***Lista de charlas***

Maria Rosario Torres Sanchis (IRTA. Lleida, España):

Marisa Montti (FCAL. Concordia, Argentina): Contaminantes químicos en frutos y hortalizas

Elena Perez (INEA. Salto, Uruguay): Patologías de poscosecha

Graciela Corbino (INTA-San Pedro, Argentina): Ciruela roja, antocianinas y su uso como colorantes

Mariel Mitidieri (INTA-San Pedro, Argentina): Patología de hortalizas

Sandra Guerrero (UBA. Buenos Aires, Argentina): Tecnologías emergentes para la preservación de frutas y hortalizas mínimamente procesadas ¿Alimentos de IV y V Gama?

Marcos Derita (UNL. Santa Fe, Argentina): Control biológico de enfermedades en frutas

Marcos Derita (Biocontrol), Elena Pérez (INIA Salto Grande, Resistencia a fungicidas en alteraciones patológicas), Rosario Torres (España) Mariel Mitidieri

Noemí Zaritzky (UNLP. La Plata, Argentina)

Maria Rosario Torres Sanchis (IRTA. Lleida, España):

María del Pilar Buera(UBA. Buenos Aires, Argentina): Encapsulación y aplicación de ingredientes naturales para la preservación de alimentos*Otra propuesta:* Fisicoquímica y conservación de alimentos

Ariel Roberto Vicente (UNLP. La Plata, Argentina): Fisiología y tecnología poscosecha de frutas y hortalizas

Delia Locaso (FCAL. Concordia, Argentina): Aplicación de tecnologías de barreras para la conservación de frutas

Florencio Podestá (UNR. Rosario, Argentina)

Daniel Santiago Kirschbaum (INTA-Tucumán, Argentina): Ingeniería de cultivo de hortalizas y agregado de valor

Carlos Pantaleone, empaque) (Gonzalo Carlazara, campo y empaque) (Javier Saenz, productos derivados) (Beatriz, hortalizas) ¿Cluster Pecan?

Silvia Resnik (UBA. Buenos Aires, Argentina): Micotoxinas en frutas.

AliciaOrdoñez (UNCUYO. Mendoza, Argentina):