

Inversión

Participantes	Seminario	Seminario + Taller
Particulares	30 USD	60 USD
Profesores	25 USD	50 USD
Estudiantes	15 USD	35 USD

Mayor información e inscripciones

Dra. Silvia Valencia
e-mail: silvia.valencia@epn.edu.ec
Ing. Silvia Oleas
e-mail: silvia.oleas@epn.edu.ec

Teléfonos: 2507 138 • 2507 144 ext 2488; 2481
FAX: 2507 142

E-mail: decab@epn.edu.ec
Web: www.epn.edu.ec

DEPARTAMENTO DE CIENCIA DE ALIMENTOS
Y BIOTECNOLOGÍA (DECAB)

Pasaje Andalucía E12-A y Alfredo
Mena Caamaño
P. O. BOX: 17-01-2759
Quito-Ecuador



ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL

Departamento de Ciencia de Alimentos
y Biotecnología (DECAB)

SEMINARIO - TALLER

NUEVAS TENDENCIAS EN LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Organiza:
EPN - DECAB

Fecha: 8 de Abril de 2010
Hemiciclo Politécnico



SEMINARIO – TALLER NUEVAS TENDENCIAS EN LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

La demanda de frutas y hortalizas en fresco se ha incrementado notablemente en las últimas décadas. Para preservar la calidad de estos productos se aplican nuevos tratamientos poscosecha que permiten retardar los procesos de deterioro, mantener la calidad y extender su vida útil.

En este seminario se abordarán los avances de estas tecnologías con énfasis en tecnologías no contaminantes y respetuosas con el ambiente.

Objetivos

Seminario

- Difundir las nuevas tecnologías poscosecha aplicadas en frutas y hortalizas
- Exponer los avances en el desarrollo y caracterización de películas y recubrimientos naturales, comestibles y biodegradables para frutas y hortalizas
- Facilitar los contactos entre los diferentes grupos de consumidores, productores, comercializadores, y exportadores de frutas y hortalizas

Taller

- Elaborar un recubrimiento comestible biodegradable y aplicarlo en frutas nativas
- Evaluar los atributos de calidad de frutas recubiertas
- Visita técnica a las instalaciones de irradiación de productos: fuente de Cobalto 60 y acelerador lineal de electrones.

Beneficiarios

Dirigido a productores, comercializadores, y exportadores de frutas y hortalizas; y encargados del aseguramiento de calidad de empresas agroindustriales, profesionales, docentes y estudiantes de las carreras relacionadas con alimentos, química, agroindustria, agronomía, y a la comunidad científica en general.

Metodología

Conferencias: a cargo de profesionales con amplia experiencia en la poscosecha de frutas y hortalizas. Duración de 4 horas.

Taller: demostración de las técnicas poscosecha y visita técnica a las instalaciones de irradiación de productos. Duración de 4 horas, cupo limitado.

Programa

SEMINARIO

Horario	Tema	Expositor
8:00-8:30	Registro de participantes y entrega de materiales	
8:30-9:00	Inauguración	Ing. Alfonso Espinosa (Rector EPN) Ing. Ernesto de la Torre (Decano FIQA) Ing. Gastón Guerra (Jefe DECAB)
9:00-9:30	Panorámica actual de la poscosecha de frutas y hortalizas	Silvia Valencia, Ph.D. (EPN-DECAB)
9:30-9:50	El mejoramiento genético: Un mecanismo para facilitar el manejo poscosecha de los frutales andinos	Wilson Vásquez, Ph.D. INIAP
9:50-10:10	Uso de empaques inteligentes en poscosecha	Pablo Pólit, M.Sc. (EPN-DECAB)
10:10-10:30	La irradiación: una alternativa poscosecha	Florinella Muñoz, Ph.D. EPN-DCN
10:30-11:00	Receso	
11:00-11:20	Películas comestibles a base de materiales subutilizados	Jenny Ruales, Ph.D. (EPN-DECAB)
11:20-11:40	Almacenamiento de naranjillas y bananos recubiertos con quitosano a diferentes temperaturas	Juan Alvarado, M.Sc. UTA-Ambato
11:40-12:00	Efecto del recubrimiento con quitosano sobre el desarrollo de mohos y levaduras en naranjillas	Ing. Mirari Arancibia UTA-Ambato
12:00-12:20	Recubrimientos comestibles con actividad antifúngica para cítricos	Silvia Valencia, Ph.D. (EPN-DECAB)
12:30-14:00	Receso	

TALLER

14:00 18:00	Elaboración de recubrimientos comestibles y aplicación en frutas nativas	Silvia Valencia, Ph.D.
	Evaluación de la calidad de frutas recubiertas	Pablo Pólit, M.Sc.
	Visita técnica	Florinella Muñoz, Ph.D.

Película comestible

