



# XXII Jornada tècnica de postcollita

## Nous reptes de la postcollita

### Jornada tècnica

Lleida, dijous 30 de maig de 2024

#### Presentació

Quins són els nous reptes a la postcollita? Com plantegem el futur de la postcollita? Hi ha una solució única? Aquestes són algunes de les preguntes que ens fem constantment per donar resposta a un sector en contínua evolució. Les condicions climatològiques canviants, la postcollita de les noves varietats, les noves tecnologies que ens permetin ser més eficients i ecosostenibles, la valoració del subproducte tan necessari per millorar la rendibilitat i l'aparició de noves plagues i malalties postcollita, són alguns dels aspectes que cal abordar. Tots aquests dubtes fan replantejar-nos l'actual situació i la necessitat de buscar solucions en un sector que està canviant els darrers anys.

Des de l'IRTA som conscients del moment en què vivim i és fonamental trobar solucions eficaces que puguin fer front a les inquietuds i preguntes que les centrals hortofructícoles tenen per poder combatre-les. Per això, ens plau presentar-vos part d'aquests reptes futurs i poder treballar-los per arribar a un equilibri que s'adapti a la nova legislació mediambiental alhora que resulti rendible al nostre sector.

#### Programa

- |         |   |
|---------|---|
| 8.30 h  | <b>Validació d'inscripcions</b>   |
| 9.00 h  | <b>Presentació de la jornada</b><br>Neus Teixidó. Cap del Programa Postcollita de l'IRTA  |
| 9.25 h  | <b>Cap a una gestió més sostenible de l'aigua en centrals de fruita, 2 anys després (AIGUA.NET)</b><br>Pilar Plaza. Programa Postcollita de l'IRTA  |
| 9.50 h  | <b>Plataforma de predicció de potencial postcollita i cambra sensoritzada</b><br>Elena Costa. Programa Postcollita de l'IRTA  |
| 10.10 h | <b>Innovació tecnològica en postcollita: obrint nous horitzons</b><br>Josep Molina. Tècnic implantació comercial a Maf Roda   |
| 10.20 h | <b>Optimitza l'obertura de les cambres amb dades a temps real</b><br>Raquel Ledesma. Account manager Agrofresh  |
| 10.30 h | <b>Podridura àcida causada per <i>Geotrichum</i> spp. en fruita de pinyol: de malaltia emergent a establerta (SOUR PEACH)</b><br>Carla Casals. Programa Postcollita de l'IRTA             |
| 10.50 h | <b>Pausa</b>  |
| 11.30 h | <b>Valorització de fruites i hortalisses per rendibilitzar la producció</b><br>Ingrid Aguiló. Programa Postcollita de l'IRTA  |
| 11.50 h | <b>Lenticel·losi, la fisiopatia del canvi climàtic i patògens associats</b><br>Joan Bonany i Jordi Cabrefiga. Programa de Fructicultura i Programa Protecció Vegetal Sostenible de l'IRTA |
| 12.30 h | <b>Natuwrap®, la barrera gaseosa natural</b><br>Sergio Blasco. Country manager Nabaco Inc.  |
| 12.40 h | <b>Computer vision approaches to detecting fruit physiological, quality and maturity in fruit</b><br>Luigi Manfrini. Professor a la Universitat de Bologna (Itàlia)                       |

En la jornada es presentaran projectes que formen part de les activitats demostratives com l'AIGUA.NET (Activitat finançada a través de l'Operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022) i el grup operatiu 'Control de la podridura àcida en fruita de pinyol en el context de sostenibilitat: SOUR-PEACH' (Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 de Cooperació per a la innovació del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020).

## Lloc de realització

Auditori Joan Oró Edifici CeDiCo  
Parc Agrobiotech Lleida  
Parc de Gardeny  
25003 Lleida  
[Ubicació](#)

## Inscripcions

A través d'IRTA: [Inscripcions](#)

Preus: 40 € (clients STP) / 50 € (altres assistents).  
El preu inclou el dinar.

*La inscripció i pagament és obligatòria per assistir a la jornada.*

Per a més informació:  
Montse Palau  
A/e: [montserrat.palau@irta.cat](mailto:montserrat.palau@irta.cat)

13.20 h **Cloenda de la jornada de matí**

14.00 h **Dinar networking (IRTA-Fruitcentre)**

15.00 h **Sessió demostrativa d'equips**

- Com estan aprofitant els NIRS els principals líders de Postcollita: maximitzar la qualitat i l'eficiència de la fruita al 2024  
Ivonne Chica i Galen George. Felix Instruments
- Anàlisi d'etilè en cambres de conservació de fruita: resultats precisos a baixes concentracions  
Manuel Piriz i Richard Marty. Absoger
- Inside the Apple: prova de classificació de qualitat interna en pomes  
Benedetta Tinti. Unitec

16.00 h **Cloenda de la jornada**

## Col·laboració



## Organització

Institut de Recerca i Tecnologia  
Agroalimentàries (IRTA)

