

■ JORNADA TÉCNICA AGROALIMENTARIA

INNOVACIÓN EN TRATAMIENTOS DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS EN POSCOSECHA

Día 20 de octubre de 2016 a las 10 horas

Estación Experimental de Cajamar Caja Rural
Paraje Las Palmerillas, 25 - Santa María del Águila
El Ejido - Almería



Aquí, el conocimiento se comparte



10:00 h. **Presentación de la jornada**

10:15 h. **Presente y futuro de la desinfección del agua en la industria hortofrutícola**

María Isabel Gil Muñoz / *CEBAS-CSIC*

10:45 h. **Lavado higiénico y control del podrido en poscosecha de tomate y pimiento**

Benito Orihuel Iranzo / *CITROSOL*

11:15 h. **Microbiología del lavado poscosecha del pimiento**

Pedro Ríos Castaño / *CITROSOL*

11:30 h. **Café**

11:50 h. **Conservación poscosecha aplicando la tecnología Super Cooling System**

Miguel Ángel Domene Ruiz / *E.E. Cajamar Las Palmerillas*

12:20 h. **Alargar la vida útil en productos hortofrutícolas a través de la microperforación en envases**

Ed Westerweele / *Holland Innovations*

12:50 h. **Mesa redonda**



Es necesaria inscripción previa a través de este [formulario online](#)
Más información en el teléfono 950 580 548