

**Cronograma de actividades**

Miércoles 30 de agosto de 2023

Hora	Actividad
8:30-9:30	Acreditación
9:30-10	Acto de apertura
10-11	<b>Conferencia Plenaria: "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. <b>1-69</b> "Evaluación de extractos de plantas con potencial uso frente a hongos de interés agronómico". Lic. Alejandro Alarcón. <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.
12:45-14:30	Almuerzo
14:30-15:30	<b>Conferencia Plenaria: "Luz visible y ultravioleta como estrés abiótico durante la postcosecha de frutas y hortalizas".</b> Dra. Noelia Castillejo Montoya Grupo de Refrigeración y Post recolección. Universidad Politécnica de Cartagena, España.
15:30-17:30	<b>Mesa redonda I: Especies nativas: avances en el conocimiento de sus propiedades nutricionales, nutracéuticas y como fuentes de compuestos bioactivos.</b>  Coordinadoras: Dras. Lorenza Costa, Sonia Viña, Natalia Villarreal. <ul style="list-style-type: none"><li>• "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).</li><li>• "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).</li><li>• "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).</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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 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: <b>“Comprehensive approach for the extension of the shelf-life of minimally processed artichokes”</b>. 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. Analía 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>Conferencia Plenaria: “<b>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>”.</li> </ul> <p>Dra. Graciela Colavita (Fac. Cs. Agrarias-UNCo, Argentina).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “<b>Efecto de la aplicación de nanoencapsulados de hormonas vegetales en la maduración de frutilla bajo condiciones de déficit hídrico</b>”.</li> </ul> <p>Dr. Luis A. Morales Quintana (Universidad Autónoma de Chile, Chile).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “<b>Metabolómica aplicada a la identificación de marcadores de calidad y resistencia al daño por frío en duraznos</b>”.</li> </ul> <p>Dra. Bustamante Claudia (CEFOBI, CONICET-UNR, Rosario, Santa Fe, Argentina).</p>
10:30- 11	Coffee break
11-12	<p>Conferencia Plenaria: “<b>Elicitores aplicados en precosecha y sus beneficios sobre la calidad de los frutos en postcosecha</b>”.</p> <p>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>