Sanifruit celebra la tercera jornada sobre postcosecha sin residuos

Bajo el lema «Adelántate al futuro de la postcosecha» Sanifruit celebra la tercera jornada sobre postcosecha sin residuos. Tendrá lugar el 25 de mayo de 8:30 a 14:00 (C.E.T.) en formato presencial y streaming en el Hotel Valencia Oceanic affiliated by Melià.

Como ya es habitual, cada dos años desde Sanifruit, convocan al sector hortofrutícola a un evento gratuito divulgativo en el que poder debatir sobre postcosecha sin residuos tóxicos y los diferentes retos que tiene por delante la agricultura desde el punto de vista de la sostenibilidad.

En esta tercera edición, contarán con investigadores y representantes de los diferentes actores que intervienen en la cadena de suministro.

Abrirá el evento con una primera ponencia la **Dra**. **Elena Costa**, investigadora en el Institute of Agrifood Research and Technology, , empresa adscrita al Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural, cuyo cometido es contribuir a la modernización, a la mejora y al impulso de la competitividad, al desarrollo sostenible del sector alimentario, y que nos **explicará cómo afectan los hongos en la postcosecha a la fruta de hueso, fruta de pepita y a los cítricos.**

A continuación, **Dra. Mª José Fabra** de CSIC-IATA, el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas dedicado a la investigación en biotecnología, conservación, calidad y ciencia de los alimentos en la Comunidad Valenciana, que nos hablará sobre **recubrimientos comestibles.**

También contaremos con la asistencia del **Dr. Nicolás Olea** Catedrático universitario en Universidad de Granada, reconocido experto en líneas de investigación en Salud y Medioambiente, autor del libro **“Liberáte de tóxicos”** y experto en disruptores endocrinos, nos

esclarecerá la realidad que vivimos ante los **contaminantes hormonales** que se encuentran en los fungicidas e insecticidas.

La **Dra. Antonieta de Cal** Investigadora en el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria nos mostrará cómo podemos evitar las **resistencias a los fitosanitarios.**

Por último contaremos en una interesantísima mesa redonda de debate con prestigiosos actores del sector privado y público en la cadena alimentaria como **Jaume Vercher**, CEO de Frutas tono; **Stephan Rötzer**, CEO de Sanlucar; **Fernando Moner**, Presidente de AVACU; **Javier Arizmendi**, COO de Zerya y **David Torres**, Director General de Desarrollo Rural de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica de la GVA; Moderará la mesa redonda **Raquel Fuertes,** directora de la revista Valencia Fruits, en la que se debatirá acerca de cómo podemos alcanzar una agricultura más sostenible.

Se puede asistir presencialmente (plazas limitadas) de forma **gratuita** previo registro a través de este formulario o seguirla en *streaming* en directo, también previo registro a través del formulario.

Desde Sanifruit, estamos comprometidos con trasladar el máximo conocimiento posible al sector para poder mejorar su competitividad y fomentar una agricultura sostenible, una postcosecha sin residuos tóxicos, promover la salud de los consumidores y proteger el medio ambiente.