

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. Alvarez, 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

14h45

Sessão Pós-colheita de maçã e pera

Interacción de los contenidos de calcio y nitrógeno en la calidad de manzanas tratadas con 1-MCP

I. Recasens, F. Xuclà, T. Casero

Use of a potassium permanganate ethylene absorbent to maintain quality in apple during AC-ULO cold storage

M. Sabater, C. Coureau, C. Tessier

Maçã (Malus domestica Borkh.) - do pomar à refrigeração

R.G. Pinheiro, H.A. Fernandes, A.T. Rebelo, A.P. Silva, C.J.O. Ribeiro

Evolução do perfil de textura de pera Rocha durante o período de armazenamento: avaliação instrumental e sensorial

K.C. Santos, R.G. Gonçalves, C. Alegria, D.P.F. Almeida

Tratamientos físicos de bajo impacto para mitigar alteraciones fisiológicas de las manzanas

M. Pérez, S. Remón, A. Díaz, D. Redondo, J. Val

Storability of 'Jonagold' apple under extreme controlled atmosphere conditions

A.A. Saquet

Minerals markers for distinguishing fruit physiological disorders

A. Díaz, D. Redondo, J. Val

Discussão

16h15 *Coffee break*

16h45 *Sessão Posters*

17h45 *Encerramento*

4 nov. **Visita Técnica**

Patrocínio:



Bayer

Isolcell
CONTROLLED ATMOSPHERE SINCE 1998

syngenta®



Apoio:



Media partner:



Organização:



www.aphhorticultura.pt

<http://www.sech.info>

APH

Rua da Junqueira, n.º299
1300-338 Lisboa

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

Abscicic 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. Zacarías

LIFE MULTIBIOSOL: Plástico biobasado, biodegradable y aditivado 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
Valentin Turegano, Tecnidex

12h30

Almoço / Networking

14h00

Sessão plenária: *Fluidioxonil*, 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. Hingjosa, N. Hernández, M.I. Gil