

## 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:  
[montserrat.palau@irta.cat](mailto:montserrat.palau@irta.cat)

El periodo de inscripción finalizará el día  
**18 de octubre de 2019.**

## 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 4 al 9 de noviembre de 2019

## 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.

**DIRECTORA DEL CURSO: Dra. Neus Teixidó**

**COORDINADORA: Montse Palau**  
[montserrat.palau@irta.cat](mailto:montserrat.palau@irta.cat)  
T (+34) 973 03 28 50 (ext. 2541)



**IRTA**  
INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIAS

Generalitat  
de Catalunya



Universitat de Lleida

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

## IV CURSO INTERNACIONAL

# TECNOLOGÍA Y MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTA

IRTA, Edificio Fruitcentre (Lleida, Catalunya). Del 4 al 9 de noviembre de 2019

[www.irta.cat](http://www.irta.cat)

**IRTA**  
INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIAS



¿Quieres estar al día de los últimos avances en la tecnología y el manejo postcosecha? ¿Te interesa conocer de forma práctica las principales alteraciones fisiológicas y podredumbres de la fruta?

¿Te gustaría ampliar tus conocimientos en fisiología, tecnología, ingeniería o patología de la postcosecha de frutas?

Sin duda, éste es tu curso. Ofrece una visión global y poliédrica del tema, combinando aspectos básicos y prácticos. El curso está 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, o exponer casos reales en el manejo postcosecha.

Investigadores de reconocido prestigio internacional y técnicos del IRTA con una gran experiencia en el asesoramiento de centrales hortofrutícolas y profesores de la Universidad de Lleida imparten este curso.

## ¿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 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.

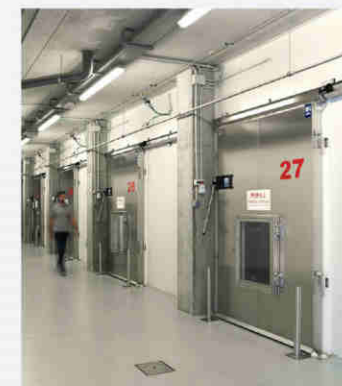
# PROGRAMA

## 4 NOVIEMBRE

- Presentación del curso.
- Control de la maduración y senescencia. Gestión del etileno.
- Enfermedades postcosecha de fruta. Aspectos básicos de la patología postcosecha y factores que regulan el desarrollo de podredumbres. Infecciones latentes.
- Taller de medidas instrumentales para determinar la calidad.
- Análisis sensorial para evaluar la calidad de los frutos. Cata de consumidores vs panel entrenado.
- Visita a las instalaciones del **Fruitcentre**. Descripción de las instalaciones de frío y atmósfera.

## 5 NOVIEMBRE

- 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.
- Taller identificación de alteraciones fisiológicas en postcosecha.

## 6 NOVIEMBRE

- 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 fruta-patógeno.
- Taller de identificación de las principales podredumbres en fruta.
- Resolución casos prácticos.
- Aplicación de productos fitosanitarios. Gestión y eficiencia de diferentes sistemas.

## 7 NOVIEMBRE

- Atmósferas controladas y dinámicas para la conservación de fruta.
- Instalaciones frigoríficas y eficiencia energética en centrales hortofrutícolas. Efecto de la temperatura y la atmósfera controlada en el fruto.
- Discusión y resolución de problemas reales en centrales hortofrutícolas.

## 8 - 9 NOVIEMBRE

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

