|  |  |
| --- | --- |
| **Hora** | **Miércoles 25** |
| 8:30 | Acreditación |
| 9:00-10:00 | **Sala B:** Acto de apertura  Autoridades: Facultad, INTA. |
| 10:15-11:00 | **Sala B:** Conferencia Plenaria Inaugural  **Dra Rosario Torres:** *Nuevas estrategias de control de enfermedades de postcosecha de fruta* |
| 11:00-11:15 | Break |
| 11:30-12:30 | **Sala A:** Sesiones Orales Temática de Alimentos  **Dra Marisa Montti:** Contaminantes químicos en frutos y hortalizas  + 3 Trabajos orales de 10min (A seleccionar por el Comité Académico)  **Sala B:** Sesiones Orales Temática de Agronomía  **Dra Elena Perez:** Propiconazole. Estudios para el control de la pudrición amarga en cítricos.  + 3 Trabajos orales de 10min (A seleccionar por el Comité Académico)  **Sala C:** Exposición de posters  (Sección a seleccionar por el Comité Académico) |
| 12:30-14:30 | Almuerzo libre |
| 14:30-15:30 | **Sala A:** Sesiones Orales Temática de Alimentos  **Bioq. Ricardo Dománico**: “Mermeladas aditivadas con bioactivos de ciruela”  + 3 Trabajos orales de 10min (A seleccionar por el Comité Académico)  **Sala B:** Sesiones Orales Temática de Agronomía  **Dra Mariel Mitidieri:** *Manejo integrado de cultivos y enfermedades en la poscosecha*  + 3 Trabajos orales de 10min (A seleccionar por el Comité Académico)  **Sala C:** Exposición de posters.  (Sección a seleccionar por el Comité Académico) |
| 15:30-16:30 | **Sala A:** Conferencia - Temática de Alimentos  **Dra Sandra Guerrero*:*** *Estrategias contemporáneas hibridas para la preservación de derivados frutihortícolas. Avances y desafíos.* (45min)  **Sala B:** Conferencia - Temática de Agronomía  **Dr Marcos Derita:** *Biocontrol de enfermedades fúngicas de poscosecha de frutas utilizando productos obtenidos de plantas medicinales*  **Sala C:** Exposición de posters.  (Sección a seleccionar por el Comité Académico) |
| 16:30-16:45 | Break |
| 16:45-17:45 | **SALA A: Charla a confirmar**  **Sala B:** Mesa redonda. Control de enfermedades y plagas **Dr Marcos Derita - Dra Elena Pérez - Dra Rosario Torres - Dra Mariel Mitidieri** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Hora** | **Jueves 26** |
| 9:00-10:00 | **Sala B:** Conferencia plenaria  **Dra Noemí Zaritzky:**  *Optimización de los procesos de pre-cocción y congelación de vegetales crucíferos: calidad e inactivacion enzimática* |
| 10:15-11:00 | **Sala A:** **Conferencia - Temática de Alimentos – A confirmar**  **SALA B:** Conferencia - Temática de Agronomía  **Dra Rosario Torres:** *Estudios de interacción fruta-patógeno: un nuevo enfoque para el control de las enfermedades de postcosecha de fruta*  **Sala C:** Exposición de posters.  (Sección a seleccionar por el Comité Académico) |
| **11:00-11:15** | **Break** |
| 11:30-12:30 | **Sala A:** Conferencia - Temática de Alimentos  **Dra Silvia Resnik:** *Avances sobre aspectos fisioquímicos de la conservación de vegetales.*  **Sala B:** Conferencia - Temática de Agronomía  **Dr Ariel Roberto Vicente*:*** *Tratamientos con luz para mantener la calidad de frutas y hortalizas: Influencia de variables de proceso*  **Sala C:** Exposición de posters.  (Sección a seleccionar por el Comité Académico) |
| **12:30-14:30** | **Almuerzo libre** |
| 14:30-15:30 | **Sala A:** Sesiones Orales Temática de Alimentos  **Dra Delia Locaso:** Aplicación de tecnologías de barreras para la conservación de frutas (20 min) +3 trabajos de 10min  **Sala B:** Conferencia - Temática de Agronomía  **Dr Florencio Podestá** *Un enfoque bioquímico de los factores que controlan la calidad en frutos cítricos y arándanos*.  **Sala C:** Exposición de posters  (Sección a seleccionar por el Comité Académico) |
| 15:30-16:30 | **SALA A: Gloria Pérez** “Expectativa argentina a la exportación de limones a USA” y **Federico Monte** “Limones verdes a Estados Unidos "  **Sala B:** Conferencia - Temática de Agronomía  **Dr Daniel Santiago Kirschbaum**: *Factores precosecha, cosecha y poscosecha que influyen en la calidad de las principales berries cultivadas en Argentina*  **Sala C:** Exposición de posters.  (Sección a seleccionar por el Comité Académico) |
| **16:30-16:45** | **Break** |
| 16:45-17:45 | **SALA A: Miriam Martínez:** *"Efecto del cocinado en la biodisponibilidad y bioactividad de los carotenoides y compuestos fenólicos del tomate"*  **Sala B:** Mesa redonda: Frutas, hortalizas y productos derivados en la provincia de Entre Ríos **Ing. Carlos Pantaleone, Ing. Gonzalo Carlazara, Ing. Javier Saenz, Dra Beatriz Díaz, Ing Marcó** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Hora** | **Viernes 27** |
| 9:00-10:00 | **SALA B:** Conferencia Temática de Alimentos  **Dra María del Pilar Buera** *Avances sobre aspectos físicoquímicos de la conservación de vegetales*  **Sala A:** Conferencia - Temática de Agronomía  **Ing. Agr. M Sc. Analía Puerta** *Efectos fisiológicos y estructurales del calcio sobre la calidad postcosecha de flores de corte* + 3 trabajos |
| **10:00-10:15** | **Break** |
| 10:15-11:00 | **SALA B:** Conferencia plenária final **Dra Alicia Ordoñez: NO VIENE** |
| 11:00 | Acto de cierre y entrega de premios |