



VI Jornadas Técnicas sobre Melocotón
Maella (Zaragoza) sábado 11 de Septiembre de 2010

Organiza el Ayuntamiento de Maella



Patrocina



Información

SECRETARÍA TÉCNICA, BARBACIL COMUNICACIÓN
C/ Colón, 7 - Zaragoza, España
Tel. +34 976 258 265 - Fax.+34 976 258 266
www.barbacil.com



VI Jornadas Técnicas sobre Melocotón
Maella (Zaragoza) sábado 11 de Septiembre de 2010



En otras ediciones de las jornadas técnicas han participado importantes figuras del sector del melocotón:

● Año 2005

“La importancia del valor añadido del melocotón”
Por **Miguel Lorente**. Ingeniero Agrónomo y autor del libro “El melocotón de Calanda”.

● Año 2006

“Los criterios de calidad en la producción del melocotón”

“La problemática de la post cosecha para tener un melocotón de calidad”

“Principales desarrollos en la producción, conservación y distribución de melocotones en el Hemisferio Norte (California) y el Hemisferio Sur (Chile)”

Por El profesor **Carlos Crisosto**. Universidad de California, Davis. Department of Plant Science, Kearney Agricultural Center.

Mesa redonda “Los retos en la comercialización del Melocotón”

moderada por Luis Miguel Albisu y con la participación de:

Carlos Crisosto. Universidad de California (Davis).

José Hernández. Jefe de Producto de Frutas de Hueso y Pepita de SOCOMO, empresa de Carrefour dedicada a la compra, comercialización y exportación de Frutas y Verduras.

Ventura Mijares. Director del Departamento de Frescos en el Instituto de Comercio Exterior (ICEX).

● Año 2007

“Las nuevas variedades de melocotón DO Calanda”

por **José Luís Espada**

“La comercialización del melocotón DO Calanda en España”

por **Luis Miguel Albisu**

Mesa redonda “Visión del mercado del melocotón en Alemania”

con la participación de:

D. Wilhelm Ellinger. ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH. Bonn

D. Günter Ladny. Ulmer GmbH & Co. KG

D. Juan Llombart. Llombart Handels-U. Treuhandelsges. MBH Import-Export

D. Gregorio de la Gala. Gala Marketing

● Año 2008

“Impacto del enfriamiento y manejo de la temperatura en la calidad postcosecha de frutas”

Dr. Luis Luchinger. Experto chileno con proyección mundial en post cosecha de melocotón.

“Experiencias de fertirriego en plantaciones comerciales de melocotonero en Aragón. Calidad de fruta”

Miguel Ortega del Centro de Transferencia Agroalimentaria. Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón

“Manejo del riego en una finca de melocotoneros de la zona de Lleida. Un ejemplo real”

Francesc Ferrer. Doctor Ingeniero Agrónomo de LAB - FERRER.

Rosa Oria. Catedrática en Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza. Moderadora

Mesa redonda “Innovación varietal en frutales de hueso”

Con **Antonino Nicotra** y **Luigi Conte**. Doctores en mejora genética SRA de Roma. Creadores de la serie de paraguayos ufos.

Mesa redonda “El mercado de la exportación en Italia”

Con **Vincenzo Raimondo** y **Ambrogio Gagliolo** de la empresa “Giovanni e Figly SPA” de Villanova D’Albenga (Italia).

● Año 2009

“Mejora de la productividad y calidad del melocotón DO Calanda”

Dr. José Manuel Alonso. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

“Conservación del melocotón DO Calanda en envases activos”

Dra. Cristina Nerín. Catedrática de la Universidad de Zaragoza, departamento de química analítica.

“Situación y perspectivas del melocotón en España: innovación varietal, producción, sostenibilidad y consumo”

Dr. Ignasi Iglesias. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries (IRTA)

“El mercado hortofrutícola en plena tormenta económica”

Dr. Tomás García Azcárate. Jefe de la División Aceite de oliva y productos Hortofrutícolas de la Dirección de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea.

Sábado 11 de septiembre



www.feriadelmelocoton.com

Cine La Sinceridad de Maella

10:30h

Inauguración de las VI jornadas a cargo del Alcalde de Maella

11h

Conferencia: “Nuevas estrategias de tratamientos con calcio para mejorar la calidad del melocotón de Calanda”

Dr. Jesús Val. Ciencias Químicas, Estación Experimental de Aula Dei, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

12h

Conferencia: “Control de las alteraciones post-cosecha del melocotón”

Dra Rosa Oria. Catedrática en Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza

13h

Conferencia: “Nuevas técnicas de cultivo del melocotón”

Dr Juan Negueroles. Ingeniero Agrónomo, consultor

14h

Mesa redonda y clausura

14:30h

Almuerzo con ponentes y autoridades



Casa de Cultura

11 a 14h

Por la mañana

En la sala multiusos “Melocotoneando” Clases de cocina para niños a cargo de **Alba Baquero** y **Teresa Reula**, educadoras y profesoras de talleres de cocina infantil.

En la plaza Degustación popular de melocotón con vino

Exhibición de talla de frutas por **Judit Comes**, campeona de Europa

Por la tarde

17:30h

En la Asociación de Mujeres Clases de cocina con melocotón a cargo de **Raúl Ruiz**, cocinero e investigador

En la sala multiusos

17 a 19h

VI Concurso de recetas con melocotón. Exposición de los platos elaborados por los participantes

19h

Fallo del jurado y entrega de premios del VI Concurso de recetas con melocotón.

19:30h

Exhibición de coctelería y ágape para los invitados a cargo de **Carlos Orgaz**, presidente nacional de la Asociación de Maîtres y Jefes de Sala de España y su equipo de trabajo

21h

Clausura de las jornadas