



Cofinanciado por
la Unión Europea



WORKSHOP 2: Herramientas innovadoras de recolección óptimas y de primera manipulación para la obtención de higos de máxima calidad higiénico-sanitaria

3 de julio. Centro Cívico de Almoharín

PROGRAMA

9.30 - 9:45. Presentación GO HIGOS. Marisol Barras Guzmán. Adismonta.

9:45- 10:15. ¿Qué factores favorecen el crecimiento de los mohos?

María de Guía Córdoba Ramos. Grupo de Investigación Calidad y Microbiología de los Alimentos (CAMIALI). INURA. Universidad de Extremadura

10:15- 10:45. Buenas prácticas en trabajos de recolección, primera manipulación en el campo y transporte.

Margarita López Corrales. Área Fruticultura Mediterránea. CICYTEX

10:45- 11:15. Uso de mallas y contenedores adecuados durante la recolección y el almacenamiento de higos para garantizar la calidad higiénico-sanitaria de los higos.

Antonio Jesús Galán Jiménez. Área Fruticultura Mediterránea. CICYTEX

11:15- 11:45- Café

11:45- 12:15. Utilización de secaderos innovadores naturales que permitan optimizar el secado al sol con mayor garantía de calidad higiénico-sanitaria.

Manuel Joaquín Serradilla Sánchez. Área de Postcosecha, Valorización Vegetal y Nuevas Tecnologías

12:15-13:00. Técnicas no destructivas para la evaluación de la calidad de higo seco.

Alicia Rodríguez Jiménez. Grupo de Investigación Calidad y Microbiología de los Alimentos (CAMIALI). INURA. Universidad de Extremadura

Alberto Martín González. Grupo de Investigación Calidad y Microbiología de los Alimentos (CAMIALI). INURA. Universidad de Extremadura

13:00- 13:30. Foro de discusión. Francisco Cortijo. Caudal Ediciones.

13:30-14:30: Aperitivo.

