

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

El período 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
T (+34) 973 03 28 50 (ext. 2541)



IV CURSO INTERNACIONAL

TECNOLOGÍA Y MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTA

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



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 acondicionamiento/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.

