DICTANTES

ENRIQUE DAPENA Doctor en Biología
Responsable Programa de Fruticultura (SERIDA)

JAVI MUÑIZ Ingeniero Agrónomo
Director de la Explotación de Sidra Muñiz

JUAN JOSÉ MANGAS Doctor en Biología
Responsable del Laboratorio de Sidras (SERIDA)

BELEN SUÁREZ VALLÉS
Jefa del Área de Tecnología de los Alimentos (SERIDA)

EDUARDO FANJUL Especialista en Frío Industrial
Gerente de Instalaciones Fanjul S.L.

TANO COLLADA Ingeniero Técnico Agrícola
Enólogo de Sidra El Gaitero

PEDRO RAMAS Licenciado en Biología
Responsable del Control de Elaboración de Sidra Cantañón

JOSE A. NORNIELLA
Asitente Técnico en Diferentes Llagares

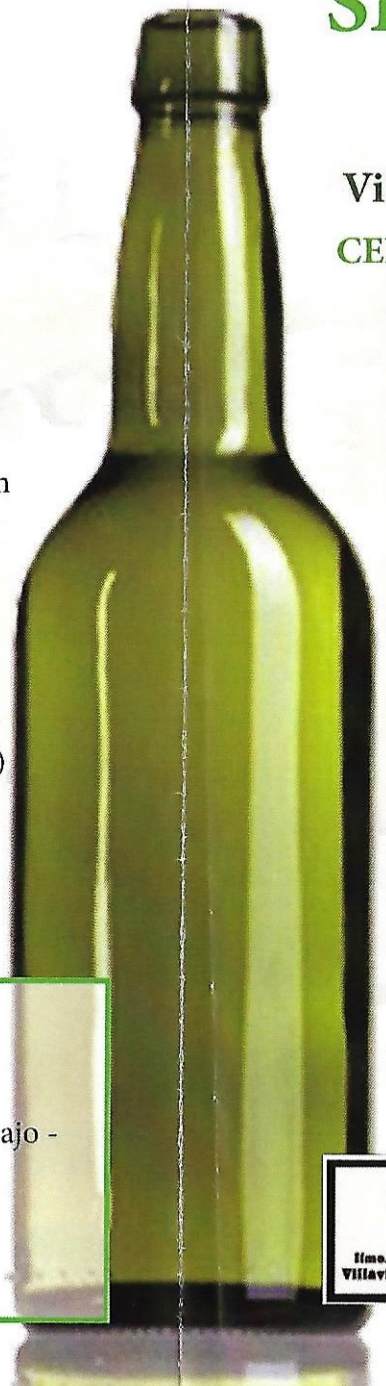
JAIME GARCÍA ROZA
Gerente de Casa Víctor, S.L.

MARCOS MIÑARRO Doctor en Biología
Investigador en el Área de Cultivos Hortofrutícolas (SERIDA)

JORGE GARCÍA ÁLVAREZ Ingeniero Agrónomo
Director Técnico de CAMPOASTUR

JORGE GARCÍA DÍEZ Licenciado en Ciencias Químicas
Director Técnico de PROQUIMAN

INSCRIPCIÓN:
Antes del 31 de Octubre: 150 €. Después: 180 € (Plazas Limitadas)
INCLUYE:
Asistencia a Conferencias - Exposición - Cafés - Almuerzo de Trabajo - Espicha de clausura - Diploma.
INGRESO:
En LIBERBANK: IBAN **ES93 2048 0025 1634 0400 3148**
Con el nombre del asistente y concepto JORNADAS 2016



I JORNADAS DE LA SIDRA TRADICIONAL ASTURIANA

Viernes 11 y Sábado 12 de Noviembre del 2016

CENTRO CULTURAL SAN JUAN DE CAPISTRANO (VILLAVICIOSA)

Organiza:

ASOCIACION DE FOMENTO DE LA SIDRA TRADICIONAL ASTURIANA

Más información en:

607 592 761

sidracasera@gmail.com

Con la colaboración de:

Ilmo. Ayuntamiento de Villaviciosa de Asturias · Cofradía de la Sidra · Tapones de corcho Casa Víctor · Instalaciones Fanjul

VIERNES 11 NOVIEMBRE 2016

A las 15:30h.

PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS

De 15:45 a 20:15h.

VARIEDADES DE MANZANA DE SIDRA

Y SUS CARACTERÍSTICAS EN FUNCIÓN DEL TERRENO

ENRIQUE DAPENA

CÓMO Y CUÁNDO PLANTAR PUMARES

Y CONSEGUIR UNA PUMARADA PRODUCTIVA

JORGE GARCÍA ÁLVAREZ

CAFÉ

MANTENIMIENTO DE LA PUMARADA

PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES

MARCOS MIÑARRO

EXPERIENCIA DEL CULTIVO

DESDE EL PUNTO DE VISTA DEL PRODUCTOR - ELABORADOR

JAVIER RIESTRA



SÁBADO 12 NOVIEMBRE 2016

De 10:00 a 19:30h.

TRATAMIENTO HIGIENICO DEL LLAGAR, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS

JORGE GARCÍA DÍEZ

LA REPERCUSION CLIMATICA EN EL MAYADO

TANO COLLADA

TIPOS DE TONELES Y SUS VENTAJAS E INCONVENIENTES

TANO COLLADA

CAFÉ

PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DEL MOSTO EN SIDRA

JUANJO MANGAS

IMPORTANCIA DE CONTROLES ANALÍTICOS Y PARÁMETROS MAS IMPORTANTES EN MOSTOS Y SIDRA

BELÉN SUÁREZ

ALMUERZO DE TRABAJO

DIFERENTES SISTEMAS DE FRIO Y REPERCUSION EN LA FERMANTACION

EDUARDO FANJUL

CÓMO, CUÁNDO Y POR QUÉ DE LOS TRASIEGOS.

CUÁNDO Y CÓMO CORCHAR.

PEDRO RAMAS

CAFÉ

DEFECTOS: CÓMO DETECTARLOS Y POSIBLES SOLUCIONES

JOSÉ A. NORNIELLA

TIPOS DE CORCHOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

JAIME GARCÍA ROZA

19:30 a 20:00

CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS

21:00

ESPICHA EN EL LOCAL DE CAFETERÍA AVENIDA