

Conferencia Inaugural: Panorama nacional de la investigación en postcosecha de frutas y hortalizas Dr. Daniel Valero (UMH)	
SESIÓN 1	
Conferencia invitada: Herramientas genómicas para mejorar la calidad postcosecha del fruto de Cucurbitáceas Dr. Manuel Jamilena (UAL)	
Elevadas concentraciones de CO₂ regulan HSPs durante la conservación postcosecha de uva de mesa. Caracterización funcional de VviHSP18.1. Romero, I., Casillas-González, A.C., Carrazana-Villalba, S.J., Escribano, M.I., Merodio, C., Sánchez-Ballesta M. T.	S1-O1
El tratamiento con 20% de CO₂ a bajas temperaturas regula la expresión de PRs en uva de mesa Autumn Royal Vázquez-Hernández, M., Romero, I., Sánchez-Ballesta, M.T., Merodio, C., Escribano, M.I.	S1-O2
Conferencia invitada: Extensión de la vida útil en fruta de pepita y hueso mediante el uso de 1-MCP: Aspectos fisiológicos y aplicaciones prácticas Dr. Jordi Giné Bordonaba (IRTA)	
El efecto del jasmonato de metilo sobre el crecimiento, maduración y calidad de la uva de mesa depende de la concentración aplicada García-Pastor, M.E., Giménez, M.J., Valverde, J.M., Guillén, F., Valero, D., Serrano, M.	S1-O3
Comparación del patrón de maduración de pera 'Blanquilla' en árbol y postcosecha Lindo, V., Giné-Bordonaba, J., Echeverría, G., Soria, Y., Murayama, H., Larrigaudière, C.	S1-O4
El tratamiento con salicilato de metilo modifica la maduración de la uva de mesa en la parra y su calidad Serrano, M., García-Pastor, M.E., Castillo, S., Valero, D., Zapata, P.J., Guillén, F.	S1-O5
Caracterización metabolómica y enzimática y mitigación agronómica de alteraciones abióticas que afectan a melocotón tardío Redondo, D., Díaz, A., Val, J.	S1-O6
Efecto de la fertirrigación con nitrato o sulfato cálcico en la calidad postcosecha de nectarinas. Artés, F., Vidal, A., Gómez, J., Artés-García, P.J., Artés-Hernández, F.	S1-P1
Efecto de una fertirrigación alternativa con sulfato cálcico sobre la calidad y vida comercial de cerezas Artés-Hernández, F., Castillejo, N., Artés-García, P.J., Alonso, R. Artés, F.	S1-P2
Sphingolipid distribution, content and gene expression during olive-fruit development and ripening Briegas, B., Camarero, M.C., Inês C., Parra-Lobato, M.C., Paredes, M.A., Labrador, J., Gómez-Jiménez M.C.	S1-P3
Sphingolipid and sterol composition during olive fruit abscission Camarero, M.C., Briegas, B., Parra-Lobato, M.C., Paredes, M.A., Labrador, J., Gómez-Jiménez M.C.	S1-P4
¿Se puede incrementar la vida útil poscosecha de la Granada Mollar de Elche con salicilatos? Castillo, S., Giménez-Torres, M.J., Guillén, F., Valverde, J.M., Zapata, P.J., Martínez-Romero, D.	S1-P5
Uso de ozono en el cultivo de brócoli: comportamiento agronómico y calidad nutricional Hellín, P., Mínguez, P., López, M., Garrido, I., Fernández, I., Molina, M., Molina, E., Cava, J., Fenoll, J., Flores, P.	S1-P6
Influencia del estado de madurez en la cosecha y la localización del cultivo en la fisiología, bioquímica y resistencia a los principales patógenos postcosecha de manzanas Golden Reinders Giné-Bordonaba, J., Torres, R., Larrigaudière, C., Echeverría, G., Usall, J., Teixidó, N.	S1-P7
A preliminary evaluation of methyl jasmonate effects on cuticular wax composition of melting- and non-melting type peach fruit Graell, J., Belge, B., Lara, I.	S1-P8

Adaptación de variedades sudafricanas de ciruelo japonés a su cultivo en Extremadura. Aspectos agronómicos y carácter climatérico Velardo-Micharet, B., Serradilla, M.J., <u>Guerra, M.E.</u>	S1-P9
Cambios transcriptómicos en respuesta a tratamientos postcosecha que mejoran la tolerancia al frío en calabacín García, A., Megías, Z., Aguado, E., Manzano, S., Rosales, R., Garrido, D., Valenzuela, J.L., <u>Jamilena, M.</u>	S1-P10
El gen <i>CitACS4</i> regula la maduración y calidad de la fruta en sandía Aguado, E., Manzano, S., García, A., Cebrián, G., Romero, J., Valenzuela, J.L., <u>Jamilena, M.</u>	S1-P11
Efecto del ácido oxálico, aplicado en el cultivo, sobre la producción y conservación de uva cv. Magenta. <u>Martínez-Romero, D., Guillén, F., García-Pastor, E., Castillo, S.</u>	S1-P12
Localization of cell wall polysaccharides during mature-fruit abscission in olive <u>Parra, R., Paredes, M.A., Labrador, J., Gómez-Jiménez, M.C.</u>	S1-P13
Papel del etileno en el comportamiento diferencial de la maduración del fruto en cuatro variedades de pimiento Villegas, M., Manzano, S., García, A., Aguado, E., Romero, J., Cebrián, G., Sances, A., <u>Valenzuela, J.L., Jamilena, M.</u>	S1-P14
Caracterización fisiológica de la maduración del fruto en nuevas variedades de naranja dulce (<i>Citrus sinensis</i> L.) de pulpa roja <u>Zacarías, J., Rodrigo, M.J., Cronje, P., Zacarías, L.</u>	S1-P15
Caracterización postcosecha de la variedad de uva de mesa IT681-30. Vazquez-Hernandez, M., Romero, I., Blanch, M., Tornel, M., Mellado, C., Escribano, M.I., Merodio, C., <u>Sánchez-Ballesta, M.T.</u>	S1-P16
SESIÓN 2	
Conferencia invitada: Progresos en la postrecolección de fruta de hueso Dr. Francisco Artés Calero (UPCT)	
Mejora de la vida comercial de ‘Lulo’ y ‘Tomate de árbol’ sometidos a distintas tecnologías de conservación. <u>Echeverría, G., Giné-Bordonaba, J., López, L., Larrigaudière, C., Orrego, C. E.</u>	S2-O1
Efecto de la aplicación de ácido oxálico en pre-cosecha sobre la producción y calidad de granadas (<i>Punicagranatum</i> L.) durante su conservación post-recolección. <u>Guillén, F., Serrano, M., Martínez-Romero, D., Giménez M^a J., Martínez-Esplá, A., Zapata, P.J.</u>	S2-O2
Modo de acción específico del extreme ULO (xULO) en el control del escaldado superficial en peras. <u>Larrigaudière, C., Echeverría, G., Giné-Bordonaba, J.</u>	S2-O3
Tratamientos poscosecha para mejorar el color de la manzana Golden <u>Redondo, D., Díaz, A¹, Pérez, M., Val, J.</u>	S2-O4
Potencial de conservación frigorífica de cerezas “EarlyBigi” sometidas a distintos tratamientos post-cosecha en función de su calidad comercial, composición y evaluación sensorial. <u>López, L., Echeverría, G., Giné-Bordonaba, J., Larrigaudière, C.</u>	S2-O5
Influencia de la exposición a la luz en la susceptibilidad de frutos de mandarina a los daños por frío <u>Rey, F., Lado, J., Cronje, P., Rodrigo, M.J., Zacarías, L.</u>	S2-O6
Efecto de las variables tiempo y temperatura sobre la aparición de daños por frío en granada <u>Martínez-Esplá, A., Mastrandrea, L., Amodio, M.L., Colelli, G.</u>	S2-O7
Enzymatic browning in fresh produce and its control. <u>Becerra-Sanchez, F., Damerum, A., Wilder, H., Taylor, G.</u>	S2-P1
Empleo de recubrimientos comestibles en postcosecha de uva de mesa ‘Red Globe’ <u>Miguel-Pintado, C., Agulheiro-Santos, A.C., Bernalte García, M.J.</u>	S2-P2
Pardeamiento interno de caqui asociado al tratamiento de desastringencia <u>Besada, C., Fathi, A., Gil, R., Navarro, P., Salvador, A.</u>	S2-P3
Aplicación de extractos fenólicos naturales vegetales para la extensión de la vida útil en	S2-P4

cerezas de la variedad 'Ambrunés' De Paiva, E., Hernández, A., Serradilla, M.J., Casquete, R., Benito, M.J., Córdoba, M.G.	
Influencia del proceso de secado sobre el color del pimiento en la elaboración de pimentón de la Vera Aranda, E., Casquete, R., Hernández, A., Córdoba, M.G., Villares, L., Velázquez, R., Martín, A.	S2-P5
Incorporación de un extracto proteico de microalgas en un recubrimiento comestible para la conservación de la pera (Cv. Conferencia) Fernández, R., Barriobero, J., Pérez-Gago, M.B., Ghidelli, C.	S2-P6
Estudio de vida útil del brócoli 'Parthenon' sometido a diferentes tratamientos postcosecha Fernández-León, A.M., González-Gómez, D., Ayuso María, C., Bernalte, M.J., Fernández-León, M.F.	S2-P7
Nanoemulsions enriched with essential oils for extending cold storage life of 'Valencia Late' orange Gago, C., Guerreiro, A., Dores, C., Miguel, M.G., Faleiro, M.L., Antunes, D.	S2-P8
Stored 'Rocha' pear quality affected by alginate-based edible nano-coatings enriched with essential oils Gago, C., Guerreiro, A., Dores, C., Antão, R., Miguel, M.G. Faleiro, M.L., Antunes, D	S2-P9
Medición de firmeza en arándanos: equipos instrumentales vs. percepción manual Graell, J. Moggia, C., Lobos, G.A., Valdés, Y., Bravo, C., Valdés, M., Lara, I.	S2-P10
Methyl Jasmonate as Postharvest Treatment Enhances Quality of Pineapple During Storage at Ambient Temperature. Guillén F., Chen, N.J., Uruu, G., Paull, R.E.	S2-P11
Sensory evaluation of edible coating formulations based on chitosan Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Nabais, J., Agulheiro-Santos, A.C.	S2-P12
Estudios para la obtención de aceitunas de mesa de calidad empleando diferentes variedades de aceituna Moraga, C., Martín-Vertedor, D., Esperilla, A., Cabrera-Bañegil, M., Hernández, A., Aranda E., Pérez-Navado, F.	S2-P13
La percepción de la calidad interna de mandarina está afectada por la coloración externa Morales, J., Tarrega, A., Navarro, P., Salvador, A., Besada, C.	S2-P14
Caracterización postcosecha de variedades de caqui procedentes de otras regiones Fathi, A., Gil, R., Navarro, P., Salvador, A., Besada, C.	S2-P15
Selección de recubrimientos comestibles para extender la vida útil de manzana y pera Villamón, D., Sapper, M., Giné-Bordonaba, J., Chiralt, A., Palou, L., Teixidó, N., Torres, R., Pérez-Gago, M.B.	S2-P16
Effect of chitosan edible coating on the postharvest quality of seedless table grapes 'Crimson' Ricardo-Rodrigues, S., Martins, P., Rato, A.E., Coelho, R., Shahidian, S., Valverde, P., Vaz, M., Agulheiro-Santos, A.C.	S2-P17
Tratamiento de desastringencia alternativo a las altas concentraciones de CO₂ Fathi, A., Tormo, D., Gil, R., Besada, C., Salvador, A.	S2-P18
Avaliação da eficiência de revestimentos edíveis derivados de amido em morango <i>Fragaria x ananassa</i> Serranito, A.J., Rouxinol, M.I., Rato, A.E., Agulheiro-Santos, A.C.	S2-P19
Análisis textural en frutos de tomate de pera Simón, R., Aguado, E., García, A., Manzano, S., Jamilena, M., Valenzuela J.L.	S2-P20
Efecto de las condiciones de secado sobre la calidad de la cáscara de pimiento para la obtención de pimentón Velázquez, R., Bartolomé, T., Córdoba, M.G., Casquete, R., Hernández, A., Martín, A., Aranda, E.	S2-P21
Efecto de la fecha de cosecha en la evolución de la calidad sensorial de melocotón durante el almacenamiento postcosecha Velardo Micharet, B., Duarte Maya, M., Bernalte García, M.J., Ayuso Yuste, M.C.	S2-P22
Efecto de la temperatura de conservación en el color y la calidad interna de naranjas	S2-P23

Sanguinelli Zacarías, L., Rodrigo, M.J., Tornero, C., Zacarías, J., Rey, F., Simó, G., Tornero, L., Raga, A.	
Efecto del film y la composición gaseosa en la conservación de arilos de granada en atmósfera modificada Martínez-Esplá, A., Mastrandrea, L., Amodio, M.L., Colelli, G.	S2-P24
Adaptación de cultivares de arándano al norte de Extremadura. Calidad de fruto y comportamiento postcosecha. Ramos-García, M., Izquierdo, J., Díaz, G., López-Corrales, M.	S2-P25
Packaging evaluation to optimize the cold storage of arbutus berries Guerreiro, A., Gago, C., Antunes, D.	S2-P26
Medronho seco – Caracterização e avaliação da qualidade Guerreiro, A., Dores, C., Gago, C., Antunes, D.	S2-P27
The effect of essential oils enriched active packaging on the shelf life of strawberry fruit Dores, C., Vieira, A.I., Guerreiro, A.C., Gago, C.L., Miguel, M.G., Faleiro, M.L., Dantuma, A., Antunes, M.D.	S2-P28
Análisis del metabolismo energético y fermentativo en fresas en la fase inicial de conservación a bajas temperaturas. Blanch, M.; Sánchez-Ballesta, M.; Escribano, M.I.; y Merodio, C.	S2-P29
SESIÓN 3	
Conferencia invitada: Utilización de compuestos volátiles para la detección precoz de contaminación fúngica y otros defectos en frutas y hortalizas Dr. Ángel Medina-Vayá (Univ. Cranfield)	
Envasado y vida útil de nuevas formulaciones formadoras de film del agente de biocontrol <i>Candida sake</i> CPA-1 Carbó, A., Torres, R., Usall, J., Teixidó, N.	S3-O1
Podredumbres de poscosecha del níspero en España Palou, L., Taberner, V.	S3-O2
Estudio de liberación de alil-isotiocianato y de su aplicación en el control <i>in vitro</i> de patógenos postcosecha Calvo, P., Blanco, M.S., Rodríguez, M.J., Serradilla, M.J., Sánchez, F.	S3-O3
Metodologías para determinar la eficacia real de los tratamientos fungicidas en drencher en poscosecha de cítricos Plaza, P., Sisquella, M., Alòs, N., Usall, J.	S3-O4
Empleo de extractos fenólicos para el control de patógenos poscosecha en fruta Ruiz-Moyano, S., Serradilla, M.J., Martín, A., Villalobos, M.C., Merchán, A.V., Córdoba, M.G.	S3-O5
Alteración de la biosíntesis de etileno por parte de <i>Penicillium expansum</i> como mecanismo de infección en fruto de manzana Vall-Illaura, N., Vilanova, L., Giné-Bordonaba, J., Usall, J., Teixidó, N., Larrigaudière, C., Torres, R.	S3-O6
AGRIMAX Project: Developing and demonstrating the production of multiple, high-value products from crop and Food-processing waste. Aguiló-Aguayo, I., Abadias, M. ¹ , Echeverría, G., Giné, J., Teixidó, N., Torres, R., López Fructuoso, M.L., Viñas, I., Usall, J.	S3-P1
Oxidant technologies for disinfection and tebuconazole residues removal on stone fruit Calvo, H., Redondo, D., Remón, S., Venturini, M.E., Arias, E.	S3-P2
Efecto de la aplicación de atmósfera controlada en la calidad microbiológica del brócoli ‘Parthenon’ Fernández-León, A.M., Ayuso, M.C., González-Gómez D., Bernalte M.J., Fernández-León, M.F.	S3-P3
Estudio de la calidad microbiológica de variedades de cerezas envasadas en atmósferas modificadas obtenidas del Programa de Mejora Genética de picotas en el Valle del Jerte Galván, A.I., Pereira, C., Serradilla, M.J., López-Corrales, M., Hernández, A., Córdoba, M.G.	S3-P4
Aplicación de la levadura antagonista L479 <i>Hanseniaspora opuntiae</i> en cerezas de la variedad ‘13S-3-13’ De Paiva, E., Córdoba, M.G., Serradilla, M.J., Galván, A.I., Casquete, R., Hernández, A.	S3-P5
¿Existe una aplicación tecnológica para los extractos de piel de Rambután?	S3-P6

Gimeno, D., Oria, R., Venturini, M.E.	
Study in vitro of chitosan edible coatings with essential oils for fungus control Melgão, C., Ricardo-Rodrigues, S., Félix, M.R., Nabais, J., Agulheiro-Santos, A.C.	S3-P7
Compuestos volátiles producidos por <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> como mecanismo de acción contra <i>Botrytis cinerea</i> en uvas Mendiara, I., Montolio, B., Calvo, H., Blanco, D., Oria, R., Arias, E., Venturini, M.E.	S3-P8
Actividad antifúngica de extractos fenólicos acuosos de lías procedentes del proceso de vinificación. Merchán, A.V., Benito, M.J., Pérez-Navado, F., Córdoba, M.G., Ruiz-Moyano, S.	S3-P9
Formulación de <i>Bacillus amyloliquefaciens</i> CPA-8 mediante secado por lecho fluido-atomización para el biocontrol de la podredumbre marrón en fruta de hueso Gotor-Vila, A., Usall, J., Torres, R., Solsona, C., Teixidó, N.	S3-P10
Caracterización de semilla de mostaza negra (<i>Brassica nigra</i>) como fuente de alil-isotiocianato para su aplicación en el envasado de frutas Calvo, P., Blanco, M.S., Rodríguez, M.J., Sánchez, F.	S3-P11
SESIÓN 4	
Conferencia invitada: Compostos bioactivos em frutas, legumes e flores: exemplos e aplicações Dra. Elsa Cristina Dantas Ramalhosa (Instituto Politécnico de Bragança)	
Variabilidad de las propiedades funcionales de alcachofa Blanca de Tudela Giménez, M.J., Martínez-Romero, D., Castillo, S., García-Pastor, E., Martínez-Esplá, A., Zapata, P.J.	S4-O1
Influencia de diversas estrategias de riego deficitario sobre compuestos bioactivos en ciruelas del cv. Angeleno Bodelón O.G., Alonso J., Calvo M.M., Prieto M.H., Blanco-Cipollone F., Moñino M.J.	S4-O2
Los tratamientos con jasmonato de metilo inducen los sistemas antioxidantes en limón Serna, V., Martínez-Esplá, A., Serrano, M., Valero, D., Martínez-Romero, D., Valverde, J.M.	S4-O3
Concentración de compuestos bioactivos y actividad antioxidante en higos (<i>Ficus carica</i> L.): influencia de los factores “variedad” y “etapa de maduración”. Pereira, C., Martín, A., López-Corrales, M., Ruiz-Moyano, S., Galván, A.I., Serradilla, M.J.	S4-O4
Tratamientos con ácido salicílico mejoran la producción y calidad de Granada Mollar de Elche Zapata, P.J., Serrano, M., Castillo, S., Medina-Santamaría, J., García-Pastor, E., Valverde, J.M., Guillén, F.	S4-O5
Evolución postcosecha de compuestos carotenoides y clorofilas en albaricoque Ayuso Yuste, M.C., Velardo Micharet, B., Miguel Pintado, C.J. ² , Peñas Díaz, L. ² , Bernalte García, M.J.	S4-P1
Caracterización de nuevos cultivares tipo Picota en función de su perfil de compuestos bioactivos Bodelón, O.G., Alonso, J., Calvo, M.M.	S4-P2
Extracción de compuestos fenólicos de subproductos de caqui mediante métodos convencionales y no convencionales Casquete, R., Tejero, P., Pereira, C., Galván, A., Pérez, F., Córdoba, M.G.	S4-P3
Efecto de la radiación UV-C en el contenido de antioxidantes en tomate larga vida Cerdán, M., Casino, A., Sánchez, A., Jordá, J.D.	S4-P4
Estabilidad de carotenoides durante la elaboración de pimentón en variedades tradicionales de pimiento Flores, P., Sánchez, E., Cava J., Gomariz J., Garrido I., Molina M., Fenoll J., Hellín P.	S4-P5
Compuestos fenólicos y actividad antioxidante de frutos rojos cultivados en el pirineo aragonés Gimeno, D., Venturini, M ^a E., Oria, R., Arias, E.	S4-P6
Effect of the methyl jasmonate treatment of the olive tree on the phenolic content and antioxidant properties in olive fruits Gómez-Jiménez, M.C., Blanch, G.P., Flores, G., Ruiz Del Castillo, M.L.	S4-P7
Abscisic acid sprayed on olive tree affects the phenolic composition of olive fruit cultivars Gómez-Jiménez, M.C., Blanch, G.P., Flores, G., Ruiz Del Castillo, M.L.	S4-P8

Incremento de los compuestos bioactivos del brócoli mediante la aplicación de bioestimulantes vegetales <u>Hellín, P.</u> , Novo-Uzal, E., Pedreño, M ^a A., Cava, J., Garrido, I., Molina, M ^a V., Fenoll, J., Flores, P.	S4-P9
Interacción genotipo-ambiente sobre la composición polifenólica de variedades tradicionales de tomate (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) Flores, P., Pérez, A., Abadía, A., Sanchez, E., Fenoll, J., Hellín, P.	S4-P10
Inducción de la síntesis de compuestos fenólicos en tomate cultivado bajo condiciones de alta temperatura, mediante la aplicación de elicitors <u>Hernández V.</u> , Hellín P., Fenoll J., Molina M.V., Cava J., Garrido I. y Flores P.	S4-P11
Aumento del rendimiento y contenido de compuestos fenólicos en tomate mediante aplicaciones de quitosano <u>Hernández V.</u> , Hellín P., Fenoll J., Molina M.V., Cava J., Garrido I., Flores P.	S4-P12
Actividad antifúngica de extractos fenólicos acuosos de lías procedentes del proceso de vinificación <u>Merchán, A.V.</u> , Benito, M.J., Pérez-Navado, F., Córdoba, M.G., Ruiz-Moyano, S.	S4-P13
Acrylamide and phenolic compounds in californian style black olives after different sterilization processes Pérez-Navado, F., Cabrera-Bañegil, M., Repilado, E., Martillanes, S., <u>Moraga, C.</u> , Martín-Vertedor, D.	S4-P14
Efecto del patrón sobre la calidad nutricional de naranja 'Lane Late' <u>Morales, J.</u> , Bermejo, A., Navarro, P., Besada, C., Salvador, A.	S4-P15
Caracterización fisicoquímica y nutricional de brevas de variedades 'cuello dama blanco' y 'san antonio' a lo largo de la maduración <u>Pereira, C.</u> , Serradilla, M.J., López-Corrales, M., Galván, A.I., Tejero, P., Martín, A.	S4-P16
Los tratamientos de limoneros con salicilatos aumentan el contenido de fenoles en el fruto <u>Valverde, J.M.</u> , Serna, V., Giménez, M.J., Valero, D., Martínez-Romero, D., Serrano, M.	S4-P17
Perfil funcional de dos clones de <i>Stevia rebaudiana</i> (Bertoni) recolectados en diferentes momentos de cosecha <u>Rodríguez, M.J.</u> , Calvo, P., Fernández, J.E., Cruz, V., Matías J.	S4-P18
Perfil de ácidos grasos de la colección de pecanero de Extremadura Cabeza de Vaca, M., García-Torres, S., Romero, P.; Nuñez, R., Dominguez, G., <u>López-Corrales, M.</u>	S4-P19
Incremento en el contenido de oligosacáridos derivados de la sacarosa en lechugas sometidas a estreses abióticos. Blanch, M.; Álvarez, M.; Sánchez-Ballesta, M.; Escribano, M.I.; y <u>Merodio, C.</u>	S4-P20
SESIÓN 5	
Conferencia invitada: Panorama actual y tendencias en el mercado de IV y V Gama Dra. María Isabel Gil (CEBAS-CSIC)	
Captación de cloratos durante el lavado en líneas comerciales de IV Gama <u>Garrido, Y.</u> , Marín, A., Andújar, S., Tudela, J.A., Allende, A., Gil, M.I.	S5-O1
Propiedades organolépticas, fisicoquímicas y nutricionales de productos horneados formulados utilizando subproductos de brócoli <u>Lafarga, T.</u> , Bademunt, A., Bobo, G., Aguiló-Aguayo, I.	S5-O2
Estudio comparativo de 10 variedades de lechuga 'baby leaf' almacenadas en cuarta gama Medina-Santamarina, J., <u>Martínez-Romero, D.</u> , Gimenez, M.J., García-Pastor, E., Castillo, S., Zapata, P.J.	S5-O3
Perfil volátil de variedades de lechuga iceberg en IV gama <u>Marín, A.</u> , Díaz Mula H.M., Tudela, J.A., Moreno, M., Jordán, M.J., Gil, M.I.	S5-O4
Evaluación de una mezcla de melón y sandía como producto de IV gama <u>Bobo, G.</u> , Altisent, R., Abadías, M., Lafarga, T., Aguiló-Aguayo, I., Viñas, I.	S5-O5
Aptitud al procesado de IV gama de diferentes variedades de melón <u>Aguiló-Aguayo, I.</u> , Altisent, R., Bobo, G., Lafarga, T., Viñas, I.	S5-P1
Evolución de la calidad de semillas y vainas de Caupí mínimamente procesadas en fresco	S5-P2

y microondas <u>Artés-Hernández, F., Collado, E., Klug, T.V., Aguayo, E., Artés, F., Gómez, P.A.</u>	
Caracterización de flores comestibles frescas, deshidratadas y liofilizadas para su uso como ingrediente en la industria alimentaria <u>Gracia, A.P., Puig, N., Arias, E., Carrera, L., Remón, S.</u>	S5-P3
Selección de recubrimientos comestible con capacidad antioxidante para extender la vida útil de las berenjenas mínimamente procesadas <u>Uscanga-Sosa, D.P., Contreras-Oliva, A., Hernández-Cázares, A.S., Gómez-Merino, F.C., Herrera-Corredor, J.A., Pérez-Gago, M.B.</u>	S5-P4
Potencial sensorial y funcional de bebidas elaboradas a base de ciruela <u>Calvo, P., Sánchez, F., Fernández, J.E., Largo, J.B., Rodríguez, M.J.</u>	S5-P5
Elaboración de nuevas bebidas a base de cereza <u>Sánchez, F., Rodríguez, M.J., Fernández, J.E., Largo, J.B., Calvo, P.</u>	S5-P6
SESIÓN 6	
Conferencia invitada: Estrategias de poscosecha para la exportación de fruta de calidad Dr. Juan Pablo Zoffoli (Pontificia Universidad Católica de Chile)	