|  |  |
| --- | --- |
| **Hora** | **Miércoles 25** |
| 8:30 | Acreditación |
| 9:00-10:00 | **Sala B:** Acto de aperturaAutoridades: 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 |