

# SESIONES DE PÓSTERES POR ÁREA

Miércoles 25 de 11.30 a 12.30h Sala C

Nº Poster	Área- autores	Título
1	5-Basso-Aimaretti	"Contenido de arsénico en plantas de lechuga cultivadas en la ciudad de Funes"
2	5-Castagnini	"Determinación de vida útil de microcápsulas de antocianinas"
3	5-Dománico	"Método predictivo de enturbiamiento de aceite esencial de limón"
4	5-Fernández-Navarro	"Efecto del almacenamiento congelado sobre los parámetros de calidad y textura de moras (Rubus sp) del noreste argentino"
5	5-Gomez-Lobato	"Aplicación de tecnologías de irradiación limpias para mejorar la calidad nutracéutica de brotes de brócoli durante la postcosecha"
6	5-Guastavino 1	"Variabilidad en las características físicas de los frutos de calafate (Berberis microphylla) cosechados de diferentes poblaciones de Tierra del Fuego"
7	5-Guastavino 2	"Variabilidad en las características químicas de los frutos de calafate (Berberis microphylla) cosechados de diferentes poblaciones de Tierra del Fuego"
8	5-Guidi	"Tratamientos postcosecha en limones. Evaluación de expresión de HSPs"
9	5-Isaurralde-Denoya	"Optimización de las condiciones del tratamiento térmico para maximizar el contenido de antioxidantes en kiwis mínimamente procesados"
10	5-Langé	"Estudio de la calidad de los frutos de arándano (Vaccinium corymbosum L.) cultivados en San Pedro (Provincia de Buenos Aires)"
11	5-Lemos	"Cambios en el contenido de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en berenjenas IV gama envasadas en atmosfera modificada activa"
12	5-Lemos-Rodriguez	"Prevención del pardeamiento enzimático en berenjenas cortadas. Selección del tratamiento más conveniente"
13	5-Martínez	"Efectos del tamaño de celda de germinación y de la inoculación con Azospirillum brasilense sobre el sistema antioxidante en lechuga"
14	5-Medina 1	"Influencia de tres métodos de cocción de arroz sobre el contenido de kresoxim – metil y cyproconazole"
15	5-Medina 2	"Determinación de epoxiconazole y deltametrina en arroz cáscara, pulido e integral"
16	5-Ortiz Araque	"Efecto del patrón de irradiación UV-C sobre la actividad de enzimas y de polisacáridos de pared celular de frutilla"

Miércoles 25 de 14.30 a 15.30h Sala C

Nº póster	Área-autores	Título
17	2-Almiron	"Evaluación de la calidad de kiwi cultivado en Concordia, Entre Ríos"
18	2-Colavita	"Reducción en la conservación de manzanas debido a estrés por elevada radiación solar durante el desarrollo"
19	2-Monti-Budde	"Harinosidad en duraznos: Diferencias entre cultivares y en el proteoma de un mismo cultivar"
20	2-Lado-Moltini	"Estudio de factores endógenos y el desarrollo de daño por frío en postcosecha de naranjas Valencia"
21	2-Vullioud	"Acción del 1-metilciclopropeno en el sistema antioxidante de peras 'Beurrè D'Anjou'"
22	2-Vita-Colavita	"Comportamiento de manzanas Granny Smith con síntoma de "blush" durante la conservación refrigerada"

23	3-Alegre-Gergoff	"Participación del ácido ascórbico en la maduración y postcosecha de frutos de tomate "
24	3-Andrade Cuvi-Concellon	"Uso de ozono como tratamiento poscosecha en mora ( <i>Rubus glaucus</i> )"
25	3-Bambace	"Valoración de la actividad antimicrobiana de biopreservantes "in vitro" para el control de microorganismos patógenos y alterantes"
26	3-Bof-Bordagaray	"Envases biodegradables activos como alternativa para conservar la calidad comercial de arándanos"
27	3-Britos	"Determinación del momento de cosecha de durazno cv. Opedepe, campaña 2015 en el Valle de Los Pericos, Jujuy, R. A.1"
28	3-Carrion-Ohaco	"Efecto del escaldado y rehidratado ácido sobre el volumen de <i>Pleurotus ostreatus</i> "
29	3-Casajus	"Expresión de genes de biosíntesis y degradación de glucosinolatos indólicos en brócoli durante el ritmo circadiano y senescencia poscosecha"
31	3-da Cruz Cabral-Patriarca	"Efecto de un péptido antifúngico para controlar crecimiento y producción de micotoxinas de <i>Alternaria</i> en tomate"
31	3-Darre-Zaro	"Comportamiento poscosecha de frutos de berenjena violeta proveniente de plantas injertadas"
32	3-Francese-Langer	"Efecto del tratamiento combinado (1-metilciclopropeno/CaCl <sub>2</sub> ) en parámetros de calidad poscosecha de frutilla ( <i>Fragaria x ananassa</i> , Duch)"

### Miércoles 25 de 15.30 a 16.30h Sala C

Nº póster	Área-autor	Título
33	3-Montti 1	"Comparación de los niveles de persistencia y penetración de imazalil y pirimetanil en naranja valencia"
34	3-Montti 2	"Recubrimiento a base de quitosano como alternativa de aplicación de pirimetanil en frutas cítricas. Evolución y cinética de disipación"
35	5-Munitz 1	"Influencia de las etapas de elaboración de jugo de arándano en el contenido de fungicidas"
36	5-Munitz 2	"Jugo de arándano: determinación de plaguicidas por cromatografía gaseosa y espectrometría de masas"
37	5-Panozzo	"Métodos de conservación de nueces Pecán [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) C. Koch] utilizados por productores de Entre Ríos"
38	5-Quiroga	"Calidad poscosecha de cultivares de lechuga INTA"
39	5-Rotondo 1	"Evaluación de pérdidas poscosecha de acelga ( <i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> ), bajo diferentes sistemas de producción, en manojos y granel"
40	5-Rotondo 2	"Efecto del ácido giberélico sobre el pardeamiento de fondos en capítulos de tres cultivares de alcaucil ( <i>Cynara cardunculus</i> var. <i>Scolymus</i> L.)"
41	5-Sain-Rodriguez	"Evaluación de propiedades superficiales de protoplastos de rúcula sometidos a distintos tratamientos poscosecha a través de modelos experimentales"
42	5-Tomas Laibol-Langé	"Estudio fenológico y calidad de frutos de tres cultivares de arándano ( <i>Vaccinium corymbosum</i> L.) cultivados en San Pedro (Buenos Aires)"
43	3-Gonzalez Alejandro	"Recubrimiento antimicrobiano aplicado en la poscosecha del arroz"
44	3-Montechiarini-Tripodi	"Factores bioquímicos y fisiológicos que diferencian tres variedades de arándanos ( <i>Vacciniumcorymbosum</i> ) con distinto grado de firmeza"

**Jueves 26 de 10.15 a 11.00 h Sala C**

Nº póster	Área-autores	Título
45	4-Bengardino	"Aprovechamiento integral de remolacha: agregado de valor de subproductos mediante extracción de compuestos bioactivos"
46	4-Bordagaray	"Estudio "in vitro" contra Salmonella de aceites esenciales de la región de Entre Ríos para su incorporación a películas comestibles"
47	4-Borghesse	"Potencial utilización de los subproductos de brócoli biofortificado con selenio en la industria nutracéutica"
48	4-Budde	"Naranjas listas para consumir: una alternativa de agregado de valor, para la fruticultura de San Pedro (Buenos Aires)"
49	4-Catini-Calandri resumen	"Diseño y desarrollo de un horno rotativo para el inflado de granos de quinoa (Chenopodium quinoa Willd.)"
50	4-Denoya	"Revalorización de subproductos hortícolas: desarrollo de un batido mezcla de frutas y verduras estabilizado con altas presiones hidrostáticas"
51	4-Dománico	"Bioactivos en mermeladas de ciruela"
52	4-Favre	"Tratamientos con luz de baja intensidad retrasan la senescencia durante el almacenamiento de brócoli a temperatura ambiente: ¿clorofilas o fitocromos?"
53	4-Jiménez-Gómez	"Compuestos fenólicos de Zuccagnia punctata Cav.: poder curasemilla en maíz sobre Fusarium verticillioides"
54	4-Mufari-Calandri	"Muffins libres de gluten enriquecidos con harina de quinoa malteada"
55	4-Romero-Aimaretti	"Elaboración de snacks de zanahoria"
56	4-Seppi	"Efecto de la deshidratación osmótica en el secado de rodajas de mango para comercializar como snacks saludables"

**Jueves 26 de 11.30 a 12.30h Sala C**

Nº póster	Área-autores	Título
57	5-Rodoni 1	"Estrategia para maximizar la calidad dulce de frutilla"
58	5-Rodoni 2	"Efecto del tratamiento térmico sobre el color y contenido de antocianinas en jugos de zarzamora y frambuesa"
59	5-Rossi	"Estudio cinético de la degradación térmica de antocianinas en pulpas y jugos de frambuesa"
60	5-Zapata	"Modelización matemática de la cinética de secado de rodajas de manzana y zapallo impregnadas con jugo de arándanos"
61	3-Candan-Colodner	"Reutilización del caldo de tratamiento vs. eficacia de control de podredumbres de poscosecha en cerezas 'Regina'"
62	3-Colodner	"Ducha de bins para realizar tratamientos fitosanitarios en manzanas"
63	3-Derita	"Evaluación de la actividad antifúngica in vivo de extractos y aceites esenciales vegetales sobre uvas contaminadas con Botrytis cinerea"
64	3-Heredia 1	"Evaluación de eficacia de Timorex Goldâ para el manejo de Botrytis cinerea en frutilla"
65	3-Heredia 2	"Evaluación de atmosfera modificada para extenderla vida postcosecha en arándanos cultivados em el noroeste argentino"

66	3-Kleijan-Ohaco	"Ensayos de pre adaptación de <i>Lactobacillus plantarum</i> en pulpa de frambuesa fermentada y conservada a 4°C"
67	3-Langer	"Efecto del tratamiento postcosecha 1-MCP/CaCl <sub>2</sub> en la expresión de genes del metabolismo de la pared celular de frutilla"
68	3-Perini	"La sobreexpresión del CBM de la expansina 1 de tomate modifica la firmeza y la susceptibilidad a <i>Botrytis cinerea</i> "
69	5-Malavolta-Merino-Sansoni	"Desarrollo de un alimento innovador: yogurt salado sabor a queso acompañado de croutones"
70	5-Bedoya-Gil	"Metodologías para el análisis bromatológico, físico y químico del cacao fermentado y seco, dentro del marco normativo internacional"
71	5-Gil	"Secado por lecho fluidizado: una alternativa para el mejoramiento de la poscosecha del cacao ( <i>Theobroma cacao</i> L.) en zonas con altas variaciones climáticas"

**Jueves 26 de 14.30 a 15.30h Sala C**

Nº póster	Área-autores	Título
72	1-Andrade Cuvi-Concellon	"Cambios inducidos en frutos de naranjilla inoculados con <i>Fusarium polyphialidicum</i> y pretratamiento con radiación UV-C y 1-MCP"
73	1-Borghesse	"Estudio de la variación de color en zanahorias como respuesta al parasitismo del nematodo de las agallas, <i>Meloidogyne incognit</i> "
74	1-Chorolque 1	"Efecto de los métodos de riego sobre enfermedades de origen fúngico en cebolla ( <i>Allium cepa</i> ) en post-cosecha en Rio Negro"
75	1-Chorolque 2	"Evaluación de la calidad y sanidad de bulbos de cebolla ( <i>Allium cepa</i> ) bajo diferentes modalidades de conservación en Rio Negro"
76	1-Cocco 1	"Evaluación de la aplicación de fungicida en drencher (ducha de bins) para el control de <i>Penicillium digitatum</i> en naranjas"
77	1-Cocco 2	"Evaluación del filtrado y desinfección sobre la efectividad de caldos fungicidas reutilizados aplicados en drencher"
78	1-Di Masi	"Epidemiología de <i>Botrytis cinerea</i> en pera Dánjou en el Alto Valle de los ríos Negro y Neuquén"
79	1-Lambrese	"Búsqueda de hongos filamentosos productores de patulina en frutas de pepita"
80	1-Mitidieri 1	"Tratamientos preventivos con extracto de <i>Melaleuca alternifolia</i> para reducir la incidencia de podredumbre morena en la poscosecha de duraznos"
81	1-Mitidieri 2	"Evaluación de aplicaciones preventivas con fosfitos de calcio y potasio para el control de podredumbre morena en duraznos"
82	1-Pavicich-Fernández Pinto	"Micota de peras destinadas a industrialización"
83	1-Pavicich-Patriarca	"Contaminación fúngica de manzanas de cultivo orgánico y convencional para consumo en fresco e industrialización"
84	1-Pisano-Di Masi	"Relevamiento de patógenos de interés para la poscosecha de peras y manzanas en el Alto Valle de los ríos Negro y Neuquén"
85	1-Stoffel	"Alteraciones en las propiedades nutricionales de <i>Daucus carota</i> causadas por el parasitismo de <i>Meloidogyne incognita</i> "
86	1-Casara-Farias	"Uso de extractos naturales para el control de podredumbre verde ( <i>Penicillium digitatum</i> ) en limón"
87	1-Farias	"Diferentes métodos de aplicación de pirimetanil para el control de podredumbre verde ( <i>Penicillium digitatum</i> ) en frutos de limón"
88	1-Gómez-Gómez	"Búsqueda de agentes antifúngicos procedentes de plantas nativas argentinas útiles en el control de especies toxigénicas de <i>Aspergillus</i> "

**Jueves 26 de 15.30-16.30h Sala C**

Nº póster	Área-autores	Título
89	3-García Procaccini	"Evaluación de calidad de tres variedades de papa como producto mínimamente procesado"
90	3-Gergoff	"Influencia del 1-metilciclopropeno combinado con el óxido nítrico en la postcosecha de frutos de tomate ( <i>Solanum lycopersicum</i> L. cv. 'Elpida')
91	3-Gutierrez	"Efecto combinado de UV-C y envasado con atmósfera modificada pasiva en la calidad poscosecha de rúcula ( <i>Eruca sativa</i> ) cortada"
92	3-Hasperue	"Utilización de luz visible de diferentes longitudes de onda para la conservación de brócoli mínimamente procesado"
93	3-Lemos	"Evaluación de diferentes atmosferas modificadas activas en la extensión de la vida útil de berenjenas frescas cortadas"
94	3-Ortiz Araque	"Cambios en los niveles de antioxidantes de frutilla ( <i>Fragaria x ananassa</i> Duch.) sometida a diferentes tratamientos de irradiación UV-C"
95	3-Possetto-Lambrese	"Efecto de congelado y liofilizado (-20°C y -70°C) en la viabilidad del agente de control biológico <i>Rhodotorula mucilaginosa</i> "
96	3-Quillehauquy-Yommi	"Tecnologías de almacenamiento y sistemas de distribución para retrasar el ablandamiento de la pulpa de kiwi "Hayward""
97	3-Reyes Jara	"Análisis de la expresión del gen BoNYC1 en brócoli sometido a distintos tratamientos físicos que retrasaron su senescencia poscosecha"
98	3-Reyes Jara-Perini	"Tratamiento térmico sobre el tallo de brócoli reduce la senescencia poscosecha de las cabezas de brócoli almacenadas a 20 °C"
99	3-Rivero	"Calidad y conservación de uva de mesa: alternativas al uso del dióxido de azufre (SO <sub>2</sub> )"
100	3-Ruiz	"Efecto de la aplicación precosecha de ácido salicílico sobre la senescencia poscosecha de brócoli"
101	3-Scampini-Yommi	"Efecto de recubrimientos de quitosano sobre la calidad de hojas de lechuga mínimamente procesadas"
102	3-Sin	"Efecto de la sobreexpresión de CBM-FaEXP2 en frutilla"
103	3-Slavutsky-Seppi	"Estudio de las propiedades superficiales del arándano. Análisis de la mojabilidad de la superficie del fruto con soluciones de almidón"
104	3-Stoffel	"Efecto del tratamiento precosecha con selenio sobre la senescencia y parámetros de calidad comercial poscosecha de brócoli"
105	3-Valerga-Zaro	"Influencia del estado de desarrollo y la estación de cosecha sobre la microestructura y textura de berenjena"
106	3-Ventrera-Gonzalez	"Influencia del material de envase y la radiación UV en zanahorias mínimamente procesadas"
107	5-Torales-Gutierrez	"Evaluación de atmósferas modificadas en la evolución del color y de clorofilas durante la conservación de rúcula IV Gama"
108	5-Rodriguez	"Aplicación de la tecnología de alta presión hidrostática en la preservación de puré de caqui: efecto sobre la capacidad antioxidante y la actividad enzimática"