

Nous reptes de la postcollita

Lleida, dijous 30 de maig de 2024

Des de l'IRTA som conscients del moment en què vivim i és fonamental trobar solucions eficaces que puguin fer front a les inquietuds i preguntes que les centrals hortofructícoles tenen per poder combatre-les. Per això, ens plau presentar-vos part d'aquests reptes futurs i poder treballar-los per arribar a un equilibri que s'adapti a la nova legislació mediambiental alhora que resulti rendible al nostre sector.

8.30 h	Validació d'inscripcions
9.00 h	Presentació de la jornada Neus Teixidó. Cap del Programa Postcollita de l'IRTA
9.25 h	Cap a una gestió més sostenible de l'aigua en centrals de fruita, 2 anys després (AIGUA.NET) Pilar Plaza. Programa Postcollita de l'IRTA
9.50 h	Plataforma de predicció del potencial postcollita i canbra sensoritzada Elena Costa. Programa Postcollita de l'IRTA
10.10 h	Innovació tecnològica en postcollita: obrint nous horitzons Josep Molina. Tècnic implantació comercial a Maf Roda
10.20 h	Optimitza l'obertura de les cambres amb dades a temps real Raquel Ledesma. Account manager Agrofresh
10.30 h	Podridura àcida causada per <i>Geotrichum</i> spp. en fruita de pinyol: de malaltia emergent a establerta (SOUR PEACH) Carla Casals. Programa Postcollita de l'IRTA
10.50 h	Pausa
11.30 h	Valorització de fruites i hortalisses per rendibilitzar la producció Ingrid Aguiló. Programa Postcollita de l'IRTA
11.50 h	Lenticel·losi, la fisiopatia del canvi climàtic i patògens associats Joan Bonany i Jordi Cabrefiga. Programa de Fructicultura i Programa Protecció Vegetal Sostenible de l'IRTA
12.30 h	Natuwrap®, la barrera gasosa natural Sergio Blasco. Country manager Nabaco Inc.
12.40 h	Computer vision approaches to detecting fruit physiological, quality and maturity in fruit Luigi Manfrini. Professor a la Universitat de Bologna (Itàlia)

En la jornada es presentaran projectes que formen part de les activitats demostratives com l'AIGUA.NET (Activitat finançada a través de l'Operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022) i el grup operatiu 'Control de la podridura àcida en fruita de pinyol en el context de sostenibilitat: SOUR-PEACH' (Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 de Cooperació per a la innovació del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020).

Lloc de realització

Auditori Joan Oró Edifici CeDiCo
Parc Agrobiotech Lleida
Parc de Gardeny
25003 Lleida
[Ubicació](#)

Inscripcions

A través d'IRTA: [Inscripcions](#)

Preus: 40 € (clients STP) / 50 € (altres assistents).
El preu inclou el dinar.

La inscripció i pagament és obligatòria per assistir a la jornada.

Per a més informació:
Montse Palau
A/e: montserrat.palau@irta.cat

13.20 h **Cloenda de la jornada de matí**

14.00 h **Dinar networking (IRTA-Fruitcentre)**

15.00 h **Sessió demostrativa d'equips**

- Com estan aprofitant els NIRS els principals líders de Postcollita: maximitzar la qualitat i l'eficiència de la fruita al 2024
Ivonne Chica i Galen George. Felix Instruments
- Anàlisi d'etilè en cambres de conservació de fruita: resultats precisos a baixes concentracions
Manuel Piriz i Richard Marty. Absoger
- Inside the Apple: prova de classificació de qualitat interna en pomes
Benedetta Tinti. Unitec

16.00 h **Cloenda de la jornada**

Col·laboració



Organització

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

