

Programa Jornadas Técnicas.

JUEVES 17 – MAÑANA

9:00 - 9:30 RECEPCIÓN DE ASISTENTES

9:30 INAUGURACIÓN

Bloque temático A. FITOSANITARIO. EL CHANCRO Y LA AVISPILLA.

Coordinador: Dr. Fernando Castedo Dorado. Departamento de Ingeniería y Ciencias Agrarias. Universidad de León

10:00-11:00 MESA REDONDA. CONVIVIR CON EL CHANCRO

Ponencia marco: Lucha contra el chancro mediante el uso de cepa hipo virulenta en El Bierzo. Resultados campaña 2011. Perspectiva. Ana Belén Martín Hernández. Centro de Sanidad Forestal de Calabazanos. Servicio de defensa de la naturaleza. Dirección General del Medio Natural. JCYL.

Mesa redonda:

Tratamientos con cepa hipo virulenta.

Como se convive con la enfermedad. Precauciones y recomendaciones. Experiencias.

12:15- 12:45 PAUSA-CAFÉ

12:45- 13:30 Dryocosmus kuryphillus, Experiencia y recomendaciones. UVA

13:30- 14:00 Hacia el desarrollo de estrategias silvícolas para la restauración forestal del castaño americano (Castanea dentata) utilizando híbridos resistentes al chancro. Douglass F. Jacobs. Hardwood Tree Improvement and Regeneration Center, Departamento forestal y de recursos naturales, Universidad de Purdue, Indiana. Estados Unidos. Fundación Americana del Castaño

JUEVES 17.- TARDE

Bloque temático B.1. Mercados, comercialización y producto transformado. Mercados.

Coordinador: Pablo Linares Barreal. Director Técnico Asociación Berciana de Agricultores.

16:00-17:00 Diagnóstico y situación del mercado nacional e internacional de la castaña y sus productos derivados.

17:00 - 18:00 La castaña en El Bierzo. Presentación de estudio de mercado. Luís Vargas Brizuela. Director Eurogap Castilla y León.

18:00 - 18:30 Comercio exterior. Normativa y regulación. D. José Carracedo González. Director Adjunto ADE INTERNACIONAL EXCAL

18:30 - 19:00 MESA REDONDA

18:30 – 20:00 TALLERES TEMÁTICOS

- TALLER DE EXPORTACIÓN
- TALLER DE MANEJO Y GESTIÓN SELVÍCOLA DE SOTOS
- TALLER DE AGRICULTURA ECOLÓGICA PARA CASTAÑO
- TALLER DE EMPRESAS

Durante toda la tarde se realizará un PUNTO DE NEGOCIO. BUSINESS MATCHMAKING

VIERNES 18.- MAÑANA

Bloque temático B.2. Mercados, comercialización y producto transformado. Industria de transformación. *Coordinador: Julio Santín Fernández. Adesper*

09:00-09:45 *Métodos de Conservación de castaña: Calidad de Producto y Viabilidad: Elsa Ramalhosa, Amílcar António, Isabel Ferreira e Albino Bento. Instituto politécnico de Bragança. Portugal*

09:45-10:30 *Sistemas de producción y conservación de producto elaborado básico. Jesús Quintá. Rocio Freire, Alibós S.L.*

10:30-11:15 *Tipología de productos elaborados a partir de castaña. Nazaret Gutiérrez Fernández. Caré-Salas, S.L.U.*

11:15-11:45 **PAUSA-CAFÉ**

11:45-12:30 *Elaboración de bebidas a partir de la castaña. Dra. González Raurich y Dr. Bernardo Prieto Gutiérrez. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León*

12:30-13:15 *Trazabilidad de producto alimenticio. Emilio Sánchez Barrio. Junta de Castilla y León.*

13:15-14:00 **MESA REDONDA**

VIERNES 18.- TARDE.

Bloque temático C. MODELOS PRODUCTIVOS. *Coordinador: Ángel Gaspar García – Miranda González. Director de la Mesa del Castaño del Bierzo.*

16:00-16:30 *Introducción. El actual modelo productivo. Pablo Linares Barreal. Director Técnico Asociación Berciana de Agricultores. Marca de Garantía Castaña del Bierzo.*

16:30-17:00 *Asociacionismo y cooperativismo. Cooperativas de 2º grado. Modelo andaluz. Francisco Boza Sáez. Vicepresidente Valgenal S.Coop. Cooperativa de 2º grado*

17:00-17:30 *Explotaciones multiobjetivo. Aprovechamiento integral de los recursos del medio rural. Geston “Quinta de Vila Boa de Arufe”. Eng. Vasco Veiga. Sortegel. Portugal.*

17:30-18:00 *Un modelo productivo de futuro para el Bierzo. Proyecto piloto “Las Médulas”. Roberto Rubio Gutiérrez. Técnico de Cesefor.*

18:00-18:30 **MESA REDONDA-COLOQUIO**

18:30-19:00 **CLAUSURA**

VIERNES 19.- NOCHE.

CENA DE CLAUSURA (Palacio de Canedo)

Entrega de los premios Biocastanea 2010

SÁBADO 20

Jornada de campo.

Visita al Soto de Orellán, demostraciones técnicas, maquinaria de recogida, poda en altura, plantaciones, visita tratamientos y plantaciones. Visita industria transformadora y comercializadora. Itinerario cultural.(Ver Programa)



COMO ASISTIR

Para participar en las jornadas de transferencia se han diseñado diversas opciones intentando adecuarse a posibles intereses de las personas relacionadas con el sector.

Modalidades de asistencia:

El coste de la asistencia a las jornadas es:

A) Inscripción jornadas técnicas: 20€

Incluye documentación y desayuno. Acceso a áreas de exposición. Magosto de bienvenida. Envío links presentaciones. Certificado de asistencia para la obtención de créditos universitarios (Solicitados 2 créditos).

B) Servicio diario de restauración (comida): 10€

C) Asistencia cena de clausura: 30€

D) Asistencia salida técnica: 25€(Incluye comida).

Descuentos: **50%** de descuento a estudiantes en la **inscripción básica (A)** a las Jornadas.

Asistencia Plus

Incluye todas las opciones recogidas (A+B+C+D). Precio: 85,00€

Asistencia Oro

Asistencia Plus y alojamiento 3 noches en habitación doble en hotel 4*. Precio: 300,00€

Todos los servicios de hostelería ofrecidos incluyen un menú exclusivo. Para cualquier otra opción de participación no dude en consultar a la organización.

Inscripciones:

Se realizaran vía web.

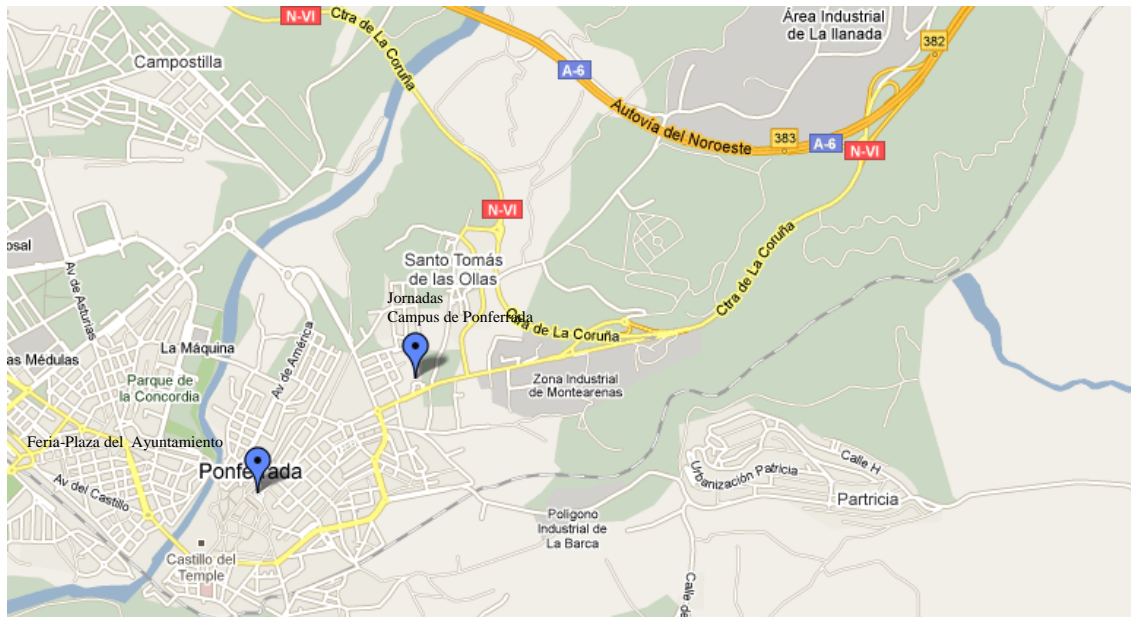
Para la asistencia a los talleres se realizará de forma específica. Imprescindible estar inscrito en las Jornadas.

*Los estudiantes tendrán un **descuento** del **50%** en la inscripción. Por lo que deberán rebajar 10€ su ingreso en cualquiera de las modalidades.*

www.castanea.es
www.pfcyl.es

Lugar de celebración:

**CAMPUS DE PONFERRADA-Universidad de León
Avenida Astorga, 15
24400 Ponferrada**



Contacto:

+34 987 29 61 43 // +34 618 56 18 09

Secretaría **Biocastanea 2011**

E-Mail: biocastanea@castanea.es