

**Martes, 15 de junio de 2021**

15.00-16.00	Recepción. Entrega de documentación. Colocación de posters
16.15-16.45	Sesión inaugural
16.45-17.15	<b>Conferencia inaugural: Implicaciones de las frutas y hortalizas en la salud: Qué sabemos y a dónde vamos.</b> Prof. Dr. Francisco Tomás Barberán (CEBAS-CSIC)
<b>SESIÓN 1. Satisfaciendo las necesidades del consumidor: productos hortofrutícolas más saludables, seguros y apetecibles</b>	
17.15-18.15	Presentaciones orales de 15 minutos
18.15	Presentación de póster en formato PechaKucha (5minutos)
20.00	Acto y cóctel de bienvenida


**Miércoles, 16 de junio de 2021**

<b>SESIÓN 2-Parte 1. Aspectos fisiológicos de la maduración y su implicación en postcosecha</b>	
9.00-9.45	<b>Conferencia invitada: ¿Es posible modular la fisiología y los compuestos bioactivos de los frutos mediante tratamientos innovadores en precosecha?</b> Prof. Dr. Daniel Valero Garrido (Universidad Miguel Hernández)
9.45-10.30	Presentaciones orales de 15 minutos
10.30-11.00	Presentación de póster en formato PechaKucha (5minutos)
11.00-11.30	Café
<b>SESIÓN 2-Parte 2. Aspectos fisiológicos de la maduración y su implicación en postcosecha</b>	
11.30-12.00	<b>Conferencia invitada: La red de compuestos del fruto de tomate y su modulación por factores endógenos y ambientales.</b> Prof. Dr. Antonio Granell Richart. (IBMCP, CSIC-UPV)
12.00-12.45	Presentaciones orales de 15 minutos
12.45-13.30	Presentación de póster en formato PechaKucha (5minutos)
13.30-15.00	Comida
<b>SESIÓN 3-Parte 1. Estrategias para reducir las pérdidas postcosecha por alteraciones fisiológicas, patológicas y daños mecánicos</b>	
15.00-15.30	<b>Conferencia invitada: Adaptación metabólica y molecular de frutos en respuesta a tratamientos de protección en postcosecha.</b> Profa. Dra Carmen Merodio (ICTAN-CSIC)
15.30-16.15	Presentaciones orales de 15 minutos
16.15-16.45	Presentación de póster en formato PechaKucha (5minutos)
16.45-17.15	Café
17.15-19.00	<b>Networking y difusión de nuestros proyectos</b>
19.00	Visita al palacio de la Aljafería (máximo 100 personas) o a la Estación Experimental de Aula Dei
20.30	Actividad gastronómica típica de la ciudad de Zaragoza



### Jueves, 17 de junio de 2021

#### SESIÓN 3-Parte 2. Estrategias para reducir las pérdidas postcosecha por alteraciones fisiológicas, patológicas y daños mecánicos

9.00-9.45	<i>Conferencia invitada: Control biológico de las enfermedades fúngicas en poscosecha de frutas: ¿Una alternativa real?</i> . Profa. Dra. Inmaculada Viñas (Universidad de Lleida)
9.45-10.30	Presentaciones orales de 15 minutos
10.30-11.00	Presentación de póster en formato PechaKucha (5 minutos)
11.00-11.30	Café

#### SESIÓN 4. Nuevas tecnologías postcosecha. Sostenibilidad y economía circular

11.30-12.00	<i>Conferencia invitada: Nuevos enfoques y avances tecnológicos para el control de fisiopatías en la postcosecha de fruta.</i> Dr. Christian Larrigaudière (IRTA FruitCentre)
12.00-12.45	Presentaciones orales de 15 minutos
12.45-13.30	Presentación de póster en formato PechaKucha (5 minutos)
13.30-15.00	Comida
15.00-15.30	<i>Conferencia invitada: Inspección no destructiva de las frutas en poscosecha: tecnologías, oportunidades y perspectivas.</i> Prof. Dr. José Blasco Ivars (IVIA)
15.30-16.15	Presentaciones orales de 15 minutos
16.15-16.45	Presentación de póster en formato PechaKucha (5 minutos)
16.45-17.15	<b>Matchmaking con empresas patrocinadoras</b>
17.15-17.30	Café
17.30-17.50	<i>Conferencia invitada: Retrospectivas y perspectivas de la postcosecha en España.</i> Prof. Dr. Francisco Artés Calero (Universidad Politécnica de Cartagena, Murcia)
17.50-19.00	<b>Reunión de los miembros de la SECH Grupo de Postrecolección</b>
17.50-19.00	<b>El futuro de la postcosecha en manos de los jóvenes investigadores: conozcámonos</b>
21.00	Cena del congreso



### Viernes, 18 de junio de 2021

#### SESIÓN 5. Desarrollo de productos innovadores para los nuevos mercados

10.00-10.30	<i>Conferencia invitada: Nuevas tendencias en el desarrollo de productos innovadores.</i> Profa. Dra. María Isabel Gil Muñoz (CEBAS-CSIC)
10.30-11.15	Presentaciones orales de 15 minutos
11.15-11.45	Presentación de póster en formato PechaKucha (5 minutos)
11.45-12.15	Café
<i>Apertura de las sesiones al público general hasta completar aforo</i>	
12.15-13.00	<i>Conferencia invitada: Mecanismos de financiación de proyectos IDI. Actividad de BIOVEGEN como catalizador de la colaboración Ciencia-Empresa.</i> Gonzaga Ruiz de Gauna. Gerente de BIOVEGEN
13.00-14.00	<i>Conferencia de clausura: Detección temprana de patógenos en frutas y hortalizas usando compuestos volátiles: lecciones aprendidas y qué nos depara el futuro.</i> Prof. Dr. Ángel Medina Vaya (Cranfield University)
14.00	Clausura del Congreso

