

Información del curso

Inscripción

Enviar un correo electrónico a la dirección: 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 2023.

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 6 y el 10 de noviembre de 2023.

+ 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

T (+34) 973 032850 (ext. 2541)

IRTA^R



Universitat
de Lleida

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

VI CURSO INTERNACIONAL

Tecnología y manejo postcosecha de fruta

IRTA Edificio Fruitcentre
(Lleida, Catalunya)

Del 6 al 10 de noviembre 2023

IRTA^R

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 6 al 10 de noviembre.

1 06 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 07 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 08 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 09 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 10 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.