

Hora	Miércoles 25
8:30	Acreditación
9:00-10:00	Sala B: Acto de apertura
10:15-11:00	Sala B: Conferencia Plenaria Inaugural <ul style="list-style-type: none"> • Dra. Rosario Torres: Nuevas estrategias de control de enfermedades de postcosecha de fruta
11:00-11:15	Coffee Break
11:30-12:30	Sala A: <ul style="list-style-type: none"> • Dra. Maria Isabel Montti: Contaminantes químicos en frutos y hortalizas • Valoración de la actividad antimicrobiana de biopreservantes “in vitro” para el control de microorganismos patógenos y alterantes. Bambace M. F. • Aplicación de tecnologías de irradiación limpias para mejorar la calidad nutracéutica de brotes de brócoli durante la postcosecha. Gómez-Lobato E. <p>Sala B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dra. Elena Pérez: Propiconazole. Estudios para el control de la pudrición amarga en cítricos • Efecto de un péptido antifúngico para controlar crecimiento y producción de micotoxinas de <i>Alternaria</i> en tomate. Patriarca A. • Epidemiología de <i>Botrytis cinerea</i> en pera Dánjou en el Alto Valle de los ríos Negro y Neuquén. Di Masi S. <p>Sala C: Exposición de posters</p>
12:30-14:30	Almuerzo
14:30-15:30	Sala A: <ul style="list-style-type: none"> • Bioq. Ricardo Dománico: Mermeladas aditivadas con bioactivos de ciruela • Elaboración de snacks de zanahoria. Romero P. • Modelización matemática de la cinética de secado de rodajas de manzana y zapallo impregnadas con jugo de arándanos. Zapata L. M. <p>Sala B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dra. Mariel Mitidieri: Manejo integrado de cultivos y enfermedades en la poscosecha • Efecto de la aplicación precosecha de ácido salicílico sobre la senescencia poscosecha de brócoli. Ruiz, V. • Alteraciones en las propiedades nutricionales de <i>Daucus carota</i> causadas por el parasitismo de <i>Meloidogyne incognita</i>. Borghese, C. <p>Sala C: Exposición de posters.</p>
15:30-16:30	Sala A: <p>Dra. Sandra Guerrero: Estrategias contemporáneas híbridas para la preservación de derivados frutihortícolas. Avances y desafíos</p> <p>Sala B: Dr. Marcos Derita: Biocontrol de enfermedades fúngicas de poscosecha de frutas utilizando productos obtenidos de plantas medicinales</p> <p>Sala C: Exposición de posters.</p>
16:30-16:45	Coffee Break
16:45-17:45	Sala A: <ul style="list-style-type: none"> • Harinosidad en duraznos: Diferencias entre cultivares y en el proteoma de un mismo cultivar. Budde C. • Estudio de factores endógenos y el desarrollo de daño por frío en postcosecha de naranjas Valencia. Joana L. • Efecto del tratamiento postcosecha 1-MCP/CaCl₂ en la expresión de genes del metabolismo de la pared celular de frutilla. Langer S. • Cambios en el contenido de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en berenjenas IV gama envasadas en atmósfera modificada activa. Lemos. <p>Sala B:</p> <p>Mesa redonda. Enfermedades de Poscosecha de frutas y hortalizas y su control. Dr. Marcos Derita, Dra. Elena Pérez, Dra. Rosario Torres, Dra. Mariel Mitidieri. Coordinador: Dra. Susana Di Masi</p>

Hora	Jueves 26
9:00-10:00	<p>Sala B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dra. Noemí Zaritzky: Optimización de los procesos de pre-cocción y congelación de vegetales crucíferos: calidad e inactivación enzimática
10:15-11:00	<p>Sala B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dra. Rosario Torres: Estudios de interacción fruta-patógeno: un nuevo enfoque para el control de las enfermedades de postcosecha de fruta <p>Sala C: Exposición de posters.</p>
11:00-11:15	Coffee Break
11:30-12:30	<p>Sala A:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dra. Silvia Resnik: Avances sobre aspectos fisicoquímicos de la conservación de vegetales <p>Sala B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dr Ariel Roberto Vicente: Factores que afectan la calidad y vida poscosecha de la nuez europea pelada <p>Sala C: Exposición de posters.</p>
12:30-14:30	Almuerzo
14:30-15:30	<p>Sala A:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>A confirmar</i> • Efecto combinado de UV-C y envasado con atmósfera modificada pasiva en la calidad poscosecha de rúcula (Eruca sativa) cortada. Gutierrez D. • <i>A confirmar</i> • Evaluación de pérdidas poscosecha de acelga (Beta vulgaris var. cicla), bajo diferentes sistemas de producción, en manojos y granel. Rotondo N. <p>Sala B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dr. Florencio Podestá: Un enfoque bioquímico de los factores que controlan la calidad en frutos cítricos y arándanos <p>Sala C: Exposición de posters</p>
15:30-16:30	<p>Sala A:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gloria Pérez: Expectativa argentina a la exportación de limones a USA. • Pablo Zocalo <p>Sala B:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dr. Daniel Santiago Kirschbaum: Factores precosecha, cosecha y poscosecha que influyen en la calidad de las principales berries cultivadas en Argentina <p>Sala C: Exposición de posters.</p>
16:30-16:45	Coffee Break
16:45-17:45	<p>Sala A:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dra. Miriam Martínez: Efecto del cocinado en la biodisponibilidad y bioactividad de los carotenoides y compuestos fenólicos del tomate <p>Sala B: Mesa redonda. Frutas, hortalizas y productos derivados en la provincia de Entre Ríos. Ing. Carlos Pantaleone, Ing. Gonzalo Carlazara, Dra. Beatriz Díaz, Ing. Sandra Colugnatti.</p> <p>Coordinador: Lic. Sebastian Trupiano</p>

Hora**Viernes 27**

9:00-10:00

Sala A:**Dra. María del Pilar Buera:** Avances sobre aspectos fisicoquímicos de la conservación de vegetales**Sala B:****Ing. Agr. M Sc. Analía Puerta:** Efectos fisiológicos y estructurales del calcio sobre la calidad postcosecha de flores de corte.

10:00-10:15

Coffee Break

10:15-11:00

Sala B: Conferencia Plenaria de cierre**Dr. Luis Cisneros Zevallos**

11:00

Acto de cierre