

3 nov.

Aplicación del análisis de imagen para la selección de variedades de lechuga para IV Gama según su potencial de pardeamiento

J.A. Tudela, Y. Garrido, F. Álvarez, C.J. García, M.I. Gil

Determination of 'Palmer' mango maturity stages by means of near infrared spectroscopy (NIR)

J.P.Santos Neto, L.C. Cunha Júnior, G.H. Almeida Teixeira

Compuestos aromáticamente activos como biomarcadores del deterioro en espinaca 'baby'

H-M. Díaz-Mula, A. Marín, J.A. Tudela, M. Moreno, M.J. Jordán, M.I. Gil

Actividad antifúngica de aditivos alimentarios in vitro y como ingredientes de recubrimientos comestibles a base de hidroxipropil metilcelulosa contra *Alternaria alternata* en tomates cherry

M.B. Pérez-Gago, C. Fagundes, A.R. Monteiro, L. Palou

Discussão

16h15 *Coffee break*

16h45 *Sessão Posters*

17h45 *Encerramento*

4 nov. **Visita Técnica**

Patrocínio:



Bayer



CONTROLLED ATMOSPHERE SINCE 1968



Apoio:



Media partner:



Organização:



www.aphorticultura.pt

APH
Rua da Junqueira, n.º299
1300-338 Lisboa



Sociedad Española de Ciencias Hortícolas

<http://www.sech.info>

T: (+351) 213 623 094
M: (+351) 936 924 694
poscolheita2016@aphorticultura.pt

IX SIMPÓSIO IBÉRICO
MATURAÇÃO E PÓS-COLHEITA



2 > 4 NOVEMBRO 2016
LISBOA

Agenda

Organização:



Associação Portuguesa de Horticultura



Sociedad Española de Ciencias Hortícolas

2 nov.

8h00 Receção/registo

9h00 Sessão de abertura

9h45 **Sessão plenária:** *Efecto de los tratamientos pre-cosecha con salicilatos y jasmonatos sobre la calidad y sistemas antioxidante en ciruelas y cerezas*
María Serrano

10h30 *Coffee break*

11h15 **Sessão Biologia da Maturação e Pós Colheita**

Identificación de marcadores de estrés relacionados con el metabolismo de carbohidratos en fresas tratadas con CO₂

M. Blanch, M.I. Escribano, M.T. Sanchez-Ballesta, C. Merodio

Hormonal cross-talk in the regulation of ripening and over-ripening in sweet cherries

V. Tijero, N. Teribia, S. Munné-Bosch

Papel de los factores de transcripción WRKY en el mantenimiento de la calidad de uva de mesa tratada con CO₂ y almacenada a bajas temperaturas

A. Gonzalez de Pradena, M. Vazquez, I. Romero, M.I. Escribano, C. Merodio, M.T. Sanchez-Ballesta

Comportamiento postcosecha de tres mutantes insensibles a etileno en calabacín (*Cucurbita pepo* L.)

A. García, E. Aguado, Z. Megías, S. Manzano, M.M. Reboloso, J.L. Valenzuela, M. Jamilena.

Regulación de la expresión de dehidrinas en tejidos de uva de mesa cv. Autumn Royal por altas concentraciones de CO₂

M.I. Escribano, M. Vázquez-Hernández, B. Cillero, M.T. Sanchez-Ballesta, C. Merodio

Discussão

12h30 **Almoço / Networking**

14h00 **Sessão Alterações funcionais e nutricionais na senescência, amadurecimento e conservação**

El tratamiento precosecha con SAME estimula los sistemas antioxidantes en ciruela

A. Martínez-Esplá, M. Serrano, D. Valero, P.J. Zapata, J.M. Valverde, S. Castillo

El ácido oxálico como herramienta pre-cosecha para mantener la calidad poscosecha de alcachofa (*Cynara scolymus* L.)

A. Gironés-Vilaplana, A. Martínez-Esplá, M.E. García-Pastor, J.M. Valverde, F. Guillén, P.J. Zapata

Crecimiento y maduración de la uva de mesa: parámetros fisiológicos y de calidad

M.E. García-Pastor, D. Valero, P.J. Zapata, D. Martínez-Romero, F. Guillén, M. Serrano

Efecto del jasmonato de metilo sobre el desarrollo de la uva en la planta y sus implicaciones en la calidad durante la conservación

M. Serrano, M.E. García-Pastor, A. Gironés-Vilaplana, J.M. Valverde, P.J. Zapata, F. Guillén

¿Se puede mejorar la producción y calidad de alcachofa 'Blanca de Tudela' con Jasmonato de Metilo?

P.J. Zapata, M. Serrano, J.M. Valverde, D. Martínez-Romero, F. Guillén, A. Gironés-Vilaplana

Abscisic acid, a key phytohormone for antioxidant production in sweet cherries

P. Muñoz, V. Tijero, N. Teribia, S. Munné-Bosch

Efeito do tempo de refrigeração e da columela em *Actinidia deliciosa*

V. Silva, C.J.O. Ribeiro

Influencia de la luz en la calidad y conservación postcosecha de frutos cítricos

J. Lado, P. Cronje, E. Alós, F. Rey, M.J. Rodrigo, L. Zacarias

LIFE MULTIBIOSOL: Plástico biobasado, biodegradable y aditivo para una agricultura sostenible. Resultados preliminares.

D. Redondo, A. Díaz, J. Val

Discussão

16h30 *Coffee break*

17h00 **Sessão Posters**

19h00 **Jantar do Simpósio**

3 nov.

9h30 **Sessão Cadeia de abastecimento para a satisfação do consumidor**

«Último quilómetro» da fruta e hortaliças: conceptualização e operacionalização
D.P.F. Almeida

Último quilómetro da pós-colheita: temperatura na cadeia de abastecimento de morango
R.G.A. Alcéo, D.P.F. Almeida

Biomarcadores de fermentación y deterioro en lechuga IV gama

A. Marín, H-M. Díaz-Mula, J.A. Tudela, M. Moreno, M.J. Jordán, M.I. Gil

Último quilómetro da pós-colheita: causas de perdas de frutos e batata em condições de loja simuladas
M., J. Fontes, D.P.F. Almeida

Discussão

10h45 *Coffee break*

11h30 **Mesa Redonda: Novas tecnologias na conservação prolongada de fruta**

Justino Sobreiro, M&F Atmosferas
Isolcell
Vanlentin Turegano, Tecnidex

12h30 **Almoço / Networking**

14h00 **Sessão plenária:** *Fludioxonil, gestão integrada no controlo das doenças de conservação.*
Maria do Carmo Pereira

14h45 **Sessão Tecnologias de conservação e processamento mínimo e patologia pós-colheita**

Comparación del efecto del CO₂ en la calidad de brotes de lechuga y acelga roja mínimamente procesados conservados en atmósfera modificada
Y. Garrido, J.A. Tudela, A. Hinojosa, N. Hernández, M.I. Gil