

HORTYFRESCO



IV REUNION DE LA RED HORTYFRESCO
SEMINARIO INTERNACIONAL DE LA RED HORTYFRESCO
MEJORA DE LAS CONDICIONES DE ENVASADO, TRANSPORTE Y
DISTRIBUCIÓN PARA MANTENER LA CALIDAD FUNCIONAL DE LOS
PRODUCTOS HORTÍCOLAS DE IV Y V GAMA

9 de noviembre de 2016

Local: ESALQ/USP, Piracicaba, SP, Brasil

8:00 h – Apertura del Evento, con la presencia del director de la ESALQ. **Prof. Luiz Gustavo Nussio**

8:15 h: 1. Presentación de la Red de la Red HortyFresco – **Prof. Dr. Victor Escalona (Chile)**

8:30 – 9:15 h: 2. Transporte y distribución de productos de IV y V gama. **Profª Dra Belén Diezma (Espanha)**

9:15 – 10:00 h: 3. Técnicas de enfriamiento. **Prof. MSc. Héctor Gomez (Honduras)**

10:00-10:30 h - Café

10:30 – 11:15 h:- 4. Los recubrimientos comestibles y su utilización en los productos de IV y V gama. **Profª Dra. Silvia Valencia (Ecuador)**

11:15 – 12:00 h: 5. Efecto de compuestos de origen vegetal para desinfección de biopelículas bacterias en superficies de interés alimentario. **Dr. Fernando Ayala-Zavala (México)**

12:00 – 13:30 h – Almuerzo

13:30 -14:15 h: 6. Compuestos funcionales en productos de IV y V gama. **Profª Dra. Begoña de Ancos (Espanha)**

14:15 – 15:00 h: 7. Determinación de los compuestos funcionales en los productos de IV y V gama. **Profª Dra. Silvia Rodriguez (Argentina)**

15:00 – 15:45 h: 8. Tratamientos pre-cosecha para aumentar los compuestos funcionales.
Prof. Dr. Víctor Escalona (Chile)

15:45 – 16:00 h -Café

16:00 – 16:45 h: 8. Desarrollo de productos novedosos de IV y V gama ricos en compuestos funcionales. **Prof^a Dra. Ana Cecilia Silveira (Uruguay)**

16:45 – 17:30 h: 10. Betalainas en remolacha mínimamente procesada: pérdidas y formas de preservación. **Prof. Dr. Ricardo Kluge (Brasil)**