

DESCRIÇÃO DO EVENTO

As jornadas estruturaram-se em sessões temáticas com as quais se pretende dar uma visão global desde o campo até ao consumidor final, oferecendo tecnologias para a sustentabilidade das produções agrícolas e o meio ambiente, assim como as últimas tendências no incremento da qualidade e valor acrescentado dos produtos agrícolas.

Com isso, pretende-se oferecer alternativas à comercialização de frutas em fresco, diminuindo a estacionalidade do sector frutícola, diversificando o mercado e aumentando a competitividade do mesmo.

Além da transferência dos resultados de investigação, os assistentes poderão realizar ensaios in situ com ajuda de técnicos especialistas em pós colheita e Produtos Minimamente Processados.



7 MARÇO 2013

ENCONTRO IBÉRICO SOBRE MELHORIA PRE E PÓS COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS

09:00	Receção de participantes. Entrega de documentação.
Sessão 3	
09:30 14:00	Melhorias em pós colheita e processado de frutas e hortaliças
09:30	Emprego de antagonistas microbianos como alternativa ao uso de fungicidas de síntese no controle de doenças pós colheita de frutas D. Jonathan Delgado Adámez Investigador del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
10:00	Desenvolvimento de aditivos alimentares com atividade antimicrobiana a partir de extratos naturais geralmente reconhecidos como seguros D. Jesús Gómez Ochoa de Alda Investigador del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
10:30	Nice Cold System: Um mundo novo para a fruta e as hortaliças D. Xavier Boil Director de Operaciones Comerciales Internacionales del Grupo Cutting's. Compañía de distribución de frutas y verduras frescas, cortadas y lavadas
Pausa café	
11:30	Novas tecnologias pós colheita para melhorar a eficiência dos processos e valorizar a qualidade dos produtos hortifrutícolas D. Luca Montanari Vicepresidente de UNITEC, S.p.A.
12:00	Embalagens ativas e etiquetas inteligentes para frutas e hortaliças Dña. Cristina Nerín de la Puerta Catedrática de la Universidad de Zaragoza
12:45	Processo geral pela elaboração de hortaliças e prunoideas em IV Gama D. Diego Bohoyo Gil Investigador del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
13:15	A perspectiva do marketing na indústria agroalimentar para a IV e V Gama de alimentos. Presente e futuro D. Jesús Gómez Marínero Director Gerente de J.G.M CONSULTORES, S.L.; Secretario General de la Asociación Castellano y Leonesa de Industrias de la Alimentación y Bebidas (ACYLIAB) y Profesor colaborador de ITAE en el área de Comercial y Marketing
Almoço	
Sessão 4	
16:00 18:00	Visita às instalações de pós colheita e IV gama do INTAEX:
	Atelier de IV Gama: Elaboração de fruta minimamente processada na Sala Branca
	Atelier de pós colheita: Medida não destrutiva do estado de maturação da fruta mediante o DA-Meter (TR Turoni, SRL, Italy)
	Atelier de microbiologia:
	Atividade 1: Identificação de fungos patógenos em fruta
	Atividade 2: Controle da higiene microbiológica na produção hortifrutícola

7 MARZO 2013

ENCUENTRO IBÉRICO SOBRE MEJORAS PRE Y POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

09:00	Recepción de participantes. Entrega de documentación.
Sesión 3.	
09:30 14:00	Mejoras en postcosecha y procesado de frutas y hortaliças
09:30	Empleo de antagonistas microbianos como alternativa al uso de fungicidas de síntesis en el control de enfermedades postcosecha de frutas D. Jonathan Delgado Adámez Investigador del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
10:00	Desarrollo de aditivos alimentarios con actividad antimicrobiana a partir de extractos naturales generalmente reconocidos como seguros D. Jesús Gómez Ochoa de Alda Investigador del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
10:30	Nice Cold System: Un mundo nuevo para la Fruta y la Verdura D. Xavier Boil Director de Operaciones Comerciales Internacionales del Grupo Cutting's. Compañía de distribución de frutas y verduras frescas, cortadas y lavadas
Pausa café	
11:30	Nuevas tecnologías postcosecha para mejorar la eficiencia de los procesos y valorizar la calidad de los productos hortofrutícolas D. Luca Montanari Vicepresidente de UNITEC, S.p.A.
12:00	Envases activos y etiquetas inteligentes para frutas y verduras Dña. Cristina Nerín de la Puerta Catedrática de la Universidad de Zaragoza
12:45	Proceso general para la elaboración de hortaliças y fruta de hueso en IV Gama D. Diego Bohoyo Gil Investigador del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
13:15	La perspectiva del marketing en la industria agroalimentaria respecto a la IV y V Gama de alimentos. Presente y futuro D. Jesús Gómez Marínero Director Gerente de J.G.M CONSULTORES, S.L.; Secretario General de la Asociación Castellano y Leonesa de Industrias de la Alimentación y Bebidas (ACYLIAB) y Profesor colaborador de ITAE en el área de Comercial y Marketing
Almuerzo	
Sesión 4	
16:00 18:00	Visita a las instalaciones de postcosecha y IV gama del INTAEX:
	Taller de IV Gama: Elaboración de fruta minimamente procesada en Sala Blanca
	Taller de postcosecha: Medida no destructiva del estado de madurez de la fruta mediante el DA-Meter (TR Turoni, SRL, Italy)
	Taller de microbiología:
	Actividad 1: Identificación de hongos patógenos en fruta
	Actividad 2: Control de la higiene microbiológica en la producción hortofrutícola

DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

Las jornadas se han estructurado en sesiones temáticas con las que se pretende dar una visión global desde el campo hasta el consumidor final, ofreciendo tecnologías para la sostenibilidad de las producciones agrícolas y el medio ambiente, así como las últimas tendencias en el incremento de la calidad y valor añadido de los productos agrícolas.

Con ello, se pretende ofrecer alternativas a la comercialización de frutas en fresco, disminuyendo la estacionalidad del sector frutícola, diversificando el mercado y aumentando la competitividad del mismo.

Además de la transferencia de los resultados de investigación, los asistentes podrán realizar ensayos in situ con la ayuda de técnicos especialistas en postcosecha y IV Gama.



Inscripciones/Inscrições

<http://riteca.eu/pages/postcosecha>

Aforo limitado: 55 plazas/vagas

Más información / Mais informação
belen.velardo@juntaextremadura.es

Inscripción gratuita hasta el 05/03/13
Inscrição gratuita até 05/03/13



Ctra. Cáceres s/n, Finca Santa Engracia
06071 - Badajoz
GPS: 38.894687, -6.969613

09:30	Recepción de participantes Entrega de documentación
10:00	Bienvenida D. Germán Puebla Ovando Director General del Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal (ICMC - IPROCOR). Gobierno de Extremadura Dña. María Graça Pacheco de Carvalho Diretora da Escola Superior Agrária. Elvas / Instituto Politécnico de Portalegre
10:20	Los centros públicos de investigación al servicio de las empresas extremeñas Dña. Carlota Daza Delgado Jefa de Servicio de Coordinación de Centros de Investigación
10:40	Contribución de la Red RITECA en la investigación e innovación agroalimentaria en EUROACE D. Manuel Martín Bellido Responsable Técnico del proyecto RITECA II. Consejería de Empleo, Empresa e Innovación del Gobierno de Extremadura
10:50	Pausa café
11:30 14:00	Sesión 1. Mejoras precosecha en la producción de frutas y hortalizas
11:30	Mejora varietal en fruta de hueso D. Luis Aliseda Martín Director del Centro de Investigación y Producción de Viveros Provedo de Extremadura
12:00	Uso de microorganismos en beneficio de la agricultura: biofertilizantes y biopesticidas D. Lázaro Molina Delgado. Investigador del CIDERTA, Universidad de Huelva
12:45	Medidas preventivas en el control integrado de algunas plagas y enfermedades de frutales D. Jesús Ignacio de la Cruz Blanco. Director de Programas de P. Integrada, Diagnósticos y Avisos Agrícolas. Servicio de Sanidad Vegetal del Gobierno de Extremadura
13:20	Agricultura de precisión: Teledetección en la interfase entre el campo y postcosecha D. Ricardo Braga Investigador da Escola Superior Agrária. Elvas / Instituto Politécnico de Portalegre
14:00 16:00	Almuerzo
16:00 19:00	Sesión 2. Mejoras en postcosecha y procesado de frutas y hortalizas
16:00	Influencia de la fecha de recolección en la aptitud postcosecha de ciruela, melocotón y nectarina Dña. Belén Velardo Investigadora del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
16:35	Madurez y calidad, un reto para aumentar el consumo Dña. Ana Cristina Agulheiro Santos. Professora Titular da Universidade de Évora
17:05	DA Meter, el medidor no destructivo de madurez de la fruta. La manera de mejorar la aceptación del consumidor D. Enrico Turoni Director general de TR TURONI, S.R.L.
17:35	Estudio de comportamiento postcosecha de 2 variedades de uva de mesa (Red Globe e Palieri) Dña. María Graça Pacheco de Carvalho Diretora da Escola Superior Agrária. Elvas / Instituto Politécnico de Portalegre
18:05	Envasado en atmósfera modificada en formato microperforado y control de atmósferas con sistema Palliflex Dña. Cristina Pérez Olmo Dpto. I+D Centro Tecnológico ADESVA (Huelva)
18:35	Atmósferas modificadas en uva de mesa 'Red Globe' Dña. Cristina Miguel Pintado. Investigadora del CATAA

6-7 Marzo 2013

Inscripciones/Inscrições

<http://riteca.eu/pages/postcosecha>

Aforo limitado: 55 plazas/vagas

Más información / Mais informação
belen.velardo@juntaextremadura.es

Inscripción gratuita hasta el 05/03/13
Inscrição gratuita até 05/03/13

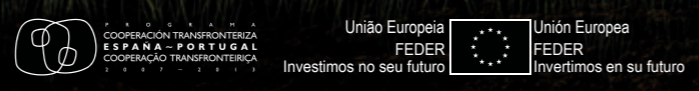
 Ctra. Cáceres s/n, Finca Santa Engracia
06071 - Badajoz
GPS: 38.894687, -6.969613

Colaboran/Colaboram



"El Proyecto RITECA, Red de Investigación Transfronteriza de Extremadura, Centro y Alentejo, está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza España-Portugal (POCTEP) 2007-2013"

"O Projeto RITECA, Rede de Investigação Transfronteiriça de Extremadura, Centro e Alentejo, está co-financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), através do Programa Operacional de Cooperação Transfronteiriça Espanha-Portugal (POCTEP) 2007-2013"



6-7 MARZO 2013

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO DE EXTREMADURA
BADAJOZ
CTRA. CÁCERES S/N, FINCA SANTA ENGRACIA



ENCUENTRO IBÉRICO SOBRE MEJORAS PRE Y POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

ENCONTRO IBÉRICO SOBRE MELHORIAS PRE E PÓS COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS



Organizan/Organizam



09:30	
10:00	Boas-vindas D. Germán Puebla Ovando Director General del Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal (ICMC - IPROCOR). Gobierno de Extremadura Dña. María Graça Pacheco de Carvalho Diretora da Escola Superior Agrária. Elvas / Instituto Politécnico de Portalegre
10:20	Os centros públicos de investigação ao serviço das empresas extremenhas Dña. Carlota Daza Delgado Jefa de Servicio de Coordinación de Centros de Investigación
10:40	Contribuição da Rede RITECA na investigação e inovação agroalimentar em EUROACE D. Manuel Martín Bellido Responsable Técnico del proyecto RITECA II. Consejería de Empleo, Empresa e Innovación del Gobierno de Extremadura
10:50	Pausa café
11:30 14:00	Sessão 1. Melhorias pre colheita na produção de frutas e hortaliças
11:30	Melhoria varietal em prunoideas D. Luis Aliseda Martín Director del Centro de Investigación y Producción de Viveros Provedo de Extremadura
12:00	Uso de microorganismos em benefício da agricultura: biofertilizantes e biopesticidas D. Lázaro Molina Delgado. Investigador del CIDERTA, Universidad de Huelva
12:45	Medidas preventivas no controle integrado de algumas pragas e doenças de fruteiras D. Jesús Ignacio de la Cruz Blanco. Director de Programas de P. Integrada, Diagnósticos y Avisos Agrícolas. Servicio de Sanidad Vegetal del Gobierno de Extremadura
13:20	Agricultura de precisão: Teledeteção na interfase entre o campo e pós colheita D. Ricardo Braga Investigador da Escola Superior Agrária. Elvas / Instituto Politécnico de Portalegre
14:00 16:00	Almoço
16:00 19:00	Sessão 2. Melhorias em pós colheita e processado de frutas e hortaliças
16:00	Influência da data de colheita na aptitude pós colheita de ameixa, pêssego e nectarina Dña. Belén Velardo Investigadora del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
16:35	Maturação e qualidade, um desafio para aumentar o consumo Dña. Ana Cristina Agulheiro Santos. Professora Titular da Universidade de Évora
17:05	DA Meter, o medidor não destrutivo do estado de maturação da fruta. A maneira de melhorar a aceitação pelo consumidor D. Enrico Turoni Director general de TR TURONI, S.R.L.
17:35	Estudo de comportamento pós colheita de 2 variedades de uva de mesa (Red Globe e Palieri) Dña. María Graça Pacheco de Carvalho Diretora da Escola Superior Agrária. Elvas / Instituto Politécnico de Portalegre
18:05	Atmosfera modificada em formato microperforado e controle de atmosferas com sistema Palliflex Dña Cristina Pérez Olmo Dpto. I + D Centro Tecnológico ADESVA (Huelva)
18:35	Atmosferas modificadas em uva de mesa 'Red Globe' Dña. Cristina Miguel Pintado. Investigadora del CATAA