

## Información del curso

### Inscripción

Enviar un correo electrónico a la dirección: [montserrat.palau@irta.cat](mailto:montserrat.palau@irta.cat)

### Coste

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.

### Participantes

Limitado a 20 personas.

### Periodo de inscripción

La inscripción finalizará el día 18 de octubre de 2022.

### Certificados

Los participantes recibirán un certificado por parte del IRTA.

### Lugar

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

### Fechas

El curso se realizará entre el 7 y el 11 de noviembre de 2022.

+ El curso contará con la presencia de destacados investigadores del IRTA y de la Universidad de Lleida (UdL). 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 032850 (ext. 2541)

**IRTA**<sup>R</sup>



Universitat  
de Lleida

IRTA Fruitcentre  
Parc Científic i Tecnològic de Gardeny  
25003 Lleida  
T (+34) 973 032850

## V CURSO INTERNACIONAL

# Tecnología y manejo postcosecha de fruta

**IRTA Edificio Fruitcentre**  
(Lleida, Catalunya)

**Del 7 al 11 de noviembre 2022**

**IRTA**<sup>R</sup>

Instituto  
de 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 está 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. Del 7 al 11 de noviembre.

#### 1 07 NOVIEMBRE Maduración y calidad

- Introducción al curso y presentación de los participantes.
- Maduración y senescencia de los frutos. La importancia de la precosecha en la postcosecha.
- Taller de medidas instrumentales para determinar la calidad.
- Herramientas digitales para determinar calibre y color en fruta.
- Análisis sensorial para evaluar la calidad de los frutos. Cata de consumidores vs panel entrenado.
- Visita a las Instalaciones del Fruitcentre.

#### 2 08 NOVIEMBRE Fisiología

- Alteraciones fisiológicas en postcosecha. Sistemas de control.
- Taller Identificación de alteraciones fisiológicas en postcosecha.
- Contribución del aroma a la mejora del procesado postcosecha de la fruta.
- Casos Prácticos.
- Visita a una central de procesado de manzanas. Líneas de confección y sistemas de calidad interna.

#### 3 09 NOVIEMBRE Patología

- Aspectos básicos de la patología postcosecha y factores que regulan el desarrollo de podredumbres.
- 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.
- Casos prácticos.

#### 4 10 NOVIEMBRE Tecnología

- Instalaciones frigoríficas y eficiencia energética en centrales hortofrutícolas.
- Atmósferas controladas y dinámicas para la conservación de fruta.
- Importancia del Packaging en fruta.
- Visita a central de procesado de caqui y cítricos. Módulos de aplicación de tratamientos poscosecha.
- Discusión y resolución de casos prácticos.

#### 5 11 NOVIEMBRE Transporte y distribución

- Visita del Mercado central de frutas y verduras de Barcelona (Mercabarna).
- Visita del puerto de Barcelona. La importancia del transporte en la poscosecha del fruto.
- Valoración final del curso.