo Aragón. <u>Sara del Río</u> , Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC).
18.00-18.10	Efecto de aplicaciones foliares sobre la asimilación de calcio y su influencia en la firmeza del fruto en caqui "Sharon". <u>Julia Morales</u> , Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).
18.30	Visita al palacio de la Aljafería. Salida puntualmente en autobús.
20.30	Actividad gastronómica típica de la ciudad de Zaragoza.

Jueves, 16 de junio de 2022

SESIÓN 3-Parte 2. Estrategias para reducir las pérdidas postcosecha por alteraciones fisiológicas, patológicas y daños mecánicos.

9.00-9.40	Conferencia invitada. Control biológico de las enfermedades fúngicas en poscosecha de frutas: ¿Una alternativa real? Profa. Dra. Inmaculada Viñas (Universidad de Lleida).
9.40-9.50	Bacillus amyloliquefaciens CPA-8: una estrategia de biocontrol de Monilinia, validada a nivel europeo. Neus Teixido, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
9.50-10.00	La podredumbre ácida causada por Geotrichum candidum: un nuevo desafío para la postcosecha de fruta de hueso. Pilar Plaza, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
10.00-10.10	Control de podredumbre ácida inducida por Geotrichum citri-aurantii en limones mediante timol encapsulado. Juan Miguel Valverde, Universidad Miguel Hernández.
10.10-10.20	Identificando resistencia a Monilinia spp. en fruta de hueso: metodología y aplicación en poblaciones de Prunus spp. Rosario Torres, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
10.20-10.30	Los tratamientos precosecha con putrescina reducen el agrietado y mejoran la calidad de las cerezas (Prunus avium L.). María C. Ruiz-Aracil, Universidad Miguel Hernández.
10.30-10.40	Aceites esenciales y extractos naturales de plantas como ingredientes antifúngicos de recubrimientos comestibles a base de pectina para controlar la podredumbre verde y mantener la calidad poscosecha de naranjas 'Valencia'. María B. Pérez-Gago, Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).
10.40-10.50	Susceptibilidad a la infección por Monilinia fructicola y su relación con la anatomía y la composición de la cutícula en una colección de variedades locales de melocotón. Celia M. Cantín, Estación Experimental de Aula Dei (EEAD-CSIC).
10.50-11.30	Café y posters.

SESIÓN 4. Nuevas tecnologías postcosecha. Sostenibilidad y economía circular.

11.30-12.10	Conferencia invitada. Nuevos enfoques y avances tecnológicos para el control de fisiopatías en la postcosecha de fruta. Dra. Gemma Echeverría (IRTA FruitCentre).
12.10-12.20	Comparación microbiológica y química del lavado, a escala industrial, de vegetales IV gama utilizando ácido peracético y cloro. Eva Petri, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA).
12.20-12.30	Monitorización y control del higienizante ácido peracético (PAA) para el agua de lavado de frutas y hortalizas. Sofía Albolafia, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC).
12.30-12.40	Determinación del nivel de fluorescencia en podredumbres causadas por Penicillium digitatum en diversas variedades de cítricos mediante imágenes ultravioleta. José Blasco, Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).
12.40-12.50	Determination of the temperature effect on storability on yellow kiwifruit using destructive and nondestructive method. Adriana Guerreiro, Universidade do Algarve.
12.50-13.00	Presión hiperbárica combinada con refrigeración vs refrigeración convencional: proceso de maduración y senescencia del tomate. Carlos Inestroza-Lizardo, Universidad Nacional de Agricultura.
13.00-13.10	Aprovechamiento de subproductos ricos en flavonoides de pieles de naranjas para mejorar la calidad de germinados de tatsoi. Lorena Martínez-Zamora, Universidad Politécnica de Cartagena.
13.20-13.30	Uso de bacteriófagos y cultivos productores de bacteriocinas para el control de Listeria monocytogenes en productos de IV Gama. Marisa Gómez-Galindo, Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC).
13.30-14.50	Comida.
15.00-15.40	Conferencia invitada. Inspección no destructiva de las frutas en poscosecha: tecnologías, oportunidades y perspectivas. Prof. Dr. José Blasco Ivars (IVIA).
15.40-16.40	Matchmaking con empresas patrocinadoras.
16.40-16.50	Evaluación de las variedades de alcachofa "Lorca" y "Green Queen": aptitud para comercialización en fresco o procesado en cuarta gama. Marina Giménez, Universidad Miguel Hernández.

16.50-17.00	Efecto de elevadas concentraciones de CO₂ a 0 °C en la biosíntesis de estilbenos en distintos cultivares de uva de mesa. Irene Romero. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN).
17.00-17.10	Recubrimientos comestibles formulados con sales GRAS para controlar la antracnosis y mantener la calidad de frutos cítricos frigoconservados. Paloma Quintanilla. Universidad Politécnica de Valencia- Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA)
17.10-17.20	Altos niveles de CO₂ modulan el comportamiento electroquímico y la biosíntesis de flavonoides en uva de mesa tinta a 0 °C. María T. Sánchez-Ballesta. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN).
17.20-17.30	Use of a potassium permanganate ethylene absorbent to retain colour in 1-MCP treated 'Rocha' pear cold-stored under controlled atmosphere. Mónica Sabater. Greenkeeper Iberia S.L.
17.30-17.40	Café y posters.
17.40-18.20	Conferencia invitada. Prospectivas y perspectivas de la postcosecha en España. Prof. Dr. Francisco Artés Calero (Universidad Politécnica de Cartagena, Murcia).
18.20-19.00	Reunión de los miembros de la SECH Grupo de Postrecolección y de la APH.
18.20-19.00	El futuro de la postcosecha en manos de los jóvenes investigadores: conozcámonos.
20.30	Cena barbacoa (dress code: vaqueros y parte superior de blanco)

Viernes, 17 de junio de 2022

10.00-10.40	Conferencia de clausura: Detección temprana de patógenos en frutas y hortalizas usando compuestos volátiles: lecciones aprendidas y qué nos depara el futuro. Prof. Dr. Ángel Medina Vaya (Cranfield University).
SESIÓN 5 (orales). Los daños por frío: un problema aún por resolver	
10.40-10.50	Influencia del tiempo de conservación en la sensibilidad de daños por frío de granada. Pedro J. Zapata. Universidad Miguel Hernández.
10.50-11.00	Análisis transcriptómico de la tolerancia a los daños por frío inducida por el retractilado individual de los frutos de calabacín. Manuel Jamilena. Universidad de Almería.
11.00-11.10	Estudio de la desaturación de ácidos grasos durante la conservación refrigerada en frutos de mandarina. Aurora Lozano-Omeñaca. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC).
11.10-11.20	Efecto del UV-B en la tolerancia al frío de los frutos de calabacín. Manuel Jamilena. Universidad de Almería.
11.20-11.30	Aplicación de tratamientos post-cosecha con melatonina para incrementar la calidad y reducir los daños por frío en calabacín (Cucurbita pepo L.). Fabián Guillén. Universidad Miguel Hernández.
11.30-11.40	Impacto del ácido oxálico y melatonina sobre la incidencia de daños por frío en almacenamientos prolongados de ciruela japonesa. Belén Velardo. Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX).
11.40-11.50	El tratamiento pre-recolección con jasmonato de metilo reduce daños por frío y mantiene la calidad en la granada. María E. García. Universidad Miguel Hernández.
11.50-12.15	Café y posters.
SESIÓN 5 (posters). Desarrollo de productos innovadores para los nuevos mercados	
Apertura de las sesiones al público general hasta completar aforo	
12.15-13.15	Mesa redonda "La apuesta por la innovación en el sector hortofrutícola". Benito Orihuel. CITROSOL Elena Rodríguez. INGREDALIA Victoria Gilabert. PRODUCTOS FLORIDA Luzia Botella. FEELWOOD ECOMATERIALES
13.15-14.00	Conferencia invitada: Mecanismos de financiación de proyectos IDI. Actividad de BIOVEGEN como catalizador de la colaboración Ciencia-Empresa. Gonzaga Ruiz de Gauna. Gerente de BIOVEGEN
14.00	Clausura del Congreso