

Información e inscripciones

Silvia Camafreita

Tel. 942 714 206

camafreita@hotmail.com

Lugar de celebración

Casa Rectoral de Puente Pumar. Polaciones

Fechas de celebración

Del lunes 14 al viernes 18 de junio de 2010

Número de plazas limitado a 20 personas por riguroso orden de inscripción.

INFORMACIÓN GENERAL

Curso de una semana de duración donde se abordarán aspectos teóricos sobre la producción y comercialización de arándanos, grosellas, frambuesas y zarzamoras. Además, se realizarán talleres prácticos sobre la elaboración de conservas (jaleas, mermeladas y salsas)

PONENTES

Juan Ignacio de Sebastián Palomares

Ingeniero técnico Agrícola. Especialista del Centro de Investigación y Formación Agrarias de Cantabria.

Eloísa Fernández Celis

Ingeniero técnico Agrícola. Oficina de Calidad Alimentaria

María Rafaela Gutiérrez Luque

Ingeniero Agrónomo. Centro de Investigación y Formación Agrarias.

Susana Gutiérrez Carrera

Doctora en Veterinaria. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Centro de Investigación y Formación Agrarias.

PROGRAMA PATRIMONIO Y TERRITORIO

Patrimonio y Territorio es un programa de desarrollo rural que la Fundación Marcelino Botín está llevando a cabo en el valle del Nansa



PROGRAMA PATRIMONIO Y TERRITORIO

CURSO

EL CULTIVO DE LOS FRUTOS DEL BOSQUE

Elaboración y transformación de las producciones

Organiza

Fundación Marcelino Botín

Coordina

Juan Ignacio de Sebastián Palomares



PROGRAMA

Lunes 14 de Junio | de 17.00 a 20.00 horas

17.00 a 18.30

El Arándano

Condiciones climatológicas y edafológicas del cultivo. La materia orgánica y la acidez del suelo. Las necesidades nutricionales del arándano. Preparación del suelo. Sistemas de cultivo. Especies y variedades. Necesidades de agua y riego por goteo. La fertirrigación. Plagas y enfermedades. Poda. Las producciones y su comercialización.

Juan Ignacio de Sebastián Palomares

18.30 a 20.00

La Grosella

Exigencias de clima y suelo. Especies y variedades. Necesidades nutritivas del cultivo. El riego y la fertirrigación. Plagas y enfermedades. Poda. Las producciones y su comercialización.

Eloísa Fernández Celis

Martes 15 de Junio | de 17.00 a 20.00 horas

17.00 a 18.30

La Frambuesa

Exigencias de clima y suelo. Especies y variedades. Necesidades nutritivas del cultivo. El riego y la fertilización. Sistemas de cultivo. Entutorados. Plagas y enfermedades. Poda. La producción y la comercialización.

María Rafaela Gutiérrez Luque

18.30 a 20.00

La Zarzamora

Necesidades del cultivo. Especies y variedades. La fertilización. Sistemas de entutorado. Poda. Plagas y enfermedades. Las producciones y su comercialización.

María Rafaela Gutiérrez Luque

Miércoles 16 de Junio | de 17.00 a 20.00 horas

Elaboración de conservas. Conservación de los alimentos. Lavado y limpieza, selección y clasificación. Materias Primas; frutas, azúcar, ácidos, pectina. Punto final de una mermelada. Operaciones: llenado, cierre y sellado, etiquetado y almacenamiento de recipientes. Limpieza, desinfección y eliminación de residuos.

Susana Gutiérrez Carrera

Jueves 17 de Junio | de 17.00 a 20.00 horas

Clase práctica del primer grupo. Elaboración de jaleas, mermeladas y salsas con pequeños frutos.

Susana Gutiérrez Carrera

Viernes 18 de Junio | de 17.00 a 20.00 horas

Clase práctica del segundo grupo. Elaboración de jaleas, mermeladas y salsas con pequeños frutos.

Susana Gutiérrez Carrera