



## Programa Jornadas Técnicas.

### CASA DEL PARQUE DE LAS MÉDULAS

#### MIÉRCOLES 16 – MAÑANA

11:00 ACTO DE APERTURA-PRESENTACIÓN BIOCASTANEA 2011

12:00 – 14:00 PRESENTACIÓN DE LA MESA DEL CASTAÑO DEL BIERZO A TODOS LOS MUNICIPIOS DE LA COMARCA. PROGRAMA 2012

### CAMPUS DE PONFERRADA. ULE

#### JUEVES 17 – MAÑANA

8:30 - 9:15 RECEPCIÓN ASISTENTES

9:15 – 09:30 PRESENTACIÓN JORNADAS TÉCNICAS BIOCASTANEA 2011

#### Bloque temático A. FITOSANITARIO. PLAGAS Y ENFERMEDADES.

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

9:30 - 11:30 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

11:30 - 12:00 PAUSA-CAFÉ

12:00 - 12:45 Situación de la avispa (Dryocosmus kuriphilus), mecanismos de lucha y resultados en Italia. **Lorenzo Fazzi. Presidente di Castanea - European Chestnut Network. Consiglio direttivo Città Nazionale del Castagno. Presidente Associazione per la valorizzazione della Castagna del Monte Amiata I.G.P.**

12:45 - 13:30 Nematodos entomopatógenos: su aplicación para el control de plagas. **Ana Picoaga Montoussé. Estación Fitopatológica de Areiro, Diputación de Pontevedra.**

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**



Caja España





## **JUEVES 17.- TARDE**

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

Coordinador: **D. Pablo Linares Barreal. Director Técnico Marca de Garantía Castaña del Bierzo.**

16:00 - 16:30 Coyuntura del sector italiano de la castaña. **Castanea European Chestnut Network. Città Nazionale del Castagno. Associazione per la valorizzazione della Castagna del Monte Amiata I.G.P.**

16:30 - 17:15 Certificación sostenible de productos forestales no maderables. **Arantza Pérez Oleaga. PEFC España.**

17:15 - 18:00 La castaña en El Bierzo. Presentación de estudio de mercado. **Luis Vargas Brizuela. Director Eurogap Castilla y León.**

18:00 - 18:45 Comercio exterior. Normativa y regulación. **José Carracedo González. Director Adjunto ADE INTERNACIONAL EXCAL**

18:45 – 20:15 TALLERES TEMÁTICOS

- TALLER DE EXPORTACIÓN **José Carracedo González. Director Adjunto ADE INTERNACIONAL EXCAL**
- TALLER DE MANEJO Y GESTIÓN SELVÍCOLA DE SOTOS **Pedro Álvarez. UO**
- TALLER DE AGRICULTURA ECOLÓGICA PARA CASTAÑO **Pablo Linares Barreal. ABA**
- TALLER DE EMPRESAS. **Ana Laura Fernández Marqués. Enedina Nicolás Álvarez. CCB**

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

### ACTIVIDADES PARALELAS

10:00 – 13:00 "ASAMBLEA FAFCYL - 25º ANIVERSARIO ASFOLE"

18:45 – 20:15 REUNIÓN GRUPO DE TRABAJO PLATAFORMA NACIONAL DEL CASTAÑO



## VIERNES 18.- MAÑANA

### Bloque temático B.2. Mercados, comercialización y producto transformado. Industria de transformación.

Coordinador: **D. Julio Santín Fernández. Adesper**

- 09:00-09:45 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**
- 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 Métodos de Conservación de castaña: Calidad de Producto y Viabilidad: **Elsa Ramalhosa, Amílcar António, Isabel Ferreira e Albino Bento. Instituto politécnico de Bragança. Portugal**
- 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: **D. 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. Gestión “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 con la Presencia de la Cofradía Ibérica de la Castaña

## VIERNES 18.- NOCHE.- Cena de Clausura.

Palacio de Canedo. Entrega de premios Biocastanea 2011. Concierto con Jazz...ta Quarteto



Caja España





**SÁBADO 20 Jornada de campo.**

**Salida de campo y visita a industrias.**

Visita guiada Casa del Parque de Las Médulas, visita al soto modelo de Orellán, demostraciones técnicas, maquinaria de recogida, plantaciones, visita a tratamientos y plantaciones. Itinerario cultural Balboa. Vista a industria transformadora y comercializadora.

**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. 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 en Palacio de Canedo: 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.*

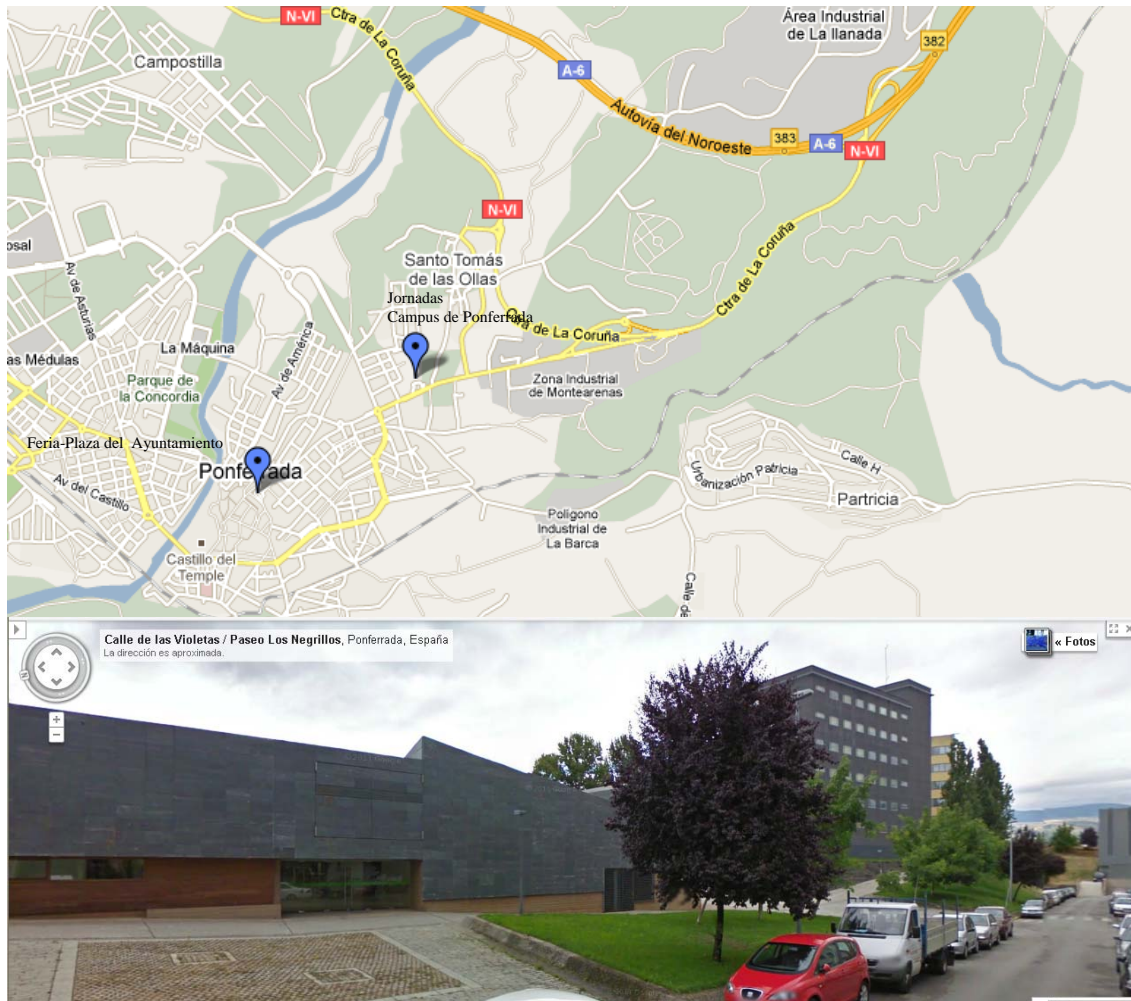
*Para la asistencia a los talleres se realizará de forma específica. Imprescindible estar inscrito en las Jornadas.*

*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](http://www.castanea.es)  
[www.pfcyl.es](http://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](mailto:biocastanea@castanea.es)