

**Tecnología de la poscosecha****Técnicas de poscosecha****Jubilación Kader**

- Mantener la calidad de los productos el mayor tiempo posible.

**Alicia Namesny***Dr. Ingeniero Agrónomo*

Adel A. Kader y su equipo de la Universidad de California, Davis, englobados actualmente en el *Postharvest Technology Research & Information Center*, lideraron el que la poscosecha pasara a ser un aspecto de la enseñanza de agronomía a tener en cuenta; para muchos de los que hoy aún estamos en activo, se trataba de una asignatura que no consideraban los planes de estudio, al menos en forma independiente. Con suerte formaba parte de la propia asignatura donde se veían las técnicas de cultivo. Esto ya no es así en muchos sitios ya hay ofertas de cursos donde se puede profundizar en saber cómo hacer para que frutas, hortalizas, ornamentales, mantengan la calidad el mayor tiempo posible una vez separadas de la planta. El libro de la Universidad de California, "Tecnología poscosecha de cultivos hortofrutícolas", editado por A.A. Kader y compuesto por capítulos redactados por especialistas en las diferentes ramas que conforman la poscosecha de esa universidad, es un clásico (que, por cierto, desde hace no más de un año existe en versión CD y en español). Los cursos de poscosecha de la U. de Davis han sido también pioneros y hasta no hace mucho prácticamente todos los técnicos con una posición importante en poscosecha habían pasado por ellos; ahora ya hay otras opciones disponibles, como son los de la Universidad de Cartagena, en España, o de la Uni-

versidad de Foggia, en Italia, hijos intelectuales de los de UC Davis. La UC Davis cuenta también con una página web en que está "todo" lo que se quiera saber técnicamente de poscosecha, en la mayoría de los casos tanto en inglés como en español: recomendaciones por cultivo (los "produce facts", que están también en francés), publicaciones, calendario de congresos y simposios, información de sus cursos y jornadas, actividades de las que tienen varias cada temporada, así como un cúmulo de otros temas de interés como poscosecha en Producción Integrada, ofertas de trabajo, etc.

Los años han pasado y por ese motivo y por motivos familiares, han conducido a que A.A. Kader haya decidido retirarse, lo que ocurrió formalmente el 1 de julio de 2008 (aunque en la práctica no sea tan así y el extra en tiempo de esta situación será en beneficio, entre otras facetas técnicas, de la página web del *Postharvest Technology Research & Information Center*).

A la celebración oficial de la jubilación de Kader acudieron amigos y especialistas en poscosecha de su Centro y de todo el mundo, la mayoría de ellos ex alumnos de los cursos. La celebración consistió en un seminario de un día que culminó con la cena de despedida. El seminario estuvo dedicado a analizar en qué dirección se moverán la biología y tecnología de poscosecha en el futuro y como "subtítulo" se mencionaba el objetivo de celebrar "30 años de excelencia en educación poscosecha".

La revista *Horticultura* estuvo presente y el artículo que acompaña estas líneas recoge los conceptos vertidos por los conferenciantes y participantes.

Existen diferentes fuentes de información en la red sobre poscosecha que se actualizan regularmente. Una de ellas es la página web de *Postharvest Technology Research & Information Center*, <http://postharvest.ucdavis.edu>, o el Directorio Poscosecha en <http://www.poscosecha.com> y <http://www.postharvest.biz>.

Se encuentran boletines electrónicos sobre poscosecha como los del Centro de Tecnología Poscosecha de UC Davis, emitidos mensualmente. Se puede pedir al correo [postharvest@ucdavis.edu](mailto:postharvest@ucdavis.edu).

Semanalmente se emite el *Poscosecha News* y *Postharvest News*, la versión en inglés; se pueden solicitar a [info@poscosecha.com](mailto:info@poscosecha.com).

Otras publicaciones se encuentran en la red como en <http://postharvest.ucdavis.edu> y la tienda *Bookshop*, <http://www.ediho.es/biblioteca>.

Más información a través de cursos poscosecha como los del Centro de Tecnología Poscosecha de UC Davis; en la página <http://postharvest.ucdavis.edu/>, y cursos Internacionales, organizados por el Grupo de Postrecolección y Refrigeración, Universidad Politécnica de Cartagena; el contacto es Francisco Artés Hernández, [fr.artes-hdez@upct.es](mailto:fr.artes-hdez@upct.es) o los organizados por Giancarlo Colelli, de la Università degli Studi di Foggia, Italia, que enfatiza en mínimamente procesados (IV Gama), [g.colelli@mail.unifg.it](mailto:g.colelli@mail.unifg.it)

**Para saber más...**

<http://postharvest.ucdavis.edu>  
<http://www.poscosecha.com>  
<http://www.postharvest.biz>  
<http://www.ediho.es/biblioteca>  
[fr.artes-hdez@upct.es](mailto:fr.artes-hdez@upct.es)  
[g.colelli@mail.unifg.it](mailto:g.colelli@mail.unifg.it)

**Ferias y congresos**

**Agosto 22-24  
de 2008 - Puno, Perú**

**XI Festival  
Internacional de la  
Quinua y Cañihua**

El festival internacional congrega a productores primarios, transformadores, comercializadores agro exportadores e investigadores del Perú y de la región andina para realizar exposiciones, intercambiar experiencias y realizar evaluaciones sobre el avance de las investigaciones, tecnologías en producción primaria, transformación comercio y el impacto social en el grado de consumo en las sociedades.

La Quinua (*Chenopodium quinoa Willdenow*) es una quenopodiacea nativa de la cuenca del Títicaca, sus granos tienen alto contenido de proteínas, excelente balance de aminoácidos esenciales, tales como: triptofano, metionina y con potencial la lisina, aminoácido faltante en vegetales y responsable del desarrollo cerebral en los primeros años de la niñez. Actualmente se busca ampliar las áreas de cultivo, elevar su rendimiento y difundir su consumo, a nivel regional, nacional e internacional.

La cañihua (*Chenopodium pallidicaule Aellen*), por su resistencia a bajas temperaturas y sequía es considerada con un cultivo rústico de los andes. Posee altos valores nutricionales sobre todo aminoácidos como la lisina y otros componentes como el calcio y el fósforo que hacen de este cultivo un alimento excelente y fortalecedor especialmente para niños y personas de la tercera edad.

**Para saber más...**

[www.horticom.com?71215](http://www.horticom.com?71215)