

## Cuarta Circular

Tenemos el agrado de comunicarnos nuevamente con el objetivo de brindar mayor información sobre el “**IV Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha**” el cual se desarrollará en la ciudad de La Plata (Buenos Aires, Argentina) entre el **30 de agosto y el 1 de septiembre de 2023**.

En esta nueva oportunidad nos comunicamos para darles a conocer el programa de actividades con modificaciones, información sobre la visita técnica, cena de camaradería y descuentos.

Les recordamos que la modalidad del Congreso será **presencial**, y se desarrollará en el edificio del Centro de Posgrado Sergio Karakachoff – Universidad Nacional de La Plata (UNLP), sito en calle 48 N° 551-599 (entre calles 6 y 7).

Los/as esperamos y saludamos cordialmente,  
**Comité Organizador**  
**IV CABTP – 2023**



### Programa del Congreso

Les enviamos nuevamente el **Programa del “IV Congreso Argentino de Biología y Tecnología Postcosecha” con modificaciones**, donde podrán encontrar más información acerca de los trabajos seleccionados para las comunicaciones orales, la visita técnica y algunos horarios modificados. En cuanto a los trabajos que se presentarán en modalidad poster, los pertenecientes al área temática 1 se expondrán el miércoles 30 de agosto y las demás áreas temáticas el jueves 31 de agosto.

### Cronograma de actividades

Miércoles 30 de agosto de 2023

Hora	Actividad
8:30-9:30	Acreditación
9:30-10	Acto de apertura
10-11	Conferencia Plenaria: “ <b>Enfermedades de poscosecha de fruta fresca y métodos de control no contaminantes</b> ”. Dr. Lluís Palou Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). Valencia, España.
11-11:45	Coffee break
11:45-12:45	<b>Exposición de trabajos como comunicación oral I</b> <b>1-16</b> “Recubrimientos celulósicos comestibles para retrasar el deterioro postcosecha de frutilla”. Dra. Verónica Ruiz. <b>1-33</b> “Efectos de la aplicación postcosecha de silicio en el control de las principales enfermedades de cereza var. Big”. Dra. Cecilia Lutz.

	<p><b>1-69</b> “Evaluación de extractos de plantas con potencial uso frente a hongos de interés agronómico”. Lic. Alejandro Alarcón.</p> <p><b>4-03</b> “Efecto de la barrera de protección, la temperatura y el tiempo de almacenamiento sobre el perfil sensorial de sabor de naranjas peladas enzimáticamente”. Dr. Claudio Budde.</p>
12:45-14:30	Almuerzo
14:30-15:30	<p>Conferencia Plenaria: <b>"Luz visible y ultravioleta como estrés abiótico durante la postcosecha de frutas y hortalizas"</b>.</p> <p>Dra. Noelia Castillejo Montoya Grupo de Refrigeración y Post recolección. Universidad Politécnica de Cartagena, España.</p>
15:30-17:30	<p><u>Mesa redonda I</u>: <b>Especies nativas: avances en el conocimiento de sus propiedades nutricionales, nutraceuticas y como fuentes de compuestos bioactivos.</b></p> <p><u>Coordinadoras</u>: Dras. Lorenza Costa, Sonia Viña, Natalia Villarreal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>“Avances en el conocimiento de las propiedades nutricionales y funcionales de frutos nativos del Noroeste Argentino y su valor para la activación de las economías regionales”</b>. Dra. María Inés Isla (INBIOFIV, CONICET-UNT, San Miguel de Tucumán, Tucumán, Argentina).</li> <li>• <b>“Fitoquímicos para la preservación de frutas: plantas nativas del litoral con potencialidad fungicida en poscosecha”</b>. Dr. Marcos Derita (ICIAGRO-LITORAL, CONICET-UNL, Esperanza, Santa Fe, Argentina).</li> <li>• <b>“Frutillas y calafates de la Patagonia argentina: avances en la determinación de compuestos fenólicos y actividad antioxidante”</b>. Dra. Melina Chamorro (INIBIOMA, CONICET-UNCo, Bariloche, Río Negro, Argentina).</li> <li>• <b>“Los frutos de la Uvita de campo y el Tala: caracterización de los principales atributos de calidad de dos especies autóctonas de Argentina”</b>. Dra. Natalia Villarreal (INTECH, CONICET-UNSAM, Chascomús, Buenos Aires, Argentina).</li> </ul>
17:30-17:45	<b>“Restrain etileno, una solución simple y sustentable para el control de la brotación durante el almacenamiento de papa y cebolla”</b> . Dr. Daniel Caldiz.
17:45-20	Sesión de posters I extendida (Área temática 1) y cóctel de Bienvenida

Jueves 31 de agosto de 2023

Hora	Actividad
9-10	<p><b>Exposición de trabajos como comunicación oral II</b></p> <p><b>2-09</b> “Use of regional essential oils against <i>Botrytis cinerea</i>: New biocontrol strategies”. Dra. Vanessa Andrea, Areco.</p> <p><b>2-10</b> “Levaduras vitivinícolas reductoras de la concentración de aflatoxinas en pistachos”. Lic. Biol. Belén Flores.</p>

	<p><b>3-11</b> “Determinación de los cambios bioquímicos para predecir el desarrollo de escaldadura superficial en peras”. Dra. Gabriela Calvo.</p> <p><b>3-18</b> “Sincronización del color del exocarpo con el ablandamiento durante la maduración del aguacate cv. “HASS” y “FUERTE”: Análisis de metabolitos y hormonas”. Dra. Romina Pedreschi.</p>
10-11	<p><b>Conferencia Plenaria: “Comprehensive approach for the extension of the shelf-life of minimally processed artichokes”.</b></p> <p>Dra. María Luisa Amodio Universidad de Foggia, Italia.</p>
11-11:30	Coffee break
11:30-13	<p><b>Mesa redonda II: Problemática de postcosecha de Frutihortícolas en Argentina y su abordaje desde INTA.</b></p> <p><u>Coordinador:</u> Dr. Daniel Kirschbaum</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>“Calidad de papa, tecnologías de postcosecha y agregado de valor”.</b> Dra. Paola Susana Ceroli (INTA EEA Balcarce y Fac. Agrarias-UNMDP, Argentina).</li> <li>• <b>“Cambio climático y el efecto en podredumbres en postcosecha en frutas de pepita”.</b> Dra. Susana Di Masi, Investigadora (INTA EEA Alto Valle, Argentina).</li> <li>• <b>“¿Son las frutillas orgánicas más saludables que las convencionales?”.</b> Dr. Daniel Kirschbaum (INTA- EEA Famaillá, Tucumán y Fac. Agronomía y Zootecnia-UTN, Argentina).</li> </ul>
13-15	Almuerzo
15-16	<p><b>Exposición de trabajos como comunicación oral III</b></p> <p><b>1-42</b> “Cambios físico-anatómicos en la piel de limón generados por radiación UV-B previenen el desarrollo de las principales podredumbres poscosecha”. Lic. Biol. Jakeline Zuluaga Acosta.</p> <p><b>4-04</b> “Aplicación de técnicas de machine learning para clasificar duraznos mínimamente procesados en función de parámetros de calidad”. Dra. Analia Colletti.</p> <p><b>5-05</b> “Agregado de valor a los subproductos agroindustriales de frutilla mediante la biofortificación con compuestos fenólicos bioactivos inducida por radiación UV-A”. Ing. Esteban Villamil Galindo.</p> <p><b>5-07</b> “Estudio de los componentes de la pared celular producidos durante las diferentes etapas de maduración de arándanos”. Prof. Carlos Vásquez-Rojas.</p>
16-17	Sesión de posters II (Áreas temáticas 2, 3, 4, 5 y 6)
17-17:30	Coffee break
17:30-18:30	<p><b>Conferencia Plenaria: “UV-C hormesis: an ecological approach to disease and pest control in fruit and vegetable production”.</b></p> <p>Dra. Marie Thérèse Charles Horticulture Research and Development Centre, Agriculture and Agri-Food, Canada.</p>
21	<b>Cena de camaradería</b> (opcional-Salón Multieventos Luna Mora)

Viernes 1 de septiembre de 2023	
Hora	Actividad
9-10:30	<p><b>Mesa redonda III: Efecto de factores abióticos sobre aspectos estructurales y metabólicos durante la maduración de frutos.</b></p> <p><u>Coordinador:</u> Dr. Marcos Civello</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>“Daño por sol en frutos: fisiopatía oxidativa de campo que afecta la producción y conservación”.</b> Dra. Graciela Colavita (Fac. Cs. Agrarias-UNCo, Argentina).</li> <li>• <b>“Efecto de la aplicación de nanoencapsulados de hormonas vegetales en la maduración de frutilla bajo condiciones de déficit hídrico”.</b> Dr. Luis A. Morales Quintana (Universidad Autónoma de Chile, Chile).</li> <li>• <b>“Metabolómica aplicada a la identificación de marcadores de calidad y resistencia al daño por frío en duraznos”.</b> Dra. Bustamante Claudia (CEFOBI, CONICET-UNR, Rosario, Santa Fe, Argentina).</li> </ul>
10:30- 11	Coffee break
11-12	<p><b>Conferencia Plenaria: “Elicitores aplicados en precosecha y sus beneficios sobre la calidad de los frutos en postcosecha”.</b> Dr. Daniel Valero Universidad Miguel Hernández de Elche, España.</p>
12-12:30	<b>Clausura parte académica</b>
12:45-18:30	<p><u>Visita técnica</u> (opcional, cupos limitados):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planta de alimentos PAIS</li> <li>• Unidad Experimental demostrativa NAR SAS</li> <li>• Plantinera OLMO VERDE</li> </ul>



### Visita técnica

La visita técnica se realizará de forma **opcional**, con **cupos limitados** (dada la capacidad del transporte) y sin costo. Podrán anotarse para dicha visita en la acreditación el primer día del congreso. Se saldrá del edificio del Centro de Posgrado Sergio Karakachoff el viernes 1 de septiembre a las 12:45, (con una vianda para almorzar incluida) con destino a la Planta de Alimentos para la Integración Social de la Universidad Nacional de La Plata (**PAIS UNLP**). En esta planta se elaboran alimentos deshidratados para preparar diferentes variedades de guisos de manera simple, sana y sabrosa. La Planta se encuentra en un predio de 60 hectáreas que posee la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, en la calle 66 y 167 de la periferia platense y en pleno cordón frutihortícola. Luego iremos a la **Unidad Experimental demostrativa NAR SAS**, la cual es una empresa especialista en soluciones de riego, genética y nutrición de cultivos hortícolas, donde se ensayan nuevos productos y nuevas prácticas de

manejo que contribuyan al desarrollo sustentable de la agricultura. Posteriormente, se visitará la **Plantinera OLMO VERDE**. El regreso al edificio del Centro de Posgrado Sergio Karakachoff está programado a las 18:30 aproximadamente (es importante tener en cuenta que es un horario tentativo que puede eventualmente extenderse).



### Cena de Camaradería

---

Acompáñanos a festejar estos **20 años** desde el comienzo de la realización de los primeros encuentros científicos de discusión de estudios postcosecha en Argentina en la cena de camaradería que se realizará el jueves 31 de agosto a las 21 horas en el **salón Multieventos Luna Mora**, sito en calle 14 N° 1131, entre calles 55 y 56 de La Plata.

Quienes quieran participar podrán abonar el valor de la tarjeta (\$5000) de manera presencial y en efectivo el primer día del congreso durante la acreditación.



### Descuentos

---

Con la credencial del congreso podrán acceder a descuentos en lugares para almorzar en las cercanías del edificio del Centro de Posgrado Sergio Karakachoff. El primer día del congreso encontrarán un stand con representantes de **EMATUR** (Ente Municipal para la Actividad Turística) donde les brindarán dicha información al igual de la posibilidad de realizar con ellos visitas guiadas por nuestra ciudad.



### Contacto

---

Web: <https://congresos.unlp.edu.ar/cabtp2023/>

E-mail: [cabtp2023@gmail.com](mailto:cabtp2023@gmail.com)



@cabtp2023.lp



cabtplaPlata