



CURSO INTERNACIONAL

TECNOLOGÍA Y MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTA

Fruitcentre (IRTA Lleida, Catalunya). Del 25 al 29 de Octubre de 2016

Los grupos de investigación de postcosecha del IRTA y la Universidad de Lleida han aunado esfuerzos para ofrecer este curso internacional.



¿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. 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 acondicionado/almacenamiento, 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

DÍA 1. 25 OCTUBRE

- Alteraciones fisiológicas en postcosecha. Sistemas de control y marcadores predictivos.
- Factores determinantes en la calidad postcosecha de los frutos. La importancia de la precosecha en la postcosecha.
- Nuevas tecnologías para evaluar la calidad en postcosecha.
- Control de la maduración y senescencia. Gestión del etileno.
- Análisis sensorial para evaluar la calidad de los frutos. Panel de consumidores vs panel entrenado.
- Taller de alteraciones fisiológicas en postcosecha.

DÍA 2. 26 OCTUBRE

- 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.
- Gestión de la seguridad alimentaria en centrales hortofrutícolas para asegurar la inocuidad de frutas: el sistema APPCC.
- Taller para identificar las principales podredumbres en fruta.
- Caso práctico de APPCC aplicado a una central hortofrutícola.

DÍA 3. 27 OCTUBRE

- Eficiencia energética en las centrales hortofrutícolas.
- Atmósferas controladas y dinámicas para la conservación de fruta.
- Desarrollo y formulación de nuevos productos en postcosecha. De la idea al producto.
- Aplicación de productos fitosanitarios. Gestión y eficiencia de diferentes sistemas.
- Logística de exportación.
- Discusión y resolución de problemas reales en centrales hortofrutícolas.

DÍAS 4/5. 28/29 OCTUBRE

- 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 €, incluyendo 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 25.

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

23 de Septiembre de 2016.

Certificados:

Los participantes recibirán un certificado por parte del IRTA.

Lugar:

El nuevo 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. **(HAGA CLICK AQUÍ PARA VER VÍDEO)**

Fechas:

Del 25 al 29 de Octubre de 2016

Curso:

El curso contará con la presencia de destacados investigadores del IRTA, de la Universidad de Lleida (UdL) y de la Universidad de Wageningen (Holanda).

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



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

T (+34) 973 032 850

F (+34) 973 238 301