



II CURSO INTERNACIONAL

TECNOLOGÍA Y MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTA

IRTA, Edificio Fruitcentre (Lleida, Catalunya). Del 13 al 18 de noviembre de 2017

IRTA

INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIAS

Los grupos de investigación de postcosecha del IRTA y la Universidad de Lleida ofrecen esta segunda edición del Curso Internacional tras el éxito de la primera edición celebrada en 2016.

¿Quieres conocer los últimos avances en la tecnología y el manejo postcosecha? ¿Te interesa conocer de forma práctica y dinámica las principales alteraciones fisiológicas y podredumbres de la fruta? ¿Necesitas ampliar tus conocimientos en fisiología, tecnología, ingeniería o patología de la postcosecha de frutas? Si es así, este curso te resultará muy interesante ya que ofrece una visión global y poliédrica del tema, combinando aspectos básicos y prácticos. Un curso orientado a profesionales y limitado en el número de participantes debido al interés en fomentar la participación entre los asistentes, crear debate, comentar inquietudes y necesidades específicas de las empresas, exponer casos prácticos y reales en el manejo postcosecha y alejarse así de las clases magistrales. El curso será impartido por investigadores de reconocido prestigio internacional y técnicos con una gran experiencia en el asesoramiento de centrales hortofrutícolas.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

El curso va dirigido a profesionales y estudiantes en el ámbito de la conservación de fruta.

El principal objetivo del curso es ofrecer conocimientos y herramientas que puedan ser utilizadas tanto por los profesionales que desarrollan su trabajo en las propias centrales de acondicionamiento/almacenamiento de fruta, como por las empresas afines al manejo postcosecha de frutas: suministro de fitosanitarios para evitar alteraciones, maquinaria postcosecha, instalaciones de frío y atmósfera controlada, proyectos de diseño de cámaras, sistemas de transporte, suministro de envases, productos que mejoren la calidad de los frutos y productos de limpieza y desinfección.

PROGRAMA

13 NOVIEMBRE (TARDE)

- Recepción y visita a las instalaciones del **Fruitcentre**. Descripción de las instalaciones de frío y atmósfera.

14 NOVIEMBRE

- Control de la maduración y senescencia. Gestión del etileno.
- 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.

- Análisis sensorial para evaluar la calidad de los frutos. Cata de consumidores vs panel entrenado.
- Taller identificación de alteraciones fisiológicas en postcosecha.
- Resolución casos prácticos.

15 NOVIEMBRE

- Enfermedades postcosecha de fruta. Aspectos básicos de la patología postcosecha y factores que regulan el desarrollo de las podredumbres. Infecciones latentes.
- 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 frutapatógeno.

- Taller de identificación de las principales podredumbres en fruta.
- Taller de medidas instrumentales para determinar la calidad.
- Resolución casos prácticos.

16 NOVIEMBRE

- Atmósferas controladas y dinámicas para la conservación de fruta.
- Instalaciones frigoríficas y eficiencia energética en centrales hortofrutícolas.
- Aplicación de productos fitosanitarios. Gestión y eficiencia de diferentes sistemas.
- Discusión y resolución de problemas reales en centrales hortofrutícolas.

17-18 NOVIEMBRE

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



Inscripción:

El coste de la inscripción para el curso es de 1.900€.
Incluye clases, material del curso, comidas y cena final del curso, visitas a las centrales y transporte desde la ubicación del curso a los hoteles convenidos.

El número de participantes está limitado a 20.

Para formalizar la inscripción al curso, se deberá enviar un correo electrónico a la dirección:

rosa.altisent@irta.cat

El periodo de inscripción finalizará el día
15 de octubre de 2017.

Certificados:

Los participantes recibirán un certificado por parte del IRTA.

Lugar:

El Fruitcentre del IRTA es un centro con una concepción única en Europa que integra la labor de investigación en toda la cadena de valor de la fruta.

Fechas:

Del 13 al 18 de noviembre de 2017

Curso:

El curso contará con la presencia de destacados investigadores del IRTA y de la Universidad de Lleida (UdL).
En el curso se combinarán clases teóricas con talleres prácticos, demostraciones, sesiones de networking y visitas a empresas del sector.

El curso se impartirá en castellano.

DIRECTOR DEL CURSO: Dr. Josep Usall

COORDINADORA: Dra. Rosa Altisent

rosa.altisent@irta.cat

T (+34) 637 367 734



 Generalitat
de Catalunya



IRTA
Edificio FRUITCENTRE
Parc Científic i Tecnològic
Agroalimentari de Lleida
Parc Gardeny.
25003 Lleida, Catalunya

T (+34) 973 032 850

F (+34) 973 238 301