

Lunes, 4 de junio	
17:00-19:30	Recepción de participantes; entrega de documentación y colocación de pósters. Palacio de congresos Manuel Rojas.
20:30-21:30	Acto de bienvenida a la Ciudad de Badajoz. Casas Consistoriales

Martes, 5 de junio	
8:00-9:00	Recepción, entrega de documentación y colocación de pósters
9:00-10:30	Acto de apertura del Simposio
9:00-9:30	Apertura y bienvenida por parte de las Autoridades
9:30-10:15	Conferencia Inaugural <u>Dr. Daniel Valero</u> (UMH) Panorama nacional de la investigación en postcosecha de frutas y hortalizas.
Sesión 1	FISIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS I Moderadores: Dr. Lorenzo Ángel Zacarías García (IATA-CSIC) y Dr. Jordi Graell (Universidad de Lleida)
10:30-11:00	Conferencia plenaria <u>Dr. Manuel Jamilena</u> (UAL) Herramientas genómicas para mejorar la calidad postcosecha del fruto de Cucurbitáceas.
11:00-11:30	Exposición oral de trabajos
11:00-11:15	Elevadas concentraciones de CO ₂ regulan HSPs durante la conservación postcosecha de uva de mesa. Caracterización funcional de VviHSP18.1., Sánchez-Ballesta, M.T. ICTAN-CSIC
11:15-11:30	El tratamiento con 20% de CO ₂ a bajas temperaturas regula la expresión de PRs en uva de mesa Autumn Royal, Vázquez-Hernández, M. ICTAN-CSIC
11:30-12:00	Café y visionado de pósters
Sesión 1	FISIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LA MADURACIÓN Y POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS II Moderadores: Dr. Lorenzo Ángel Zacarías García (IATA-CSIC) y Dr. Jordi Graell (Universidad de Lleida)
12:00-12:30	Conferencia plenaria <u>Dr. Jordi Giné Bordonaba</u> (IRTA) Extensión de la vida útil en fruta de pepita y hueso mediante el uso de 1-MCP: Aspectos fisiológicos y aplicaciones prácticas
12:30-13:30	Exposición oral de trabajos
12:30-12:45	El efecto del jasmonato de metilo sobre el crecimiento, maduración y calidad de la uva de mesa depende de la concentración aplicada, García Pastor, M.E. UMH
12:45-13:00	Comparación del patrón de maduración de pera 'Blanquilla' en árbol y postcosecha, Lindo, V. IRTA
13:00-13:15	El tratamiento con salicilato de metilo modifica la maduración de la uva de mesa en la parra y su calidad, Serrano, M. UMH
13:15-13:30	Caracterización metabólica y enzimática y mitigación agronómica de alteraciones abióticas que afectan a melocotón tardío, Val,

	J._Aula Dei-CSIC
13:30-15:30	Almuerzo
Sesión 2	TECNOLOGÍAS Y CALIDAD POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS Moderadores: Dra. María Serrano Mula (Universidad Miguel Hernández) y Dr. Jesús Val Falcón (Aula Dei-CSIC)
15:30-16:00	Conferencia plenaria Dr. Francisco Artés Calero (UPCT) Progresos en la postrecolección de fruta de hueso
16:00-17:45	Exposición oral de trabajos
16:00-16:15	Mejora de la vida comercial de 'Lulo' y 'Tomate de árbol' sometidos a distintas tecnologías de conservación, Echeverría, G._IRTA
16:15-16:30	Efecto de la aplicación de ácido oxálico en pre-cosecha sobre la producción y calidad de granadas (<i>Punica granatum</i> L.) durante su conservación post-recolección, Guillén, F._UMH
16:30-16:45	Modo de acción específico del extreme ULO (xULO) en el control del escaldado superficial en peras, Larrigaudière, C._IRTA
16:45-17:00	Tratamientos poscosecha para mejorar el color de la manzana Golden, Redondo, D._Aula Dei-CSIC
17:00-17:15	Potencial de conservación frigorífica de cerezas "Early Bigi" sometidas a distintos tratamientos post-cosecha en función de su calidad comercial, composición y evaluación sensorial, López-Fructuoso, M.L._UDL
17:15-17:30	Influencia de la exposición a la luz en la susceptibilidad de frutos de mandarina a los daños por frío, Rey, F._IATA-CSIC
17:30-17:45	Efecto de las variables tiempo y temperatura sobre la aparición de daños por frío en granada, Martínez-Esplá, Alejandra_U.Foggia
20:00-21:30	Visita turística (Ciudad de Badajoz)

Miércoles, 6 de junio

9:00-18:00	VISITA TÉCNICA
9:00	Salida en autobús desde la sede del simposio
10:30-13:30	Visita a las instalaciones de la empresa Tany Nature, S.A.
13:30-16:30	Almuerzo
18:00-19:30	Visita a las instalaciones de la empresa Haciendas Bio. Finca La Albuera (Mérida).
18:30-20:00	Traslado Mérida-Badajoz

Jueves, 7 de junio

Sesión 3	PATOLOGÍA POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS Moderadores: Dr. Lluís Palou Vall (IVIA) y Dr. Francisco Artés Hernández (UPCT-Cartagena)
9:00-9:30	Conferencia plenaria Dr. Ángel Medina-Vayá (Universidad de Cranfield) Utilización de compuestos volátiles para la detección precoz de contaminación fúngica y otros defectos en frutas y hortalizas
9:30-11:00	Exposición oral de trabajos
9:30-9:45	Envasado y vida útil de nuevas formulaciones formadoras de film

	del agente de biocontrol <i>Candida sake</i> CPA-1, Carbó, A._IRTA
9:45-10:00	Podredumbres de poscosecha del níspero en España, Palou, L._IVIA
10:00-10:15	Estudio de liberación de alil-isotiocianato y de su aplicación en el control <i>in vitro</i> de patógenos postcosecha, Calvo, P._CICYTEX
10:15-10:30	Metodologías para determinar la eficacia real de los tratamientos fungicidas en drencher en poscosecha de cítricos, Plaza, P._IRTA
10:30-10:45	Empleo de extractos de naturaleza fenólica para el control de patógenos postcosecha en fruta, Ruiz-Moyano, S._UEX
10:45-11:00	Alteración de la biosíntesis de etileno por parte de <i>Penicillium expansum</i> como mecanismo de infección en fruto de manzana, Torres, R._IRTA
11:00-11:30	Café y visionado de pósters
Sesión 4	ASPECTOS NUTRICIONALES, FUNCIONALES Y SENSORIALES DE FRUTAS Y HORTALIZAS Moderadores: Dra. Gemma Echeverría Cortada (IRTA) y Dra. Carmen Merodio Moreno (ICTAN-CSIC)
11:30-12:00	Conferencia plenaria <u>Dra. Elsa Cristina Dantas Ramalhosa</u> (Instituto Politécnico de Bragança) Compostos bioactivos em frutas, legumes e flores: exemplos e aplicações
12:00-13:30	Exposición oral de trabajos
12:00-12:15	Variabilidad de las propiedades funcionales de alcachofa Blanca de Tudela, Giménez, M.J._UMH
12:15-12:30	Influencia de diversas estrategias de riego deficitario sobre compuestos bioactivos en ciruelas del cv. Angeleno, Bodelón, O.G._ICTAN-CSIC
12:30-12:45	Los tratamientos con jasmonato de metilo inducen los sistemas antioxidantes en limón, Serna, V._UMH
12:45-13:00	Concentración de compuestos bioactivos y actividad antioxidante en higos (<i>Ficus carica</i> L.): influencia de los factores “variedad” y “etapa de maduración”. Martín, A._UEX
13:00-13:15	Tratamientos con ácido salicílico mejoran la producción y calidad de Granada Mollar de Elche, Zapata, P.J._UMH
13:15-15:00	Almuerzo
Sesión 5	PRODUCTOS DE IV Y V GAMA Moderadores: Dra. Rosa Oria Almudí (Universidad de Zaragoza) y Dr. Domingos Almeida (ISA-Universidade de Lisboa)
15:00-15:30	Conferencia plenaria <u>Dra. María Isabel Gil</u> (CEBAS-CSIC) Panorama actual y tendencias en el mercado de IV y V Gama
15:30-17:00	Exposición oral de trabajos
15:30-15:45	Captación de cloratos durante el lavado en líneas comerciales de IV Gama, Garrido, Y._CEBAS-CSIC
15:45-16:00	Propiedades organolépticas, fisicoquímicas y nutricionales de productos horneados formulados utilizando subproductos de brócoli, Lafarga, T._IRTA
16:00-16:15	Estudio comparativo de 10 variedades de lechuga ‘baby leaf’ almacenadas en cuarta gama_Martínez-Romero, D285._UMH
16:15-16:30	Perfil volátil de variedades de lechuga iceberg en IV gama, Marín, A._CEBAS-CSIC

16:30-16:45	Evaluación de una mezcla de melón y sandía como producto de IV gama, Bobo, G. IRTA
16:45-17:00	Reunión SECH_Grupo de Postrecolección
17:00-17:30	Café y visionado de pósters
Sesión 6	PROBLEMÁTICAS Y RETOS DE LA POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
17:30-18:15	Conferencia plenaria Dr. Juan Pablo Zoffoli (Pontificia Universidad Católica de Chile) Estrategias de poscosecha para la exportación de fruta de calidad
18:15-19:15	Exposición oral de trabajos (EMPRESAS PATROCINADORAS)
	Café y visionado de pósters
19:15-19:30	Acto de clausura del simposio
21:30	Cena de gala