

Martes, 6 de octubre de 2020	
15.00-16.00	Recepción. Entrega de documentación. Colocación de posters
16.15-16.45	Sesión inaugural
16.45-17.15	Conferencia inaugural: Implicaciones de las frutas y hortalizas en la salud: Qué sabemos y a dónde vamos. Prof. Dr. Francisco Tomás Barberán (CEBAS-CSIC)
SESIÓN 1. Satisfaciendo las necesidades del consumidor: productos hortofrutícolas más saludables, seguros y apetecibles	
Presentaciones orales S1	
17.15-17.25	S1-01. "La iluminación LED en la germinación de col roja mejora su calidad bioactiva". Castillejo, N. Univ. Politécnica de Cartagena.
17.25-17.35	S1-02. "Descripción del perfil sensorial de nuevas variedades de mandarina y selección en base a las preferencias del consumidor". Taracón, P. IVIA.
17.35-17.45	S1-03. "New insights on the biochemical regulation of color development (degreening) in "Golden Reinders" apples". Fernandez, P. IRTA.
17.45-18.00	Café
18.00-18.10	S1-04. "Caracterización funcional de variedades de alcachofa obtenidas vegetativamente y por semillas". Giménez, MJ. Univ. Miguel Hernández de Elche.
18.10-18.20	S1-05. "Efecto del grado de madurez y la conservación postcosecha en la proteína alergénica Mal d 3 en diferentes variedades de manzana". Tobajas, A. Univ. Zaragoza.
18.20-18.30	S1-06. "Características organolépticas y de calidad en nuevas variedades de naranja de pulpa roja durante la maduración y conservación postcosecha". Zacarías, J. IATA-CSIC.
18.30-18.40	S1-07. "Caracteres organolépticos y susceptibilidad a fisiopatías postcosecha en una colección de variedades locales de melocotón". Cantín, C. ARAID-CITA de Aragón.
18.40-18.50	S1-08. "Calidad y sistemas antioxidantes en dos variedades de cereza". Carrión, A. Univ. Miguel Hernández de Elche.
Presentaciones de póster en formato PechaKucha S1	
19.00-19.35	Presentación de póster en formato PechaKucha. (S1-P1 a S1-P12)
20.00	Acto y cóctel de bienvenida

Miércoles, 7 de octubre de 2020

SESIÓN 2-Parte 1. Aspectos fisiológicos de la maduración y su implicación en postcosecha

9.00-9.30	Conferencia invitada 1-S2: ¿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). S2
-----------	--

Presentaciones orales S2

9.30-9.40	S2-01. "Correlación y análisis genético de maduración y calidad de fruto en cerezo". Calle, A. CITA de Aragón.
9.40-9.50	S2-02. "ABA in the regulation of the molecular mechanisms underlying cuticle formation, composition and properties along orange fruit ripening". Romero, F. IATA-CSIC.
9.50-10.00	S2-03. "Tratamientos pre-recolección con GABA aumentan la calidad de la cereza en la recolección y durante la conservación". Serrano, M. Univ. Miguel Hernández de Elche
10.00-10.10	S2-04. "Efecto sobre la calidad e incidencia de 'Bitter Pit' de una fertirrigación con sulfato cálcico en manzana". Artés, F. Univ. Politécnica de Cartagena
10.10-10.20	S2-05. "Acumulación de tocoferoles y su implicación en los daños por frío durante la conservación poscosecha de frutos cítricos". Rey, F. IATA-CSIC.
10.20-10.30	S2-06. "Ripening evolution of 'Hayward' kiwifruit orchards". Alfonso, A. Universidade do Algarve.
10.30-10.40	S2-07. "Tratamientos precosecha con ácido salicílico mejoran la respuesta antioxidante y parámetros de calidad en limón". García, ME. Univ. Miguel Hernández de Elche
10.40-10.50	S2-08. "Evaluación del contenido de macronutrientes en caqui y su influencia en la calidad del fruto". Quaresma. IVIA
10.50-11.20	Café

Presentaciones de póster en formato PechaKucha S2

11.30-12.00	Presentación de póster en formato PechaKucha (S2-P1 a S2-P8)
-------------	--

SESIÓN 2-Parte 2. Aspectos fisiológicos de la maduración y su implicación en postcosecha

12.00-12.30	Conferencia invitada 2-S2: La red de compuestos del fruto de tomate y su modulación por factores endógenos y ambientales. Prof. Dr. Antonio Granell Richart. (IBMCP, CSIC-UPV)
-------------	---

12.30-12.40	S2-09. "Interacción entre la tolerancia al daño por frío, azúcares y ácidos orgánicos en 6 variedades de granada". Martínez, D. Univ. Miguel Hernández.
12.40-12.50	S2-10. "Efecto de la aplicación de melatonina y ácido oxálico sobre la calidad de cereza temprana en postcosecha". Cortés, D. CICYTEX.
12.50-13.00	S2-11. "Efecto de la aplicación pre-cosecha de ácido oxálico sobre la calidad y conservación postcosecha de pimiento". Giménez, MJ. Univ. Miguel Hernández.
13.30-13.40	S2-12. "Evolución de las propiedades fisicoquímicas funcionales de cereza y ciruela a lo largo de su maduración". Fernández, A.M. CICYTEX

Presentaciones de póster en formato PechaKucha S2

13.40-14.00	Presentación de póster en formato PechaKucha (S2-P9 a S2-P16)
14.00-15.30	Comida

SESIÓN 3-Parte 1. Estrategias para reducir las pérdidas postcosecha por alteraciones fisiológicas, patológicas y daños mecánicos	
15.30-16.00	Conferencia invitada 1-S3: Adaptación metabólica y molecular de frutos en respuesta a tratamientos de protección en postcosecha. Profa. Dra Carmen Merodio (ICTAN-CSIC)
Presentaciones orales S3	
16.00-16.10	S3-01. "Use of a potassium permanganate ethylene absorbent to retain colour in 1-MCP treated 'Rocha' pear cold-stored under controlled atmosphere". Sabater, M. Greenkeeper Iberia SL.
16.10-16.20	S3-02. "Bacillus amyloliquefaciens CPA-8: una estrategia de biocontrol de Monilinia, validada a nivel europeo". Teixidó, N. IRTA
16.20-16.30	S3-03. "El tratamiento prercolección con jasmonato de metilo reduce daños por frío y mantiene calidad en granada". García, ME. Univ. Miguel Hernández.
16.30-16.40	S3-04. "La podredumbre ácida causada por Geotrichum candidum: un nuevo desafío para la postcosecha de fruta de hueso". Plaza, P. IRTA.
16.40-16.50	S3-05. "Mecanismos implicados en la respuesta del flavedo y albedo a la infección por Penicillium digitatum en frutos cítricos". Lafuente, MT. IATA-CSIC.
16.50-17.00	S3-06. "Transcriptomic and metabolic regulation of superficial scald development in pears". Giné-Bordonaba, J. IRTA.
17.00-17.10	S3-07. "Identificando resistencia a Monilinia spp. en fruta de hueso en una población interespecífica de almendro x melocotonero". Torres, R. IRTA
17.10-17.30	Café
17.30-19.30	Networking y difusión de nuestros proyectos
21.00	Cena campestre (Dress code: blanco y vaqueros)

Jueves, 8 de octubre de 2020

SESIÓN 3-Parte 2. Estrategias para reducir las pérdidas postcosecha por alteraciones fisiológicas, patológicas y daños mecánicos	
9.00-9.30	Conferencia invitada 2-S3: Control biológico de las enfermedades fúngicas en poscosecha de frutas: ¿Una alternativa real?. Profa. Dra. Inmaculada Viñas (Universidad de Lleida)
Presentaciones orales S3	
9.30-9.40	S3-08. "Control de podredumbres postcosecha mediante el agente de biocontrol Bacillus velezensis BUZ-14". Calvo, H. EEAD-CSIC.
9.40-9.50	S3-09. "Efecto de la aplicación de alil isotiocianato (AITC) procedente de semilla de mostaza negra en cereza Burlat envasada". Calvo, P. CICYTEX.
9.50-10.00	S3-010. "Altos niveles de CO ₂ modulan el comportamiento electroquímico y la biosíntesis de flavonoides en uva de mesa tinta a 0°C". Romero, I. ICTAN-CSIC.
10.00-10.10	S3-011. "Agricultura de precisión para reducir el destrío en melocotón tardío del Bajo Aragón". Del Río, S. EEAD-CSIC.
10.10-10.20	S3-012. "Evaluación de la presencia de antagonistas en la población natural de levaduras procedentes de viñedos frente a Penicillium glabrum". Cabañas, C. Univ. Extremadura.
10.20-10.30	S3-013. "Effect of storage temperature and postharvest treatments on the quality of pomegranate fruits (Punica granatum L.) cv. 'Assaria'". Antunes, MD. Universidade do Algarve.
10.30-10.40	S3-014. "Correlación entre el asentamiento de la fruta y su pérdida de peso durante el almacenamiento en frío". Torregrosa, L. Industria leridana del frío SL.
10.40-11.00	Café
Presentaciones de póster en formato PechaKucha S3	
11.00-12.30	Presentación de póster en formato PechaKucha (S3-P1 a S3-P25)

SESIÓN 4. Nuevas tecnologías postcosecha. Sostenibilidad y economía circular	
12.30-13.00	Conferencia invitada 1-S4: Nuevos enfoques y avances tecnológicos para el control de fisiopatías en la postcosecha de fruta. Dr. Christian Larrigaudière (IRTA FruitCentre)
Presentaciones orales S4	
13.00-13.10	S4-01. "Comparación microbiológica y química del lavado, a escala industrial, de vegetales IV-Gama utilizando ácido peracético y cloro". Petri, E. CNTA y Citrosol.
13.10-13.20	S4-02. "Formación de subproductos de desinfección en la industria de IV Gama". Marín Fernández, A. CEBAS-CSIC.
13.20-13.30	S4-03. "Aplicación Post-cosecha De Melatonina Como Herramienta Para Incrementar La Calidad y Vida Útil De Chirimoya (<i>Annona cherimola</i> Mill.)". Medina-Santamarina, J. Univ. Miguel Hernández.
13.30-13.40	S4-04. "Monitorización y control del higienizante Ácido Peracético (PAA) para el agua de lavado de frutas y hortalizas". Albolafio, S. CEBAS-CSIC
13.40-15.00	Comida
15.00-15.30	Conferencia invitada: Inspección no destructiva de las frutas en poscosecha: tecnologías, oportunidades y perspectivas. Prof. Dr. José Blasco Ivars (IVIA)
Presentaciones orales S4	
15.30-15.40	S4-05. "Desarrollo de recubrimientos comestibles antifúngicos para el control de <i>Penicillium</i> spp. y la conservación de mandarina 'Orri'. Soto-Muñoz. Univ. Autónoma de Querétaro (México)" - IVIA.
15.40-15.50	S4-06. "Recubrimientos comestibles antifúngicos para controlar de <i>Alternaria alternata</i> y mantener la calidad del caqui durante la frigoconservación". Fernández, A. IVIA.
16.00-16.10	S4-07. "Recubrimientos comestibles formulados con sales GRAS para controlar la antracnosis y mantener la calidad de frutos cítricos frigoconservados". Martínez, V. IVIA.
16.15-16.45	Matchmaking con empresas patrocinadoras
16.45-17.15	Conferencia invitada 2-S4: Retrospectivas y perspectivas de la postcosecha en España. Prof. Dr. Francisco Artés Calero (Universidad Politécnica de Cartagena, Murcia)
17.15-18.00	Reunión de los miembros de la SECH Grupo de Postrecolección
17.15-18.00	El futuro de la postcosecha en manos de los jóvenes investigadores: conozcámonos
18.30	Visita al palacio de la Aljafería
20.00	Actividad gastronómica típica de la ciudad de Zaragoza

Viernes, 9 de octubre de 2020

SESIÓN 5. Desarrollo de productos innovadores para los nuevos mercados

10.00-10.30	Conferencia invitada 1-S5: Nuevas tendencias en el desarrollo de productos innovadores. Profa. Dra. María Isabel Gil Muñoz (CEBAS-CSIC)
Presentaciones orales S5	
10.30-10.40	S5-01. "Valorización del cultivo de brócoli y sus co-productos a través del desarrollo de productos innovadores de elevada calidad nutricional". Abadías, M. IRTA.
10.40-10.50	S5-02. "Melatonin as Postharvest Treatment Maintains Quality of Cut Flowers During Storage at Room Temperature". Giménez, MJ. Univ. Miguel Hernández.
10.50-11.00	S5-03. "Characterization and valorization of aroma from olive pomace and olive leaves as flavorings in veggie soups and juices". Echevarría, G. IRTA.
11.00-11.10	S5-04. "Evaluación del tipo de pelado y film del envase en la conservación de higo pico procesado en IV gama". Goretti, L ICIA.
Presentaciones de póster en formato PechaKucha S4 + S5	
11.10-11.40	Presentación de póster en formato PechaKucha (S4-P1 a S4-P7 y S5-P1 a S5-P2)
11.40-12.00	Café
<i>Apertura de las sesiones al público general hasta completar aforo</i>	
12.00-12.30	Conferencia invitada 2-S5: Mecanismos de financiación de proyectos IDI. Actividad de BIOVEGEN como catalizador de la colaboración Ciencia-Empresa. Gonzaga Ruiz de Gauna. Gerente de BIOVEGEN
12.30-13.15	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)
13.30	Clausura del Congreso