

<b>Conferencia Inaugural: Panorama nacional de la investigación en postcosecha de frutas y hortalizas</b> <b>Dr. Daniel Valero (UMH)</b>	
<b>SESIÓN 1</b>	
<b>Conferencia invitada: Herramientas genómicas para mejorar la calidad postcosecha del fruto de Cucurbitáceas</b> <b>Dr. Manuel Jamilena (UAL)</b>	
<b>Elevadas concentraciones de CO<sub>2</sub> regulan HSPs durante la conservación postcosecha de uva de mesa. Caracterización funcional de VviHSP18.1.</b> Romero, I., Casillas-González, A.C., Carrazana-Villalba, S.J., Escribano, M.I., Merodio, C., Sánchez-Ballesta M. T.	<b>S1-O1</b>
<b>El tratamiento con 20% de CO<sub>2</sub> a bajas temperaturas regula la expresión de PRs en uva de mesa Autumn Royal</b> Vázquez-Hernández, M., Romero, I., Sánchez-Ballesta, M.T., Merodio, C., Escribano, M.I.	<b>S1-O2</b>
<b>Conferencia invitada: Extensión de la vida útil en fruta de pepita y hueso mediante el uso de 1-MCP: Aspectos fisiológicos y aplicaciones prácticas</b> <b>Dr. Jordi Giné Bordonaba (IRTA)</b>	
<b>El efecto del jasmonato de metilo sobre el crecimiento, maduración y calidad de la uva de mesa depende de la concentración aplicada</b> García-Pastor, M.E., Giménez, M.J., Valverde, J.M., Guillén, F., Valero, D., Serrano, M.	<b>S1-O3</b>
<b>Comparación del patrón de maduración de pera 'Blanquilla' en árbol y postcosecha</b> Lindo, V., Giné-Bordonaba, J., Echeverría, G., Soria, Y., Murayama, H., Larrigaudière, C.	<b>S1-O4</b>
<b>El tratamiento con salicilato de metilo modifica la maduración de la uva de mesa en la parra y su calidad</b> Serrano, M., García-Pastor, M.E., Castillo, S., Valero, D., Zapata, P.J., Guillén, F.	<b>S1-O5</b>
<b>Caracterización metabolómica y enzimática y mitigación agronómica de alteraciones abióticas que afectan a melocotón tardío</b> Redondo, D., Díaz, A., Val, J.	<b>S1-O6</b>
<b>Efecto de la fertirrigación con nitrato o sulfato cálcico en la calidad postcosecha de nectarinas.</b> Artés, F., Vidal, A., Gómez, J., Artés-García, P.J., Artés-Hernández, F.	<b>S1-P1</b>
<b>Efecto de una fertirrigación alternativa con sulfato cálcico sobre la calidad y vida comercial de cerezas</b> Artés-Hernández, F., Castillejo, N., Artés-García, P.J., Alonso, R. Artés, F.	<b>S1-P2</b>
<b>Sphingolipid distribution, content and gene expression during olive-fruit development and ripening</b> Briegas, B., Camarero, M.C., Inês C., Parra-Lobato, M.C., Paredes, M.A., Labrador, J., Gómez-Jiménez M.C.	<b>S1-P3</b>
<b>Sphingolipid and sterol composition during olive fruit abscission</b> Camarero, M.C., Briegas, B., Parra-Lobato, M.C., Paredes, M.A., Labrador, J., Gómez-Jiménez M.C.	<b>S1-P4</b>
<b>¿Se puede incrementar la vida útil poscosecha de la Granada Mollar de Elche con salicilatos?</b> Castillo, S., Giménez-Torres, M.J., Guillén, F., Valverde, J.M., Zapata, P.J., Martínez-Romero, D.	<b>S1-P5</b>
<b>Uso de ozono en el cultivo de brócoli: comportamiento agronómico y calidad nutricional</b> Hellín, P., Mínguez, P., López, M., Garrido, I., Fernández, I., Molina, M., Molina, E., Cava, J., Fenoll, J., Flores, P.	<b>S1-P6</b>
<b>Influencia del estado de madurez en la cosecha y la localización del cultivo en la fisiología, bioquímica y resistencia a los principales patógenos postcosecha de manzanas Golden Reinders</b> Giné-Bordonaba, J., Torres, R., Larrigaudière, C., Echeverría, G., Usall, J., Teixidó, N.	<b>S1-P7</b>
<b>A preliminary evaluation of methyl jasmonate effects on cuticular wax composition of melting- and non-melting type peach fruit</b> Graell, J., Belge, B., Lara, I.	<b>S1-P8</b>

<b>Adaptación de variedades sudafricanas de ciruelo japonés a su cultivo en Extremadura. Aspectos agronómicos y carácter climatérico</b> Velardo-Micharet, B., Serradilla, M.J., <u>Guerra, M.E.</u>	S1-P9
<b>Cambios transcriptómicos en respuesta a tratamientos postcosecha que mejoran la tolerancia al frío en calabacín</b> García, A., Megías, Z., Aguado, E., Manzano, S., Rosales, R., Garrido, D., Valenzuela, J.L., <u>Jamilena, M.</u>	S1-P10
<b>El gen <i>CitACS4</i> regula la maduración y calidad de la fruta en sandía</b> Aguado, E., Manzano, S., García, A., Cebrián, G., Romero, J., Valenzuela, J.L., <u>Jamilena, M.</u>	S1-P11
<b>Efecto del ácido oxálico, aplicado en el cultivo, sobre la producción y conservación de uva cv. Magenta.</b> <u>Martínez-Romero, D., Guillén, F., García-Pastor, E., Castillo, S.</u>	S1-P12
<b>Localization of cell wall polysaccharides during mature-fruit abscission in olive</b> <u>Parra, R., Paredes, M.A., Labrador, J., Gómez-Jiménez, M.C.</u>	S1-P13
<b>Papel del etileno en el comportamiento diferencial de la maduración del fruto en cuatro variedades de pimiento</b> Villegas, M., Manzano, S., García, A., Aguado, E., Romero, J., Cebrián, G., Sances, A., <u>Valenzuela, J.L., Jamilena, M.</u>	S1-P14
<b>Caracterización fisiológica de la maduración del fruto en nuevas variedades de naranja dulce (<i>Citrus sinensis</i> L.) de pulpa roja</b> <u>Zacarías, J., Rodrigo, M.J., Cronje, P., Zacarías, L.</u>	S1-P15
<b>Caracterización postcosecha de la variedad de uva de mesa IT681-30.</b> Vazquez-Hernandez, M., Romero, I., Blanch, M., Tornel, M., Mellado, C., Escribano, M.I., Merodio, C., <u>Sánchez-Ballesta, M.T.</u>	S1-P16
<b>SESIÓN 2</b>	
<b>Conferencia invitada: Progresos en la postrecolección de fruta de hueso Dr. Francisco Artés Calero (UPCT)</b>	
<b>Mejora de la vida comercial de ‘Lulo’ y ‘Tomate de árbol’ sometidos a distintas tecnologías de conservación.</b> <u>Echeverría, G., Giné-Bordonaba, J., López, L., Larrigaudière, C., Orrego, C. E.</u>	S2-O1
<b>Efecto de la aplicación de ácido oxálico en pre-cosecha sobre la producción y calidad de granadas (<i>Punicagranatum</i> L.) durante su conservación post-recolección.</b> <u>Guillén, F., Serrano, M., Martínez-Romero, D., Giménez M<sup>a</sup> J., Martínez-Esplá, A., Zapata, P.J.</u>	S2-O2
<b>Modo de acción específico del extreme ULO (xULO) en el control del escaldado superficial en peras.</b> <u>Larrigaudière, C., Echeverría, G., Giné-Bordonaba, J.</u>	S2-O3
<b>Tratamientos poscosecha para mejorar el color de la manzana Golden</b> <u>Redondo, D., Díaz, A<sup>1</sup>, Pérez, M., Val, J.</u>	S2-O4
<b>Potencial de conservación frigorífica de cerezas “EarlyBigi” sometidas a distintos tratamientos post-cosecha en función de su calidad comercial, composición y evaluación sensorial.</b> <u>López, L., Echeverría, G., Giné-Bordonaba, J., Larrigaudière, C.</u>	S2-O5
<b>Influencia de la exposición a la luz en la susceptibilidad de frutos de mandarina a los daños por frío</b> <u>Rey, F., Lado, J., Cronje, P., Rodrigo, M.J., Zacarías, L.</u>	S2-O6
<b>Efecto de las variables tiempo y temperatura sobre la aparición de daños por frío en granada</b> <u>Martínez-Esplá, A., Mastrandrea, L., Amodio, M.L., Colelli, G.</u>	S2-O7
<b>Enzymatic browning in fresh produce and its control.</b> <u>Becerra-Sanchez, F., Damerum, A., Wilder, H., Taylor, G.</u>	S2-P1
<b>Empleo de recubrimientos comestibles en postcosecha de uva de mesa ‘Red Globe’</b> <u>Miguel-Pintado, C., Agulheiro-Santos, A.C., Bernalte García, M.J.</u>	S2-P2
<b>Pardeamiento interno de caqui asociado al tratamiento de desastringencia</b> <u>Besada, C., Fathi, A., Gil, R., Navarro, P., Salvador, A.</u>	S2-P3
<b>Aplicación de extractos fenólicos naturales vegetales para la extensión de la vida útil en</b>	S2-P4

<b>cerezas de la variedad 'Ambrunés'</b> De Paiva, E., Hernández, A., Serradilla, M.J., Casquete, R., Benito, M.J., Córdoba, M.G.	
<b>Influencia del proceso de secado sobre el color del pimiento en la elaboración de pimentón de la Vera</b> Aranda, E., Casquete, R., Hernández, A., Córdoba, M.G., Villares, L., Velázquez, R., Martín, A.	S2-P5
<b>Incorporación de un extracto proteico de microalgas en un recubrimiento comestible para la conservación de la pera (Cv. Conferencia)</b> Fernández, R., Barriobero, J., Pérez-Gago, M.B., Ghidelli, C.	S2-P6
<b>Estudio de vida útil del brócoli 'Parthenon' sometido a diferentes tratamientos postcosecha</b> Fernández-León, A.M., González-Gómez, D., Ayuso María, C., Bernalte, M.J., Fernández-León, M.F.	S2-P7
<b>Nanoemulsions enriched with essential oils for extending cold storage life of 'Valencia Late' orange</b> Gago, C., Guerreiro, A., Dores, C., Miguel, M.G., Faleiro, M.L., Antunes, D.	S2-P8
<b>Stored 'Rocha' pear quality affected by alginate-based edible nano-coatings enriched with essential oils</b> Gago, C., Guerreiro, A., Dores, C., Antão, R., Miguel, M.G. Faleiro, M.L., Antunes, D	S2-P9
<b>Medición de firmeza en arándanos: equipos instrumentales vs. percepción manual</b> Graell, J. Moggia, C., Lobos, G.A., Valdés, Y., Bravo, C., Valdés, M., Lara, I.	S2-P10
<b>Methyl Jasmonate as Postharvest Treatment Enhances Quality of Pineapple During Storage at Ambient Temperature.</b> Guillén F., Chen, N.J., Uruu, G., Paull, R.E.	S2-P11
<b>Sensory evaluation of edible coating formulations based on chitosan</b> Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Nabais, J., Agulheiro-Santos, A.C.	S2-P12
<b>Estudios para la obtención de aceitunas de mesa de calidad empleando diferentes variedades de aceituna</b> Moraga, C., Martín-Vertedor, D., Esperilla, A., Cabrera-Bañegil, M., Hernández, A., Aranda E., Pérez-Navado, F.	S2-P13
<b>La percepción de la calidad interna de mandarina está afectada por la coloración externa</b> Morales, J., Tarrega, A., Navarro, P., Salvador, A., Besada, C.	S2-P14
<b>Caracterización postcosecha de variedades de caqui procedentes de otras regiones</b> Fathi, A., Gil, R., Navarro, P., Salvador, A., Besada, C.	S2-P15
<b>Selección de recubrimientos comestibles para extender la vida útil de manzana y pera</b> Villamón, D., Sapper, M., Giné-Bordonaba, J., Chiralt, A., Palou, L., Teixidó, N., Torres, R., Pérez-Gago, M.B.	S2-P16
<b>Effect of chitosan edible coating on the postharvest quality of seedless table grapes 'Crimson'</b> Ricardo-Rodrigues, S., Martins, P., Rato, A.E., Coelho, R., Shahidian, S., Valverde, P., Vaz, M., Agulheiro-Santos, A.C.	S2-P17
<b>Tratamiento de desastringencia alternativo a las altas concentraciones de CO<sub>2</sub></b> Fathi, A., Tormo, D., Gil, R., Besada, C., Salvador, A.	S2-P18
<b>Avaliação da eficiência de revestimentos edíveis derivados de amido em morango <i>Fragaria x ananassa</i></b> Serranito, A.J., Rouxinol, M.I., Rato, A.E., Agulheiro-Santos, A.C.	S2-P19
<b>Análisis textural en frutos de tomate de pera</b> Simón, R., Aguado, E., García, A., Manzano, S., Jamilena, M., Valenzuela J.L.	S2-P20
<b>Efecto de las condiciones de secado sobre la calidad de la cáscara de pimiento para la obtención de pimentón</b> Velázquez, R., Bartolomé, T., Córdoba, M.G., Casquete, R., Hernández, A., Martín, A., Aranda, E.	S2-P21
<b>Efecto de la fecha de cosecha en la evolución de la calidad sensorial de melocotón durante el almacenamiento postcosecha</b> Velardo Micharet, B., Duarte Maya, M., Bernalte García, M.J., Ayuso Yuste, M.C.	S2-P22
<b>Efecto de la temperatura de conservación en el color y la calidad interna de naranjas</b>	S2-P23

<b>Sanguinelli</b> Zacarías, L., Rodrigo, M.J., Tornero, C., Zacarías, J., Rey, F., Simó, G., Tornero, L., Raga, A.	
<b>Efecto del film y la composición gaseosa en la conservación de arilos de granada en atmósfera modificada</b> Martínez-Esplá, A., Mastrandrea, L., Amodio, M.L., Colelli, G.	S2-P24
<b>Adaptación de cultivares de arándano al norte de Extremadura. Calidad de fruto y comportamiento postcosecha.</b> Ramos-García, M., Izquierdo, J., Díaz, G., López-Corrales, M.	S2-P25
<b>Packaging evaluation to optimize the cold storage of arbutus berries</b> Guerreiro, A., Gago, C., Antunes, D.	S2-P26
<b>Medronho seco – Caracterização e avaliação da qualidade</b> Guerreiro, A., Dores, C., Gago, C., Antunes, D.	S2-P27
<b>The effect of essential oils enriched active packaging on the shelf life of strawberry fruit</b> Dores, C., Vieira, A.I., Guerreiro, A.C., Gago, C.L., Miguel, M.G., Faleiro, M.L., Dantuma, A., Antunes, M.D.	S2-P28
<b>Análisis del metabolismo energético y fermentativo en fresas en la fase inicial de conservación a bajas temperaturas.</b> Blanch, M.; Sánchez-Ballesta, M.; Escribano, M.I.; y Merodio, C.	S2-P29
<b>SESIÓN 3</b>	
<b>Conferencia invitada: Utilización de compuestos volátiles para la detección precoz de contaminación fúngica y otros defectos en frutas y hortalizas</b> Dr. Ángel Medina-Vayá (Univ. Cranfield)	
<b>Envasado y vida útil de nuevas formulaciones formadoras de film del agente de biocontrol <i>Candida sake</i> CPA-1</b> Carbó, A., Torres, R., Usall, J., Teixidó, N.	S3-O1
<b>Podredumbres de poscosecha del níspero en España</b> Palou, L., Taberner, V.	S3-O2
<b>Estudio de liberación de alil-isotiocianato y de su aplicación en el control <i>in vitro</i> de patógenos postcosecha</b> Calvo, P., Blanco, M.S., Rodríguez, M.J., Serradilla, M.J., Sánchez, F.	S3-O3
<b>Metodologías para determinar la eficacia real de los tratamientos fungicidas en drencher en poscosecha de cítricos</b> Plaza, P., Sisquella, M., Alòs, N., Usall, J.	S3-O4
<b>Empleo de extractos fenólicos para el control de patógenos poscosecha en fruta</b> Ruiz-Moyano, S., Serradilla, M.J., Martín, A., Villalobos, M.C., Merchán, A.V., Córdoba, M.G.	S3-O5
<b>Alteración de la biosíntesis de etileno por parte de <i>Penicillium expansum</i> como mecanismo de infección en fruto de manzana</b> Vall-Illaura, N., Vilanova, L., Giné-Bordonaba, J., Usall, J., Teixidó, N., Larrigaudière, C., Torres, R.	S3-O6
<b>AGRIMAX Project: Developing and demonstrating the production of multiple, high-value products from crop and Food-processing waste.</b> Aguiló-Aguayo, I., Abadias, M. <sup>1</sup> , Echeverría, G., Giné, J., Teixidó, N., Torres, R., López Fructuoso, M.L., Viñas, I., Usall, J.	S3-P1
<b>Oxidant technologies for disinfection and tebuconazole residues removal on stone fruit</b> Calvo, H., Redondo, D., Remón, S., Venturini, M.E., Arias, E.	S3-P2
<b>Efecto de la aplicación de atmósfera controlada en la calidad microbiológica del brócoli ‘Parthenon’</b> Fernández-León, A.M., Ayuso, M.C., González-Gómez D., Bernalte M.J., Fernández-León, M.F.	S3-P3
<b>Estudio de la calidad microbiológica de variedades de cerezas envasadas en atmósferas modificadas obtenidas del Programa de Mejora Genética de picotas en el Valle del Jerte</b> Galván, A.I., Pereira, C., Serradilla, M.J., López-Corrales, M., Hernández, A., Córdoba, M.G.	S3-P4
<b>Aplicación de la levadura antagonista L479 <i>Hanseniaspora opuntiae</i> en cerezas de la variedad ‘13S-3-13’</b> De Paiva, E., Córdoba, M.G., Serradilla, M.J., Galván, A.I., Casquete, R., Hernández, A.	S3-P5
<b>¿Existe una aplicación tecnológica para los extractos de piel de Rambután?</b>	S3-P6

Gimeno, D., Oria, R., Venturini, M.E.	
<b>Study in vitro of chitosan edible coatings with essential oils for fungus control</b> Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Félix, M.R., Nabais, J., Agulheiro-Santos, A.C.	S3-P7
<b>Compuestos volátiles producidos por <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> como mecanismo de acción contra <i>Botrytis cinerea</i> en uvas</b> Mendiara, I., Montolio, B., Calvo, H., Blanco, D., Oria, R., Arias, E., Venturini, M.E.	S3-P8
<b>Actividad antifúngica de extractos fenólicos acuosos de lías procedentes del proceso de vinificación.</b> Merchán, A.V., Benito, M.J., Pérez-Navado, F., Córdoba, M.G., Ruiz-Moyano, S.	S3-P9
<b>Formulación de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> CPA-8 mediante secado por lecho fluido-atomización para el biocontrol de la podredumbre marrón en fruta de hueso</b> Gotor-Vila, A., Usall, J., Torres, R., Solsona, C., Teixidó, N.	S3-P10
<b>Caracterización de semilla de mostaza negra (<i>Brassica nigra</i>) como fuente de alil-isotiocianato para su aplicación en el envasado de frutas</b> Calvo, P., Blanco, M.S., Rodríguez, M.J., Sánchez, F.	S3-P11
<b>SESIÓN 4</b>	
<b>Conferencia invitada: Compostos bioactivos em frutas, legumes e flores: exemplos e aplicações</b> <b>Dra. Elsa Cristina Dantas Ramalhosa (Instituto Politécnico de Bragança)</b>	
<b>Variabilidad de las propiedades funcionales de alcachofa Blanca de Tudela</b> Giménez, M.J., Martínez-Romero, D., Castillo, S., García-Pastor, E., Martínez-Esplá, A., Zapata, P.J.	S4-O1
<b>Influencia de diversas estrategias de riego deficitario sobre compuestos bioactivos en ciruelas del cv. Angeleno</b> Bodelón O.G., Alonso J., Calvo M.M., Prieto M.H., Blanco-Cipollone F., Moñino M.J.	S4-O2
<b>Los tratamientos con jasmonato de metilo inducen los sistemas antioxidantes en limón</b> Serna, V., Martínez-Esplá, A., Serrano, M., Valero, D., Martínez-Romero, D., Valverde, J.M.	S4-O3
<b>Concentración de compuestos bioactivos y actividad antioxidante en higos (<i>Ficus carica</i> L.): influencia de los factores “variedad” y “etapa de maduración”.</b> Pereira, C., Martín, A., López-Corrales, M., Ruiz-Moyano, S., Galván, A.I., Serradilla, M.J.	S4-O4
<b>Tratamientos con ácido salicílico mejoran la producción y calidad de Granada Mollar de Elche</b> Zapata, P.J., Serrano, M., Castillo, S., Medina-Santamaría, J., García-Pastor, E., Valverde, J.M., Guillén, F.	S4-O5
<b>Evolución postcosecha de compuestos carotenoides y clorofilas en albaricoque</b> Ayuso Yuste, M.C., Velardo Micharet, B., Miguel Pintado, C.J. <sup>2</sup> , Peñas Díaz, L. <sup>2</sup> , Bernalte García, M.J.	S4-P1
<b>Caracterización de nuevos cultivares tipo Picota en función de su perfil de compuestos bioactivos</b> Bodelón, O.G., Alonso, J., Calvo, M.M.	S4-P2
<b>Extracción de compuestos fenólicos de subproductos de caqui mediante métodos convencionales y no convencionales</b> Casquete, R., Tejero, P., Pereira, C., Galván, A., Pérez, F., Córdoba, M.G.	S4-P3
<b>Efecto de la radiación UV-C en el contenido de antioxidantes en tomate larga vida</b> Cerdán, M., Casino, A., Sánchez, A., Jordá, J.D.	S4-P4
<b>Estabilidad de carotenoides durante la elaboración de pimentón en variedades tradicionales de pimiento</b> Flores, P., Sánchez, E., Cava J., Gomariz J., Garrido I., Molina M., Fenoll J., Hellín P.	S4-P5
<b>Compuestos fenólicos y actividad antioxidante de frutos rojos cultivados en el pirineo aragonés</b> Gimeno, D., Venturini, M <sup>a</sup> E., Oria, R., Arias, E.	S4-P6
<b>Effect of the methyl jasmonate treatment of the olive tree on the phenolic content and antioxidant properties in olive fruits</b> Gómez-Jiménez, M.C., Blanch, G.P., Flores, G., Ruiz Del Castillo, M.L.	S4-P7
<b>Abscisic acid sprayed on olive tree affects the phenolic composition of olive fruit cultivars</b> Gómez-Jiménez, M.C., Blanch, G.P., Flores, G., Ruiz Del Castillo, M.L.	S4-P8

<b>Incremento de los compuestos bioactivos del brócoli mediante la aplicación de bioestimulantes vegetales</b> <u>Hellín, P.</u> , Novo-Uzal, E., Pedreño, M <sup>a</sup> A., Cava, J., Garrido, I., Molina, M <sup>a</sup> V., Fenoll, J., Flores, P.	S4-P9
<b>Interacción genotipo-ambiente sobre la composición polifenólica de variedades tradicionales de tomate (<i>Solanum lycopersicum</i> L.)</b> Flores, P., Pérez, A., Abadía, A., Sanchez, E., Fenoll, J., Hellín, P.	S4-P10
<b>Inducción de la síntesis de compuestos fenólicos en tomate cultivado bajo condiciones de alta temperatura, mediante la aplicación de elicitors</b> <u>Hernández V.</u> , Hellín P., Fenoll J., Molina M.V., Cava J., Garrido I. y Flores P.	S4-P11
<b>Aumento del rendimiento y contenido de compuestos fenólicos en tomate mediante aplicaciones de quitosano</b> <u>Hernández V.</u> , Hellín P., Fenoll J., Molina M.V., Cava J., Garrido I., Flores P.	S4-P12
<b>Actividad antifúngica de extractos fenólicos acuosos de lías procedentes del proceso de vinificación</b> <u>Merchán, A.V.</u> , Benito, M.J., Pérez-Navado, F., Córdoba, M.G., Ruiz-Moyano, S.	S4-P13
<b>Acrylamide and phenolic compounds in californian style black olives after different sterilization processes</b> Pérez-Navado, F., Cabrera-Bañegil, M., Repilado, E., Martillanes, S., <u>Moraga, C.</u> , Martín-Vertedor, D.	S4-P14
<b>Efecto del patrón sobre la calidad nutricional de naranja 'Lane Late'</b> <u>Morales, J.</u> , Bermejo, A., Navarro, P., Besada, C., Salvador, A.	S4-P15
<b>Caracterización fisicoquímica y nutricional de brevas de variedades 'cuello dama blanco' y 'san antonio' a lo largo de la maduración</b> <u>Pereira, C.</u> , Serradilla, M.J., López-Corrales, M., Galván, A.I., Tejero, P., Martín, A.	S4-P16
<b>Los tratamientos de limoneros con salicilatos aumentan el contenido de fenoles en el fruto</b> <u>Valverde, J.M.</u> , Serna, V., Giménez, M.J., Valero, D., Martínez-Romero, D., Serrano, M.	S4-P17
<b>Perfil funcional de dos clones de <i>Stevia rebaudiana</i> (Bertoni) recolectados en diferentes momentos de cosecha</b> <u>Rodríguez, M.J.</u> , Calvo, P., Fernández, J.E., Cruz, V., Matías J.	S4-P18
<b>Perfil de ácidos grasos de la colección de pecanero de Extremadura</b> Cabeza de Vaca, M., García-Torres, S., Romero, P.; Nuñez, R., Dominguez, G., <u>López-Corrales, M.</u>	S4-P19
<b>Incremento en el contenido de oligosacáridos derivados de la sacarosa en lechugas sometidas a estreses abióticos.</b> Blanch, M.; Álvarez, M.; Sánchez-Ballesta, M.; Escribano, M.I.; y <u>Merodio, C.</u>	S4-P20
<b>SESIÓN 5</b>	
<b>Conferencia invitada: Panorama actual y tendencias en el mercado de IV y V Gama</b> <b>Dra. María Isabel Gil (CEBAS-CSIC)</b>	
<b>Captación de cloratos durante el lavado en líneas comerciales de IV Gama</b> <u>Garrido, Y.</u> , Marín, A., Andújar, S., Tudela, J.A., Allende, A., Gil, M.I.	S5-O1
<b>Propiedades organolépticas, fisicoquímicas y nutricionales de productos horneados formulados utilizando subproductos de brócoli</b> <u>Lafarga, T.</u> , Bademunt, A., Bobo, G., Aguiló-Aguayo, I.	S5-O2
<b>Estudio comparativo de 10 variedades de lechuga 'baby leaf' almacenadas en cuarta gama</b> Medina-Santamarina, J., <u>Martínez-Romero, D.</u> , Gimenez, M.J., García-Pastor, E., Castillo, S., Zapata, P.J.	S5-O3
<b>Perfil volátil de variedades de lechuga iceberg en IV gama</b> <u>Marín, A.</u> , Díaz Mula H.M., Tudela, J.A., Moreno, M., Jordán, M.J., Gil, M.I.	S5-O4
<b>Evaluación de una mezcla de melón y sandía como producto de IV gama</b> <u>Bobo, G.</u> , Altisent, R., Abadías, M., Lafarga, T., Aguiló-Aguayo, I., Viñas, I.	S5-O5
<b>Aptitud al procesado de IV gama de diferentes variedades de melón</b> <u>Aguiló-Aguayo, I.</u> , Altisent, R., Bobo, G., Lafarga, T., Viñas, I.	S5-P1
<b>Evolución de la calidad de semillas y vainas de Caupí mínimamente procesadas en fresco</b>	S5-P2

<b>y microondas</b> <u>Artés-Hernández, F., Collado, E., Klug, T.V., Aguayo, E., Artés, F., Gómez, P.A.</u>	
<b>Caracterización de flores comestibles frescas, deshidratadas y liofilizadas para su uso como ingrediente en la industria alimentaria</b> <u>Gracia, A.P., Puig, N., Arias, E., Carrera, L., Remón, S.</u>	<b>S5-P3</b>
<b>Selección de recubrimientos comestible con capacidad antioxidante para extender la vida útil de las berenjenas mínimamente procesadas</b> <u>Uscanga-Sosa, D.P., Contreras-Oliva, A., Hernández-Cázares, A.S., Gómez-Merino, F.C., Herrera-Corredor, J.A., Pérez-Gago, M.B.</u>	<b>S5-P4</b>
<b>Potencial sensorial y funcional de bebidas elaboradas a base de ciruela</b> <u>Calvo, P., Sánchez, F., Fernández, J.E., Largo, J.B., Rodríguez, M.J.</u>	<b>S5-P5</b>
<b>Elaboración de nuevas bebidas a base de cereza</b> <u>Sánchez, F., Rodríguez, M.J., Fernández, J.E., Largo, J.B., Calvo, P.</u>	<b>S5-P6</b>
<b>SESIÓN 6</b>	
<b>Conferencia invitada: Estrategias de poscosecha para la exportación de fruta de calidad</b> <b>Dr. Juan Pablo Zoffoli (Pontificia Universidad Católica de Chile)</b>	