Publicado en Valencia el 03/05/2022

# [Sanifruit organiza el 3er Chem-Free Day, su jornada sobre postcosecha sin residuos tóxicos](http://www.notasdeprensa.es)

## El evento, que este año será presencial y online, tendrá lugar el próximo 25 de mayo y se desarrollará bajo el lema "Adelántate al Futuro de la Postcosecha"

 Un año más, Sanifruit convoca al sector hortofrutícola para debatir experiencias contrastadas y reflexionar sobre los retos que plantea la agricultura sostenible, la postcosecha libre de residuos tóxicos y una alimentación saludable para los consumidores.Esta tercera edición, a la que se puede asistir de forma presencial previo registro o por streaming para seguirla desde cualquier lugar, contará con la Dra. Elena Costa, del 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, y al desarrollo sostenible del sector alimentario. La Dra. Costa dará una ponencia sobre cómo afectan los hongos en la postcosecha a la fruta de hueso, fruta de pepita y a los cítricos.A continuación, la 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) dará una ponencia acerca de los recubrimientos comestibles.La jornada contará también con la asistencia del Dr. Nicolás Olea, Catedrático universitario en la Universidad de Granada y reconocido experto en investigación sobre Salud y Medioambiente. Es además autor del libro Liberáte de Tóxicos y experto en disruptores endocrinos, y en esta jornada dará una ponencia sobre la realidad que se vive 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, por su parte, dará una charla sobre cómo se pueden evitar las resistencias a los fitosanitarios.Por último, la jornada contará con una 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 (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), y en ella se debatirá acerca de cómo se puede alcanzar una agricultura más sostenible.A la jornada se podrá asistir de forma gratuita previo registro en la web www.sanifruit.com o conectarse por streaming para seguirla en directo (acceso desde la web de Sanifruit, también requiere inscripción).En este enlace se encontrará toda la información sobre el evento.Sanifruit es una empresa biotecnológica innovadora, dedicada al desarrollo de soluciones postcosecha naturales sin residuos y orgánicas para fruta y verdura, con el objetivo de ofrecer a los consumidores una fruta y verdura sana y, sostenible con el planeta.Sanifruit cuenta con treinta y cinco años de experiencia en la postcosecha sin residuos y orgánica. Afincada en Chiva, Valencia, trabaja en más de 10 países y con una proyección internacional en los próximos años de estar en más de 20 países de todo el mundo.

**Datos de contacto:**

David Garrido

962060456

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/sanifruit-organiza-el-3er-chem-free-day-su\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Nutrición Ecología Industria Alimentaria



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)