

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: "Enfermedades de poscosecha de fruta fresca y métodos de control no contaminantes". Dr. Lluís Palou Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). Valencia, España.
11-11:45	Coffee break
11:45-12:45	Exposición de trabajos como comunicación oral I 1-16 "Recubrimientos celulósicos comestibles para retrasar el deterioro postcosecha de frutilla". Dra. Verónica Ruiz. 1-33 "Efectos de la aplicación postcosecha de silicio en el control de las principales enfermedades de cereza var. Big". Dra. Cecilia Lutz. 1-69 "Evaluación de extractos de plantas con potencial uso frente a hongos de interés agronómico". Lic. Alejandro Alarcón. 4-03 "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.
12:45-14:30	Almuerzo
14:30-15:30	Conferencia Plenaria: "Luz visible y ultravioleta como estrés abiótico durante la postcosecha de frutas y hortalizas". Dra. Noelia Castillejo Montoya Grupo de Refrigeración y Post recolección. Universidad Politécnica de Cartagena, España.
15:30-17:30	Mesa redonda I: Especies nativas: avances en el conocimiento de sus propiedades nutricionales, nutracéuticas y como fuentes de compuestos bioactivos. Coordinadoras: Dras. Lorenza Costa, Sonia Viña, Natalia Villarreal. <ul style="list-style-type: none"> • "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". Dra. María Inés Isla (INBIOFIV, CONICET-UNT, San Miguel de Tucumán, Tucumán, Argentina). • "Fitoquímicos para la preservación de frutas: plantas nativas del litoral con potencialidad fungicida en poscosecha". Dr. Marcos Derita (ICIAGRO-LITORAL, CONICET-UNL, Esperanza, Santa Fe, Argentina). • "Frutillas y calafates de la Patagonia argentina: avances en la determinación de compuestos fenólicos y actividad antioxidante". Dra. Melina Chamorro (INIBIOMA, CONICET-UNCo, Bariloche, Río Negro, Argentina).

	<ul style="list-style-type: none"> • “Los frutos de la Uvita de campo y el Tala: caracterización de los principales atributos de calidad de dos especies autóctonas de Argentina”. Dra. Natalia Villarreal (INTECH, CONICET-UNSAM, Chascomús, Buenos Aires, Argentina).
17:30-17:45	“Restrain etileno, una solución simple y sustentable para el control de la brotación durante el almacenamiento de papa y cebolla” . 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>Exposición de trabajos como comunicación oral II</p> <p>2-09 “Use of regional essential oils against <i>Botrytis cinerea</i>: New biocontrol strategies”. Dra. Vanessa Andrea, Areco.</p> <p>2-10 “Levaduras vitivinícolas reductoras de la concentración de aflatoxinas en pistachos”. Lic. Biol. Belén Flores.</p> <p>3-11 “Determinación de los cambios bioquímicos para predecir el desarrollo de escaldadura superficial en peras”. Dra. Gabriela Calvo.</p> <p>3-18 “Sincronización del color del exocarpio con el ablandamiento durante la maduración del aguacate cv. “HASS” y “FUERTE”: Análisis de metabolitos y hormonas”. Dra. Romina Pedreschi.</p>
10-11	<p>Conferencia Plenaria: “Comprehensive approach for the extension of the shelf-life of minimally processed artichokes”. Dra. María Luisa Amodio Universidad de Foggia, Italia.</p>
11-11:30	Coffee break
11:30-13	<p>Mesa redonda II: Problemática de postcosecha de Frutihortícolas en Argentina y su abordaje desde INTA.</p> <p><u>Coordinador</u>: Dr. Daniel Kirschbaum</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Calidad de papa, tecnologías de postcosecha y agregado de valor”. Dra. Paola Susana Ceroli (INTA EEA Balcarce y Fac. Agrarias-UNMdP, Argentina). • “Cambio climático y el efecto en podredumbres en postcosecha en frutas de pepita”. Dra. Susana Di Masi, Investigadora (INTA EEA Alto Valle, Argentina). • “¿Son las frutillas orgánicas más saludables que las convencionales?”. Dr. Daniel Kirschbaum (INTA- EEA Famaillá, Tucumán y Fac. Agronomía y Zootecnia-UTN, Argentina).
13-15	Almuerzo
15-16	<p>Exposición de trabajos como comunicación oral III</p> <p>1-42 “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>4-04 “Aplicación de técnicas de machine learning para clasificar duraznos mínimamente procesados en función de parámetros de calidad”. Dra. Analía Colletti.</p> <p>5-05 “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>5-07 “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>Conferencia Plenaria: “UV-C hormesis: an ecological approach to disease and pest control in fruit and vegetable production”.</p> <p>Dra. Marie Thérèse Charles Horticulture Research and Development Centre, Agriculture and Agri-Food, Canada.</p>
21	Cena de camaradería (opcional-Salón Multieventos Luna Mora)

Viernes 1 de septiembre de 2023

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