

Hacia una producción de calidad. Un reto compartido.

Día 13 de Octubre (Miércoles) MAÑANA

- 9:30 a 10:00 Entrega de material y documentación a los asistentes.
- 10:00 a 10:30 Acto de inauguración.
- Ilmo. Señor D. Andrés Ruiz Martín. Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca- Granada.
Excmo. Alcalde de Almuñécar. D. Juan Carlos Benavides Yanguas.
- 10:30 a 11:30 Situación actual del cultivo de la chirimoya, a nivel internacional.
- D. Iñaki Hormaza. Jefe Dpto. de Fruticultura Subtropical Estación Experimental La Mayora. CSIC
- 11:30 a 11:45 Café.
- 11:45 a 12:30 Propiedades nutricionales y funcionales aportadas por las chirimoyas.
- D. Emilio Martínez de Victoria Muñoz. Catedrático de fisiología Universidad de Granada, Instituto de Nutrición Y Tecnología de los Alimentos.
- 12:30 a 14:00 Mesa redonda: Situación actual y proyectos futuros.
- Denominación de Origen Chirimoya Costa Tropical de Granada-Málaga. Agricultor productor de chirimoyas (Joaquín Montes), Frutería Vázquez - Madrid, Representante de la conferencia Andaluza de las Denominaciones de origen (José Manuel Bajo).
- 14:00 a 16:00 Almuerzo.

TARDE

- 16:00 a 18:00 Visita guiada a la Estación Experimental "La Nacla" , Motril.
D. Javier García Tapia - Caja Rural De Granada.
- 18:00 a 19:00 Visita guiada a almacén de manipulado Chirimoya con D.O.P.

Día 14 de Octubre (Jueves)

- 9:00 a 12:30 Visita a Dpto. de Fruticultura Subtropical
- (Estación experimental "La Mayora") Algarrobo.
D. Emilio Guirado Sánchez. Dpto. de Fruticultura Subtropical (Estación Experimental La Mayora, CSIC).
Observación de parcela de nuevas variedades de chirimoya.
Visita guiada al Banco de germoplasma de Chirimoyas.

13:00 a 14:00 Regreso a Almuñécar.

14:00 a 16:00 Almuerzo.

TARDE

- 16:00 a 17:00 Fenología, de la maduración del fruto de chirimoya (Annona Cherimola, Mil) determinación del índice de maduración.
- Dña. Mónica González Fernández . Investigadora Dpto. Fruticultura Tropical y Mediterránea (Estación Experimental de Cajamar)
- 17:00 a 17:15 Café.
- 17:15 a 18:00 Conservación de Chirimoya en atmosfera controlada y modificada.
- D. Jaime Cruz Ramírez. Ingeniero Agroindustrias. Dr. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- 18:00 a 19:00 Requisitos de la normativa ISO-22000 en el sector de las frutas.
D. Juan Miguel Fernández Sierra. Gerente de Agrocolor.

Día 15 de Octubre (Viernes)

- 10:00 a 11:30 Mesa redonda sobre la problemática de la mosca del mediterráneo (Ceratitis Capitata), en el cultivo de Chirimoya.
- Dña. Susana Vilches Tornero. Universidad de Granada. Servicio sanidad vegetal del levante Español.
D. Ignacio López-Ceperro. División de Fisiología Vegetal. Bioiberica.
D. Fabio Cabezas Prieto. Agente Comarcal de Extensión Agraria.
- 11:30 a 11:45 Café.
- 11:45 a 13:30 Mesa redonda: Tendencias comerciales y de nuevos Transformados de Chirimoyas.
- D. Joaquin Liria (Heladería La Fiorentina. Sevilla)
D. David Quintín Martínez (Centro Tecnológico Nacional de la Conserva) Murcia.
D. Juan Luis Mejía - Abello Linde
D. Enrique Colilles - Trops
- 13:30 a 14:00 Acto de clausura.
- D. Juan Carlos Benavides Yanguas.
Excmo. Alcalde de Almuñécar.

Degustación de productos elaborados a base de Chirimoya .