



IV REUNION DE LA RED HORTYFRESCO WORKSHOP INTERNACIONAL DE POSCOSECHA

10 - 11 de noviembre de 2016

Local: ESALQ/USP, Piracicaba, SP, Brasil

Día 10/11 (jueves)

8:30 – 9:15 h: 1. Pérdidas generales en postcosecha. **Prof^a Dra Silvia Rodriguez (Argentina)**

9:15 – 10:00 h: 2. Factores precosecha que afectan la calidad en postcosecha – **Prof^a Dra Ana Cecília Silveira (Uruguay)**

10:00 – 10:35 h: Café

10:30 – 11:15 h: 3. Alteraciones fisiológicas, bioquímicas y moleculares en postcosecha. **Prof^a Dra Silvia Valência (Ecuador)**

11:15 – 12:00 h: 4. Métodos no destructivos para la determinación de la madurez de frutas. **Prof^a Dra Belén Diezma (Espanha)**

12:00 – 14:00 h: Almuerzo

14:00 – 14:45 h – 5. Uso de extractos de plantas como aditivos para incrementar las propiedades funcionales de frutos cortados. **Dr. Fernando Ayala-Zavala (México)**

14:45 – 15:30 h – 6. Principales enfermedades en postcosecha y alternativas de control. **Prof^a Dra Ana Cecília Silveira (Uruguay)**

15:30 – 16:00 h: Café

16:00 – 16:45 h – 7. Principales desórdenes fisiológicos en postcosecha y sus métodos de control. **Dra. Magda Tessmer (Brasil)**

HORTYFRESCO



6:45 – 17:30 h – 8. Aplicación de atmósfera modificada y controlada en productos vegetales. **Prof. MSc. Carlos Inestroza (Honduras)**

Día 11/11 (viernes) - Workshop Internacional de Poscosecha

Salida del Hotel: **7:30 h**

8:30 – 9:15 h: 9. Postcosecha de frutas nativas del Brazil. **Prof. Drs. Angelo Jacomino y Poliana Spricigo (Brasil)**

9:15 – 10:00 h – 10. Manejo postcosecha de frutas de clima templado. **Prof. Dr. Victor Escalona (Chile)**

10:00 – 10:30 h: Café

10:30 – 11:45 h: 11. Manejo postcosecha de hortalizas. **Prof. Dr. Victor Escalona (Chile)**

10:45 – 12:30 h: 12. Procesamiento mínimo de frutas y hortalizas. **Prof^a Dra. Begoña de Ancos (Espanha)**

12:30 h: Cierre