



**Lugar : SALON ACTOS**  
**Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias**  
**Ctra. Moncada-Náquera km. 4,5**  
**46113 Moncada (Valencia)**  
**Telf: 963424000**



CONSELLERIA D'AGRICULTURA,  
 PESCA I ALIMENTACIÓ



**INSTITUTO VALENCIANO DE INVESTIGACIONES AGRARIAS**

## **JORNADAS IVIA 2009**

# **JORNADA DE TECNOLOGÍA POSCOSECHA EN CITRICOS**

**Moncada (Valencia), 25 de Junio de 2009**

# JORNADA TECNOLOGÍA POSCOSECHA EN CITRICOS

La adecuada manipulación y conservación de los cítricos en poscosecha permite prolongar su vida útil, con el máximo mantenimiento de calidad. Por tanto, el desarrollo y aplicación de Tecnologías Poscosecha adaptadas a las necesidades del mercado de cítricos, mejora la competitividad de estos productos y, en definitiva, la del Sector Cítrico.

El objetivo de esta jornada "Tecnología Poscosecha en Cítricos" es presentar los trabajos desarrollados por investigadores pertenecientes a la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, a las Universidades y a otros Centros de Investigación de la Comunidad Valenciana en mejora de la Tecnología Poscosecha de Cítricos.

Asimismo, se pretende conocer las necesidades de I+D del Sector y establecer los contactos entre los diferentes grupos de investigación y las empresas para favorecer futuras colaboraciones.

## PROGRAMA

9:00 - 9:15	<b>Presentación</b>
9:15 - 9:45	<b>Situación actual de la investigación en poscosecha de cítricos</b> José M <sup>a</sup> Martínez Jávega Centro de Tecnología Post-recolección, IVIA <a href="mailto:martinez_josjav@gva.es">✉ martinez_josjav@gva.es</a>
9:45 - 10:00	<b>Desverdización y frigoconservación de nuevas variedades</b> Alejandra Salvador Pérez Centro de Tecnología Post-recolección, IVIA <a href="mailto:salvador_ale@gva.es">✉ salvador_ale@gva.es</a>
10:00 - 10:15	<b>Investigaciones en fisiología y patología poscosecha en el IATA</b> M <sup>a</sup> Teresa. Lafuente Rodriguez <sup>1</sup> / Lorenzo Zacarías García <sup>2</sup> Dpto. de Ciencia de los Alimentos, IATA <sup>1</sup> <a href="mailto:mtlafuente@iata.csic.es">✉ mtlafuente@iata.csic.es</a> <sup>2</sup> <a href="mailto:lzacarias@iata.csic.es">✉ lzacarias@iata.csic.es</a>
10:15 - 10:30	<b>Calidad nutricional y funcional de los cítricos durante su manipulación poscosecha</b> Cristina Rojas Argudo Centro de Tecnología Post-recolección, IVIA <a href="mailto:rojas_cri@gva.es">✉ rojas_cri@gva.es</a>

10:30 - 10:45	<b>Sistemas electrónicos para determinación de la calidad de fruta</b> Abelardo Gutiérrez Suances Centro de Agroingeniería, IVIA <a href="mailto:gutierrez_abe@gva.es">✉ gutierrez_abe@gva.es</a>
10:45 - 11:00	<b>Avances en sistemas de visión artificial aplicados a la inspección automática de productos hortofrutícolas</b> José Blasco Ivars Centro de Agroingeniería, IVIA <a href="mailto:blasco_josiva@gva.es">✉ blasco_josiva@gva.es</a>
11:00 - 11:30	PAUSA
11:30 - 11:45	<b>Hongos causantes de podredumbres en poscosecha</b> Paloma Sánchez Torres <sup>3</sup> / Juan J. Tuset Barrachina <sup>4</sup> Centro de Protección Vegetal y Biotecnología, IVIA <sup>3</sup> <a href="mailto:sanchez_paltor@gva.es">✉ sanchez_paltor@gva.es</a> <sup>4</sup> <a href="mailto:tuset_juabar@gva.es">✉ tuset_juabar@gva.es</a>
11:45 - 12:00	<b>Alternativas a los fungicidas convencionales para el control de enfermedades en poscosecha</b> Lluís Palou Vall Centro de Tecnología Post-recolección, IVIA <a href="mailto:palou_llu@gva.es">✉ palou_llu@gva.es</a>
12:00 - 12:15	<b>Incorporación de aceites esenciales naturales en la cera al agua para cítricos: Una alternativa a los fungicidas sintéticos</b> Daniel Valero Garrido Dpto. de Tecnología Agroalimentaria, UMH <a href="mailto:daniel.valero@umh.es">✉ daniel.valero@umh.es</a>
12:15 - 12:30	<b>Desarrollo de nuevos recubrimientos naturales</b> M <sup>a</sup> Bernardita Pérez Gago Centro de Tecnología Post-recolección, IVIA <a href="mailto:perez_mbe@gva.es">✉ perez_mbe@gva.es</a>
12:30 - 12:45	<b>Gestión medioambiental integrada de subproductos cítricos</b> Pedro Fito Maupoey . UPV-IIAD <a href="mailto:pfito@tal.upv.es">✉ pfito@tal.upv.es</a>
12:45 - 13:00	<b>Colaboración Universidad-Empresa: resultados de una Unidad Mixta a lo largo de 10 años de I+D+i</b> Nuria Martí Bruña / José Lorente Fernández Dpto de Tecnología Agroalimentaria, UMH <a href="mailto:nmarti@umh.es">✉ nmarti@umh.es</a>
13:00 - 14:30	Mesa Redonda,