

Tarde

16:00-17:30 h El gran reto de la salud agrícola y forestal: normativa, control, medidas y escenarios futuros. D. Gerardo Sánchez Peña.

17:30-18:30 h Consultas recibidas sobre Agentes Nocivos en las plantaciones truferas en Aragón. Dña. Ana C. Oliván Villobas y Dña. Araceli Ortiz Sánchez.

18:30-20:00 h La truficultura en la Política Agraria. D. J. Gabriel Pérez Casas.

Día 2 de febrero, jueves

Mañana

9:00-12:00 h Métodos de conservación de trufa para su comercialización. D. Pedro Marco Montori.

12:30-13:00 h Descanso.

13:00-14:30 h ¿Por qué es tan importante el sexo? La sexualidad de la trufa negra y su importancia para el cultivo. Dña. Herminia de la Varga Pastor.

14:30-16:00 h Almuerzo y descanso.

Tarde

16:00-16:45 h Cambios de paradigma en truficultura. D. Marcos Morcillo Serra.

16:45-17:30 h Estado actual de la truficultura en el Mundo. D. Marcos Morcillo Serra.

17:30-18:30 h Cada plantación, un mundo. Manejo de plantaciones truferas. D. Julio Perales Vicente.

18:30 h Clausura y entrega de diplomas.

NÚMERO DE PLAZAS: 50.

MATRÍCULA: Tarifa general: 155€. Tarifa reducida: 125€

Tendrán derecho a la tarifa reducida los estudiantes sin trabajo, los desempleados, los jubilados, el personal de la Universidad de Zaragoza y los tutores de prácticas de los alumnos de las distintas titulaciones del Campus de Teruel.

PATROCINADORES:



FUNDACIÓN UNIVERSITARIA ANTONIO GARGALLO

UNIVERSIDAD DE VERANO DE TERUEL

III Curso de Truficultura práctica

Fechas: Del 30 de enero al 2 de febrero de 2017

Horas lectivas: 30 horas

Lugar: Mora de Rubielos (Teruel)

MATRICULACIÓN

La UVT se reserva el derecho de anular un curso si no se alcanza el número mínimo de alumnos fijados para el mismo. Cualquier incidencia al respecto, se comunicará a los interesados y se incluirá en la página web de la UVT. Así mismo, en esta página se incluirán las variaciones que se puedan producir desde el momento de esta impresión hasta el inicio del curso.

La información completa sobre la normativa general se encuentra disponible en la página web.

HOMOLOGACIONES

Las actividades de la UVT son homologadas por diferentes universidades y otras instituciones sanitarias y docentes. Para mayor información consultar nuestra página web.

ALOJAMIENTO Y DESPLAZAMIENTOS

- Alojamientos

Mora de Rubielos, Sarrión, Rubielos de Mora.

<http://www.gudarjavalambre.es/turismo/donde-dormir>

- Desplazamientos

<http://www.estacionbus-teruel.com>

<http://www.renfe.com>

INFORMACIÓN

fantoniogargallo.unizar.es

Universidad de Verano de Teruel

C/ Atarazana, 4 • 44003 Teruel

Tel. 978 618 118

E-mail: unverter@unizar.es



fantoniogargallo.unizar.es

Correo e: unverter@unizar.es

Facebook:

Universidad de Verano de Teruel

Twitter: @uvteruel

DIRECCIÓN:

D. Julio Perales Vicente. Licenciado en Biología. Presidente de la Asociación de Truficultores de Teruel.

COORDINACIÓN:

Dña. María Martín Santafé. Ingeniero de Montes. Unidad de Recursos Forestales. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria. Zaragoza.

PROFESORADO:

D. Julio Perales Vicente. Director del curso. Licenciado en Biología. Presidente de la Asociación de Truficultores de Teruel. Teruel.

Dña. María Martín Santafé. Secretaria del curso. Ingeniero de Montes. Instituto Agroalimentario de Aragón –IA2- (CITA-Universidad de Zaragoza).

D. Sergi García Barreda. Dr. Ingeniero de Montes. Instituto Agroalimentario de Aragón –IA2- (CITA-Universidad de Zaragoza).

D. Fernando Abad Nebot. Recolector de trufas silvestres.

D. Sergio Sánchez Durán. Dr. Ingeniero Agrónomo. Instituto Agroalimentario de Aragón –IA2- (CITA-Universidad de Zaragoza).

D. Victoriano Pérez Fortea. Agente de Protección de la Naturaleza. Especialista en Plagas y Enfermedades. Servicio Provincial del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad. Teruel.

Dña. Alicia Bertolín Redón. Truficultora y adiestradora de perros.

D. Daniel Oliach Lesan. Ingeniero de Montes. Centro Tecnológico Forestal de Cataluña. Solsona. Lérida.

D. Pedro Zuriaga Herrero. Ingeniero Técnico Agrícola. Ex Asesor Técnico de Sanidad Vegetal.

D. Gerardo Sánchez Peña. Ingeniero Técnico Forestal y Licenciado en Geografía Física. Servicio de Sanidad Forestal y Equilibrios Biológicos. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid.

Dña. Ana C. Oliván Villobas. Jefe de Sección de Sanidad Forestal. Servicio Provincial de Desarrollo Rural y Sostenibilidad de Teruel.

Dña. Araceli Ortiz Sánchez. Ingeniero Técnico Forestal. Empresa pública SARGA. Teruel.

D. J. Gabriel Pérez Casas. Ingeniero Técnico Agrícola. Servicio Provincial del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad. Teruel.

D. Pedro Marco Montori. Dr. Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Instituto Agroalimentario de Aragón –IA2- (CITA-Universidad de Zaragoza).

Dña. Herminia de la Varga Pastor. Dra. en Biodiversidad. Micología Forestal & Aplicada. Barcelona.

D. Marcos Morcillo Serra. Licenciado en Biología. Director de Micología Forestal & Aplicada. Barcelona.

OBJETIVOS:

Con un enfoque práctico, se realizará un recorrido desde el campo a la mesa, profundizando en todos aquellos aspectos relevantes en la truficultura. Está dirigido a todos aquellos emprendedores y estudiantes que quieran conocer el sector de primera mano, integrando los conocimientos aplicados de investigadores y productores.

Los principales objetivos son:

- Exponer los últimos avances sobre biología y ecología de las plantas truferas y de las especies del Género Tuber cultivadas.
- Identificación de las especies de trufas existentes en la zona.
- Identificación en el campo de los posibles agentes nocivos.
- Promover la puesta en valor del territorio a través de la riqueza de la truficultura.

Pretende ser útil para todos aquellos aficionados a la truficultura, sin que se presuponga en ellos ninguna especialización ni formación académica previa en este tema.

PROGRAMA:

Investigación aplicada en la truficultura.

Recorrido de las plantaciones truferas para observar la evolución de la truficultura.

Diferenciar las diferentes especies de trufas de la zona y plantas simbióticas.

Conceptos científicos y empíricos de la truficultura propios de la zona.

- **Lugar:** Sede de la Comarca Gúdar-Javalambre
C/ La Comarca, s/n • 44400 Mora de Rubielos (Teruel)

HORARIO:

Día 30 de enero, lunes

Mañana

10:00-11:30 h Llegada y entrega de documentación.

11:30-12:00 h Acto de presentación.

12:00-13:00 h Biología y ecología de la trufa. Dña. María Martín Santafé.

13:00-14:00 h Aprovechamiento y gestión de la producción silvestre de trufa. D. Sergi García Barreda.

14:00-16:00 h Almuerzo y descanso.

Tarde

16:00-17:30 h Historia y situación de la truficultura. D. Sergi García Barreda.

17:30-18:00 h Descanso.

18:00-19:00 h Mis experiencias con los perros truferos. D. Fernando Abad Nebot.

19:00-20:00 h Producción de planta micorrizada y control de calidad. D. Sergio Sánchez Duran.

Día 31 de enero, martes

Mañana

Grupo A

9:00-14:00 h Salida de campo: Vivero, empresa transformadora y plantación. Recolección de trufas. Dña. María Martín Santafé, D. Victoriano Pérez Fortea y Dña. Alicia Bertolín.

Grupo B

9:00-14:00 h Control y evaluación de plantaciones truferas (Teoría y prácticas de laboratorio). D. Sergio Sánchez Durán. Principales especies de trufas (Teoría y prácticas de laboratorio). D. Julio Perales Vicente.

Tarde

16:00-18:00 h El cultivo de trufas, avances y retos. D. Daniel Oliatz Lesan.

18:00-18:30 h Descanso.

18:30-19:15 h Control integrado de plagas. D. Pedro Zuriaga Herrero.

19:15-20:00 h Gestión integrada de Plagas. Estudios preliminares sobre *Leiodes cinnamomeus*. Dña. María Martín Santafé y D. Victoriano Pérez Fortea.

Día 1 de febrero, miércoles

Mañana

Grupo A

9:00-14:00 h Control y evaluación de plantaciones truferas (Teoría y prácticas de laboratorio). D. Sergio Sánchez Durán. Principales especies de trufas (Teoría y prácticas de laboratorio). D. Julio Perales Vicente.

Grupo B

9:00-14:00 h Salida de campo: Vivero, empresa transformadora y plantación. Recolección de trufas. Dña. María Martín Santafé, D. Victoriano Pérez Fortea y Dña. Alicia Bertolín Redón.

14:00-16:00 h Almuerzo y descanso.