

Curso Tecnología Poscosecha de cítricos y otros cultivos en la Comunidad Valenciana

Del 25 de enero al 2 de marzo de 2018



Fuentes de información en poscosecha

BLOQUE II.

Poscosecha en los cultivos de la Comunidad Valenciana

II.3. Fuentes de información

Alicia Namesny
info@poscosecha.com

Índice

	Pág.
1. Introducción	3
2. Temas tratados	4
2.1 Ferias y Congresos, simposios, jornadas	4
2.2 Portales y boletines electrónicos	6
2.3 Cursos	7
2.4 Revistas	8
2.5 Libros	9
2.6 Grupos de investigación	10
2.7 Empresas	12

Patrocinan



Organizan



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



Aula de Comunicación
en Horticultura



1. Introducción

Bajo el término “poscosecha” se entiende la etapa de la vida de un fruto una vez cosechado, entero o mínimamente procesado, y en un sentido extenso abarca también el marketing. El término afecta al producto en sí mismo y a las técnicas, maquinarias, materiales y servicios que se utilizan u ofrecen en estos ámbitos. Las fuentes de información que se mencionan abarcan estas facetas.

En lo que tiene que ver con el producto -fruta, hortaliza, flores y otros ornamentales-, en sus inicios el interés se centró en la poscosecha de productos enteros; con el auge de los productos mínimamente procesados y la necesidad de poner a punto las técnicas de obtención y conservación del producto, el foco de atención se desplazó a estos productos. Actualmente los estudios poscosecha de productos prestan atención a aspectos que antes se tenían menos en cuenta como son variedad e influencia de las condiciones de cultivo. En Asia son muy frecuentes los estudios sobre influencia de la contaminación del suelo, del agua, etc., en las propiedades de frutas y hortalizas. Un número creciente de estudios saca partido de las tecnologías disponibles a nivel genético, bioquímico, molecular, proteómico...

La información sobre estos temas se genera en instituciones públicas, empresas privadas y en contratos de estas últimas con instituciones públicas, generalmente en el marco de proyectos que reciben algún tipo de financiación (de la UE, de los diferentes países o regiones dentro de ellos).

La difusión de esta información -cuando esto interesa- se realiza sobre todo a través de revistas (antes en papel y cada vez más online); páginas web y portales (en un sentido amplio, incluyendo Facebook, blogs), encuentros presenciales como congresos, simposios, jornadas...

Para la difusión de información básica el canal de difusión son revistas científicas, entre las primeras en sacar partido de las posibilidades del online.

Establecemos la diferencia entre páginas web y portales para englobar en las primeras a las que incluyen información propia y bajo el término portales a los sitios que reúnen información de diferentes procedencias.

Y también diferenciamos entre los generadores de conocimiento (investigación de científicos del ámbito público o privado) y los difusores de este conocimiento (congresos y otros encuentros científicos o técnicos, medios -prensa más o menos especializada- en soporte físico o virtual).

Tanto los generadores de conocimiento como los entes dedicados fundamentalmente a la difusión pueden utilizar canales pasivos (webs) como activos (boletines electrónicos, redes sociales, revistas) para hacer llegar la información.

2. Temas tratados

2.1 Ferias y Congresos, simposios, jornadas

Es frecuente que las ferias tengan de forma paralela actividades formativas, que inclusive pueden ser congresos organizados con sociedades científicas, como fue el caso del último Postharvest Unlimited, organizado en paralelo a Fruit Attraction. Esto motiva tratar conjuntamente ambos, ferias y congresos.

2.1.1 En España, periodicidad anual

- [Fruit Attraction](#), octubre, Madrid, España

2.1.2 Fuera de España, anuales

- [Fruit Logistica](#), febrero, Berlin, Alemania
- [Macfrut](#), Rimini, Italia
- [United Fresh](#), junio, USA, itinerante
- Fresh Summit de Produce Marketing Association, [PMA](#), octubre, USA, itinerante
- [Asia Fruit Logistica](#), septiembre, Hong Kong
- [China Fruit Logistica](#), mayo, Shanghai

2.1.3 Periodicidad no anual

- [Agritech Exhibition & Postharvest Conference](#), 8 al 11 mayo 2018, Israel (cada 3 años)
- [XII Simposio Nacional y X Congreso Ibérico de maduración y postcosecha](#), 4 al 7 de junio, Badajoz
- [31st International Horticultural Congress](#), 14 al 20 de Agosto 2018, ISHS, International Society for Horticultural Science
- First Africa-wide Postharvest Food Loss Reduction Conference and Exhibition, organizada por [World Food Preservation Center™](#) LLC, marzo 2017
- IV International Conference on Postharvest and Quality Management of Horticultural Products of Interest for Tropical Regions, abril 2017, Sri Lanka, [ISHS](#)
- [IV Asia Symposium on Quality Management in Postharvest Systems](#), septiembre 2017, Corea, ISHS
- [Postharvest Unlimited](#), es un congreso que se hace cada dos años y el último fue en Madrid, junto con la feria [Fruit Attraction 2017](#), organizado por ISHS.

...e infinidad más de índole más restringido -geográfica o temáticamente- en relación con encuentros de índole científica el Calendario de la [ISHS](#) una referencia de primer nivel.

Sobre muchos de estos encuentros y ferias, en [Agenda](#) de Poscosecha se encuentra una relación que intentamos sea lo más exhaustiva posible.

En España, la SECH, [Sociedad Española de Ciencias Hortícolas](#), también tiene su Agenda, e igualmente la APH, [Asociación Portuguesa de Horticultura](#); ambas sociedades colaboran en la mayoría de actividades, dándoles un carácter ibérico

2.2 Portales y boletines electrónicos

Los boletines electrónicos pueden tener como origen todo tipo de emisores, ya sea de forma irregular o periódica. Estos últimos están asociados normalmente a portales (es decir, sitios web con información de diferentes procedencias, no solamente del propietario) y es por este motivo que se tratan aquí.

2.2.1 Asociados a universidades y centros de experimentación

- [Postharvest Technology Center, UC Davis](#), boletín electrónico mensual
- [Universidad de Chile, Centro de estudios poscosecha](#), organizan cursos
- [INIA](#), Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (Chile), Unidad de Postcosecha,

2.2.2 De divulgación, monotemáticos

- [Poscosecha / Postharvest](#), Boletines electrónicos [Poscosecha News](#) (martes y viernes) y [Postharvest News](#) (lunes y jueves)
- [Postharvest Management of Vegetables](#), Australia,
- [Produce processing](#), Estados Unidos, Fresco y procesado

2.2.3 De divulgación, multi-temáticos

- [Fresh Plaza](#), Boletín electrónico diario, Holanda
- [Hortibiz](#), Holanda
- [Biblioteca de Horticultura](#), entrando en Publicaciones
- [Red Agrícola](#), Holanda
- [United Fresh Produce Association](#)
- [Produce Marketing Association](#)

2.2.4 De divulgación, monoespecie, multitemáticos

- [Comité del kiwi Chile](#)
- [Comité arándanos Chile](#)

2.3 Cursos

En España, periódicamente, se producen los siguientes encuentros:

- [I Curso Tecnología poscosecha de cítricos y otros cultivos](#), en la Comunidad Valenciana,
- 11º Curso Internacional '[Tecnología poscosecha y procesado mínimo](#)', UPCT
- Al día siguiente de la clausura tiene lugar un seminario; el tema de 2017 fue '[Seminario Internacional: Avances tecnológicos en la poscosecha hortofrutícola](#)'
- [XVI Jornada de Poscosecha del IRTA](#), mayo 2017
- [3rd International on-line Course on Postharvest & Fresh-cut Technologies](#), UPCT
- [Encuentro Poscosecha](#), próximo mayo y septiembre 2018,
- [II Curso Internacional Tecnología y manejo poscosecha de fruta](#), fue en octubre 2017, Lleida

En el extranjero se realizan los siguientes eventos:

- La [Universidad de Davis](#) es pionera tanto en investigación como en difusión de la información poscosecha. [Postharvest Technology of Horticultural Crops Short Course](#), 19 al 30 junio 2018. Durante el año realizan numerosos otros cursos cortos de temas específicos (IV gama, higiene, etc.)
- [Postharvest technology course](#), Wageningen, octubre 2017

Sin periodicidad:

- El profesor [Giancarlo Colelli](#), [Universidad de Foggia](#)
- [Edmundo Mercado](#), Universidad de México
- [Víctor Escalona](#), CEPOC, Chile

2.4 Revistas

Con pocas excepciones, los temas de poscosecha a nivel científico se tratan en el marco de otras publicaciones que también tratan de cultivo o de tecnología de los alimentos, incluyendo procesados de larga conservación.

2.4.1 Revistas científicas exclusivamente de poscosecha

- [Postharvest Biology and Technology](#)

2.4.2 Revistas científicas en que algunos artículos tratan poscosecha

- [HortScience](#)
- [Publicaciones de ISHS](#)

... y muchísimas más

2.4.3 Buscadores de publicaciones científicas

- [CSIC](#)
- [CABI](#)
- [Science Direct](#)

2.4.4 Alertas de Google por palabras

2.4.5 Revistas técnicas en España

- [Revista Fruticultura](#), bimensual
- [Revista Horticultura](#), bimensual
- [Revista Phytoma](#),
- Agrícola Vergel y Levante Agrícola: [Ediciones LAV](#)

2.4.6 Otros

- [Valencia Fruits](#), semanal

2.5 Libros

2.5.1 Enfoque global

- [Postharvest Technology of Horticultural Crops](#)
- [A colour atlas of post-harvest diseases and disorders of fruits and vegetables](#), Anna L. Snowdon, 2006 y anteriores

2.5.2 Más recientes

- [Frutos: Manual de reconocimiento de las alteraciones de la fruta de pepita en postcosecha](#), Josep Pich i Mitjana, Alfonso Herrero (2004)
- [Engineering for Storage of Fruits and Vegetables: Cold Storage, Controlled](#), Chandra Gopala Rao
- [Postharvest Technology and Food Process Engineering](#), Amalendu Chakraverty (Autor), R. Paul Singh (Autor), 2014
- [Tropical & Subtropical Fruits. Postharvest Physiology, Processing & Packaging](#), Ed. Muhammad Siddiq
- [Tecnología de procesos en postcosecha de frutos cítricos](#), Enrique Gómez Hernández, Enrique Gómez Hernández

2.5.3 Un clásico

- [Citricultura](#), Ing. Agr. Jorge Palacio

2.5.4 Menos recientes pero también útiles

- [Fruit and Vegetable Storage: Hypobaric, Hyperbaric and Controlled Atmosphere](#), Ann Thompson
- [Fisiología y tecnología postcosecha de productos hortícolas](#), Elhadi Yahia, 2002
[Poscosecha de pera, manzana y melocotón](#), de Gemma Echeverría Cortada y Jordi Graell Sarle,
- [Procesos de conservación poscosecha de productos vegetales](#), María Teresa Sánchez Pineda,

- [Introducción a la fisiología y manipulación postcosecha de frutas, hortalizas y plantas ornamentales](#), de Ron Wills y Justino Burgos González, 1999
- [Daños por frío en la postrecolección de frutas y hortalizas](#), Francisco Artés Calero
- Posrecolección de hortalizas, volumen I, Hortalizas de hoja (1993)/ Posrecolección de hortalizas, volumen II, Hortalizas subterráneas/ Posrecolección de hortalizas, volumen II, Hortalizas de fruto, por Alicia Namesny, todos en [Publicaciones -Biblioteca Horticultura](#)
- Los libros más vendidos de postharvest, [alibris](#) o los resultados buscando por poscosecha

2.5.5 Tablas con recomendaciones de condiciones de almacenamiento

- [Properties and Recommended Conditions for the Long Term Storage of Fresh Fruits and Vegetables](#), by Dr. Marita Cantwell. (pdf)

2.5.6 Editoriales con publicaciones (libros) en poscosecha

- Elsevier, <https://www.elsevier.com/>
- Wiley, <https://www.wiley.com>
- Springer, www.springer.com

2.6 Grupos de investigación

La presente no pretende ser una recopilación exhaustiva de los Grupos de investigación activos en poscosecha; algunos cuentan con las páginas web de las Universidades que permiten incluir la información de sus actividades en modalidades divulgativas o informales. Unos pocos cuentan con página web propia o Facebook.

2.6.1 España – Grupos de investigación asociados a Universidades o Institutos de Investigación

- [IRTA / STP](#), Servicio Técnico Poscosecha
- Universidad Politécnica de Cartagena, [UPCT](#), Grupo de Posrecolección y Refrigeración

- Francisco Artés Hernández. Organizan dos cursos de poscosecha, uno presencial (marzo) y otro online
- [Grupo de Calidad, Seguridad y Bioactividad de Alimentos Vegetales](#), CEBAS-CSIC, Ma. Isabel Gil
- [Universidad Miguel Hernández](#), Área Tecnología de los alimentos, Daniel Valero, María Serrano
- Grupo de Investigación Alimentos de Origen Vegetal de Aragón de la Estación Experimental de Aula Dei ([EEAD-CSIC](#)), Jesús Gil,
- [Universidad Politécnica de Madrid](#), Laboratorio de. Propiedades Físicas, Margarita Ruiz Altissent, Pilar Barreiro
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición: [ICTAN – CSIC](#), Carmen Merodio
- Canarias, ICIA
- Listado de grupos de investigación en poscosecha que presentaron trabajos en Postharvest Unlimited, Madrid 2017:

Alicante	Universidad Miguel Hernández, Orihuela	Madrid	ICTAN-CSIC
Almería	Universidad de Almería	Madrid	Universidad Politécnica de Madrid
Asturias	Universidad de Oviedo	Murcia	CEBAS-CSIC
Badajoz	INTAEX-CICYTEX	Murcia	UCAM, Universidad Católica de Murcia
Badajoz	Universidad de Extremadura	Murcia	Universidad Politécnica de Cartagena
Granada	Universidad de Granada	Navarra	Universidad de Navarra
Huelva	Universidad de Huelva	Valencia	IVIA
Lleida	IRTA	Valencia	IATA-CSIC

A estos grupos se suman los cada vez más numerosos que consideran en sus ensayos de cultivo también los efectos poscosecha.

2.6.2 España – Grupos de investigación de vinculados a empresas

- [Adesva](#)
- [Tecnova](#)
- [Fundación Cajamar](#), con las estaciones experimentales de Las Palmerillas (Almería) y la de Paiporta
- [Neiker](#) – Tecnalia,
- La [Unión Europea](#) tiene un sitio para buscar socios para proyectos

2.7 Empresas

Las páginas web de las empresas mejoran constantemente. La información que está en ellas y en sus canales *youtube* es muy rica en muchos casos.



Dr. Manuel Candela, 26 11ª - 46021 Valencia, España
Tel +34 – 649 485 677

info@poscosecha.com

info@bibliotecahorticultura.com

<http://www.poscosecha.com> <http://www.postharvest.biz>

<http://www.horticulturablog.com>

<http://www.tecnologiahorticola.com>

<http://www.bibliotecahorticultura.com>

<http://www.actualfruveg.com>

