



Congreso en red de Economía, Ingeniería y Postcosecha

15-17 de marzo de 2021

PROGRAMA CIENTÍFICO

Martes 15

9:30h. Inauguración. Carlos Baixauli. Presidente de la SECH.

9:40h. Conferencia inaugural: Retos en la Investigación en Postcosecha ¿Es la respuesta el uso de Elicitores?. Daniel Valero Garrido. Presidente del Grupo de Trabajo de Postcosecha.

10:30 h. Área de Economía.

Moderador de mesa: Dra. Amparo Melián Navarro

Comunicaciones Orales

10.30h. Impulso a la formación en emprendimiento agroalimentario ligado al territorio en la Comunidad Valenciana: nuevos conceptos y modelos. Juan José Lliso, M^a Ángeles Fernández Zamudio.

10:45h. Cuantificación de las pérdidas de cosecha en el caqui valenciano. M^a Angeles Fernández Zamudio, Héctor Barco.

11.00h. Como orientar la promoción de las hortalizas tradicionales para su comercialización en fresco: ¿existe una estrategia única?. Azucena Gracia Royo, Cristina Mallor.

11.15h. Análisis de las actitudes de los consumidores jóvenes de vino hacia la innovación de producto y proceso en el sector. Roberto Nieto Villegas, Rodolfo Bernabéu, Adrián Rabadán.

11:30 a 12:00h. Descanso

12:00h. Metodología STT para la creación de nuevos modelos y oportunidades de negocio agroalimentario y agroturístico ligados al territorio. Juan José Lliso, Jesús A. Gutiérrez.

12:15h.. Repercusiones económicas, agronómicas y ambientales del uso del abonado en la citricultura valenciana. Amparo Melián Navarro, M^a Ángeles Fernández Zamudio, Ana Quiñones.

12:30h. Digitalización de la información agraria para generar informes estadísticos sobre costes de producción a nivel de parcela. M^a Angeles Fernández Zamudio, Javier Ribal, Baldomero Segura, Inmaculada Marqués.

12:45h. Análisis de la educación ambiental en las instituciones educativas: una herramienta para generar un consumo responsable en la sociedad. M^a Carmen Martínez Arenes, Amparo Melían, Antonio Ruiz.

13:00h. Efectos del COVID-19 en el comportamiento de consumo y manejo de los desperdicios alimentarios en los hogares de Ecuador. Javier Burbano, M^a Ángeles Fernández Zamudio.

13:15h. Fomento de la actitud emprendedora de productos rurales de Ecuador a partir de la aplicación del método EMPRETEC. Javier Burbano Salazar, M^a Ángeles Fernández Zamudio.

Comunicaciones Póster

13:30h. Análisis de costes de producción de naranja en sistema convencional, integrado y ecológico en Andalucía. Adriana Bertuglia, M^a Carmen González Roa.

Miércoles 16

9:30 Área de Postcosecha.

Moderadora de mesa: Dra. María Serrano Mula

Comunicaciones Orales

9.30h. Elicitación de compuestos bioactivos en germinados de brócoli mediante iluminación postcosecha con luz ultravioleta o visible. Lorena Martínez Zamora, Noelia Castillejo, Perla A. Gómez, Francisco Artés y Francisco Artés Hernández.

9.45h. Caracterización fisicoquímica de cultivares de haskap (*Lonicera caerulea L.*) introducidos como alternativa de cultivo en el Valle del Jerte (Cáceres) Verónica Becerra Gutiérrez, Ivette A. León Flores, Daniel Cortés Montaña, Belén Velardo Micharet y Manuel J. Serradilla.

10.00h. Efecto de la aplicación precosecha de melatonina sobre la calidad comercial de ciruela japonesa “Angeleno”. Daniel Cortes Montaña

10:15h. Selección de nuevas variedades de mandarina tardía en base a su calidad tras la frigoconservación. Estudios físico-químicos y sensoriales. Cristina Besada Ferreiro, Andrés García Lor, Pablo Aleza y Paula Tarancón.

10.30h. El papel del ácido γ -aminobutírico (gaba) como elicitador para aumentar la calidad del limón. Fátima Badiche El Hilali, Alberto Carrión Antolí, José Manuel Lorente, Juan Miguel Valverde, Pedro J. Zapata, María Serrano, Salvador Castillo y Daniel Valero.

10.45h. Tratamientos precosecha con Gaba sobre los parámetros de calidad de la granada Mollar de Elche en el momento de la recolección y durante su conservación. José Manuel Lorente Mento, Alberto Carrión Antolí, Fatima Badiche, María Serrano, Fabián Guillén y J. M. Valverde.

11:00h. Efecto de los tratamientos precosecha con GABA sobre la calidad de la cereza. Alberto Carrión Antolí, José Manuel Lorente Mento, Fátima Badiche, Fabián Guillén, Domingo Martínez Romero, María Serrano y Daniel Valero.

11:15h. Desarrollo de nuevos recubrimientos naturales a partir de pitahaya para conservación de papaya. M^a del Carmen Villalobos Rivera y T. Turiño.

11:30 a 12:00h. Descanso

Moderador de mesa: Dr. Antonio Fabián Guillen Arco

12:00h. Implementación de la fotocatalisis oxidativa avanzada para la desinfección del agua de *hydrocooling* y efecto sobre la calidad postcosecha de cerezas. Verónica Becerra Gutiérrez, Ivette A. León Flores, Jonathan Delgado Adamez, M. Josefa Bernalte García, Manuel J. Serradilla y Belén Velardo Micharet.

12:15h. Efecto de la aplicación poscosecha de melatonina sobre la calidad fisicoquímica y bioactiva de cereza temprana. Daniel Cortés Montaña, Belén Velardo Micharet, M Josefa Bernalte García y Manuel J. Serradilla.

12:30h. Efecto del tratamiento precosecha con espermidina sobre la producción del cultivo de naranja sanguina. Fernando Garrido Auñón, Jenifer Puente Moreno, M^a Emma García Pastor, María Serrano , Salvador Castillo, Pedro J. Zapata y Daniel Valero.

12:45h. Caracterización de estados de maduración en naranja sanguina. M^a Emma García Pastor, Fernando Garrido Auñón, Jenifer Puente Moreno, Daniel Valero, Fabián Guillén, Domingo Martínez Romero y María Serrano.

13:00h. Los tratamientos pre-cosecha con salicilato de metilo mejoran los parámetros de calidad del limón “Fino” al incrementar los sistemas antioxidantes. Ana Isabel Martínez Vázquez, Vicente Serna Escolano, María Gutiérrez Pozo, Alicia Dobón Suárez, Marina Giménez Berenguer y Pedro J. Zapata.

13:15h. Influencia del contenido fenólico sobre la calidad y conservación postcosecha de la alcachofa Blanca de Tudela. Marina Giménez Berenguer, Pedro J. Zapata, María E. García Pastor, María Serrano, Daniel Valero y María J. Giménez.

Comunicaciones Póster

13:30h. Utilización de los recursos fitogenéticos del Banco de Germoplasma Hortícola del CITA para atender la demanda del sector agroalimentario. María Estela Luna Jordán, M^a Angeles Vela y Cristina Mallor.

Desarrollo de un nuevo sistema de detección anticipada no destructivo de podredumbres de fresa. M^a del Carmen Villalobos, Pérez Ridaó A. y Klug T.V.

Jueves 17

9:30h. Área de Ingeniería

Moderador de Mesa: Dr. Antonio Ruiz Canales

Comunicaciones Orales

9.30h. Desarrollo vegetal de Moringa oleífera en suelos y climas de la provincia de Valencia. M^a Desamparados Soriano Soto, Francisco García, M^a Luisa Castelló y M^a Dolores Ortolá

9:45h. Factores económico-ambientales que influyen en la gestión de la paja de arroz y los lodos de depuradora. Isabel Rodríguez Carretero, Julia Morales, Ana Pérez Piqueres, Rodolfo Canet, Ana Quiñones y M^a Angeles Fernández Zamudio.

10:00h. Identificación de los factores económico-ambientales de la valorización de desechos de caqui mediante compostaje y vermicompostaje. Nariane Quaresma Vilhena, Ana Pérez Piqueres, Rodolfo Canet, Ana Quiñones, Alejandra Salvador y M^a Angeles Fernández Zamudio.

10:15h. Captura de carbono vs bombeos de regadío. El caso de dos Comunidades de Regantes en el Sureste español. Amparo Melián Navarro, Soraya Colino Jiménez y Antonio Ruiz Canales.

10:30h. Estrategia de valorización de los desechos de caqui mediante el secado natural del fruto. Nariane Quaresma Vilhena, Ana Quiñones, Rebeca Gil, Gemma Moraga y Alejandra Salvador.

10:45h. Empleo de geotextiles en suelos franco-arenosos para la reducción del lixiviado y mejora de la distribución del agua y nutrientes en el suelo. Estefanía Más Espinosa, Ginés García Mateos, Dolores Parras Burgos, Manuel Soler Méndez y José Miguel Molina Martínez.

11:00h. Agrocontrol, un paso más hacia la gestión inteligente de las explotaciones hortofrutícolas. Manuel Soler Méndez, Dolores Parras Burgos, José Miguel Molina Martínez y Diego S. Intrigliolo.

11:15h. Efecto de bioestimulantes microbianos sobre el comportamiento agronómico de variedades tradicionales de tomate en condiciones de bajo insumos. Alicia Sánchez Sánchez, Virginia Hernández, Pilar Hellín, Elena Sánchez, Santiago García, José Fenoll y Pilar Flores.

11:30-12:00h. Descanso

12:00h: Efecto de la aplicación de gallinaza como fertilizante: ensayo en columnas de lixiviación en laboratorio. M^a Rosa Yague, Pablo Bruna, Pilar Liso, Jesús Beltrán y M^a Carmen Lobo.

12:15h. Evaluación de la capacidad fertilizante de la estruvita para la producción de maíz. Carolina Mancho Alonso, B. Meza, S. Díez Pascual, J. Alonso, M. Gil-Díaz y M. C. Lobo.

12:30h: Estudio comparativo de la aplicación foliar y por riego con ácido salicílico sobre la calidad y el contenido de compuestos bioactivos en pimiento verde. Alicia Dobón Suárez, M^a José Giménez, M^a Emma García Pastor y Pedro J. Zapata.

Comunicaciones Póster

12:45h. Análisis productivo y económico de diferentes modalidades de plantación, utilizando dos selecciones de moringa. Carlos Baixauli Soria, A. Giner y J. M. Aguilar

La biodiversidad para afrontar el desafío agroalimentario: el caso de la zanahoria. Celia Montaner, J. Gaspar, R. Zufiaurre, E. Luna y C. Mallor.

13:00h. Clausura del Congreso.