

# IV CURSO DE TRUFICULTURA PRÁCTICA

## DIRECCIÓN:

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

## SECRETARIADO:

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

## PROFESORADO:

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

Dña. María Martín Santafé. Ingeniero de Montes. 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.

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. Mora de Rubielos.

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

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

D. Fernando Martínez Peña. Dr. Ingeniero de Montes. Instituto Agroalimentario de Aragón –IA2- (CITA-Universidad de Zaragoza)

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

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

Dña. Ana C. Oliván Villobas. Ingeniero de Montes. 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. 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 trufas 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 las plantaciones trufas para observar la evolución de la truficultura.
- Diferenciación de las diferentes especies de trufas de la zona y micorrizas.
- Conceptos científicos y empíricos de la truficultura propios de la zona.

**Fechas: del 5 al 8 de febrero**

**Horas lectivas: 30**

**Lugar: Mora de Rubielos**

## HORARIO

### Día 5 de febrero, 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. D. Julio Perales Vicente.

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 6 de febrero, martes

Mañana

Grupo A

09:00-14:00 h. Salida de campo: Vivero, empresa transformadora y plantación. Recolección de trufas. D. Julio Perales Vicente y D. Victoriano Pérez Fortea.

Grupo B

09:00-14:00 h. Control y evaluación de plantaciones trufas (Teoría y prácticas de laboratorio). D. Sergio Sánchez Durán. Principales especies de trufas (Teoría y prácticas de laboratorio). Dña María Martín Santafé.

Tarde

16:00-17:30 h. El cultivo de trufas, avances y retos. D. Daniel Oliatz Lesan. 17:30-18:00 h. Descanso.

18:00-19:00 Oportunidades de la cooperación europea en el desarrollo del sector de la truficultura. D. Fernando Martínez Peña.

19:00-20:00 h. La truficultura en la Política Agraria. D. J. Gabriel Pérez Casas.

### Día 7 de febrero, miércoles

Mañana

Grupo A

09:00-14:00 h. Control y evaluación de plantaciones trufas (Teoría y prácticas de laboratorio). D. Sergio Sánchez Durán. Principales especies de trufas (Teoría y prácticas de laboratorio). Dña. María Martín Santafé.

Grupo B

09:00-14:00 h. Salida de campo: Vivero, empresa transformadora y plantación. Recolección de trufas. D. Julio Perales Vicente y D. Victoriano Pérez Fortea.

14-16 h. Almuerzo y descanso.

Tarde

16:00-17:00 h. Control integrado de plagas. D. Pedro Zuriaga Herrero. 17:00-18:00 h. Gestión integrada de Plagas. Estudios preliminares sobre *Leiodes cinnamomeus*. Dña. María Martín Santafé y D. Victoriano Pérez Fortea.

18:00-18:30 h. Descanso.

18:30-20:00 h. Consultas recibidas sobre Agentes Nocivos en las plantaciones trufas en Aragón. Dña. Ana C. Oliván Villobas y Dña Araceli Ortiz Sánchez.

### Día 8 de febrero, jueves

Mañana

09:00-12:00 h. Métodos de conservación de trufa para su comercialización. D. Pedro Marco Montori.

12:00-13:30 h. Descanso.

12:30-14:00 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. Marco Morcillo Serra.

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

18:30 h. Clausura y entrega de diplomas.



# IV Curso de Truficultura Práctica



## 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.

## NÚMERO DE PLAZAS: 50

## OBSERVACIONES:

El curso se realizará en la sede de la Comarca de Gúdar-Javalambre, en Mora de Rubielos: C/ La Comarca, s/n; 44400 Mora de Rubielos (Teruel).

## Patrocinadores y Colaboradores

### Curso de Truficultura Práctica

Ayuntamiento de Mora de Rubielos

Ayuntamiento de Sariñón

Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa Negra de Teruel

Comarca de Judar-Javalambre

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

Servicio Provincial de Teruel  
del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad

Manjares de la Tierra

INOTRUF

Viveros y Truficultura "Hnos. Salvador Redón"

**MORA DE RUBIELOS**  
**del 5 al 8 de febrero de 2018**

fantoniogargallo.unizar.es  
Correo electrónico: unverter@unizar.es  
Facebook: Universidad de Verano de Teruel  
Twitter: @uvteruel

