

IBERCIDE ACTIVIDADES AGROALIMENTARIA

IBERCIDE. CENTRO IBERCAJA DE DESARROLLO EMPRESARIAL ZARAGOZA



JORNADA. FRUTALES COMPLEMENTARIOS: TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN Y OPORTUNIDADES DE MERCADO

El sector de la fruta dulce está inmerso en una transformación marcada por las economías de escala, la internacionalización y globalización de los intercambios, los hábitos de consumo y los requerimientos o exigencias de la distribución. Todo ello ha conducido a una mayor competitividad entre zonas productoras, a un ajuste constante de costes y precios a la baja y a una mayor especialización de las zonas productoras. Cada zona será más competitiva en la medida en que sea capaz de producir las especies más adaptadas a sus condicionantes edafoclimáticos. Bajo esta premisa el sector productor de fruta ha experimentado en España una profunda transformación en los últimos 20 años caracterizada por el progresivo incremento de las especies de hueso, en particular el melocotonero, y un retroceso de las especies de pepita, en particular del manzano y en menor medida el peral. La producción de manzana de los años 80 se ha reducido a casi la mitad y se trasvasado principalmente al melocotonero y también a otras especies de hueso como el cerezo y el albaricoquero, por su mejor adaptación a las principales zonas productoras, situadas mayoritariamente en zonas de llanura. Ello ha posibilitado la obtención de producciones de calidad y con menores costes de producción con respecto a otros países productores de la Unión Europea como Italia y Francia.

A pesar de la importante reconversión realizada, tanto en especies como en variedades, la situación actual es preocupante especialmente para el melocotonero por un exceso de oferta, la segmentación del sector y la falta de calidad en destino que no permite recuperar el bajo consumo actual. A ello se une la presión de los precios a la baja por la gran distribución, muy importante en los mercados de exportación. En peral la situación es compleja. Así a la baja innovación varietal típica de la especie se añade la creciente dificultad de su cultivo por la no disponibilidad de reguladores de creciente eficiencia para variedades vigorosas como

'Blanquilla' y la presencia de fuego bacteriano en todas las zonas productoras, lo que ello supone un incremento en el coste de producción.

Ante esta perspectiva es lógico pensar en especies complementarias a las que hasta ahora habían sido la base tradicional del sector frutícola español. Algunas de estas ya son en la actualidad muy importantes en diversas zonas de producción como es el caso del cerezo, el albaricoquero, el ciruelo americano en Extremadura o el kaki en la Comunidad Valenciana. Las nuevas variedades y una eficiente tecnología de producción pueden aportar un valor añadido de cara al futuro en la mayoría de ellas, ante una situación en que la producción del melocotón es excesiva en comparación con su consumo.

DIRIGIDO A

Técnicos de explotaciones frutícolas, ingenieros agrónomos e ingenieros técnicos agrícolas, productores, agentes implicados poscosecha y comercialización, estudiantes de ingeniería y formación profesional agraria, y otras personas interesadas en el tema.

OBJETIVOS

Aportar información detallada acerca de la innovación tecnológica y sus perspectivas comerciales en España y en otros países de referencia es el objetivo de esta jornada. Para ello se va a contar con expertos reconocidos en cada cultivo para que den una visión detallada de cada uno de los mismos, información que sin duda será de utilidad en el caso de que estas especies constituyan el complemento o la alternativa a las actuales.

PROGRAMA

9:15-9:30. Presentación de la jornada.

Sra. Mayte Santos, Directora del Centro de Formación Empresarial de Ibercaja-Cogullada.

9:30-9:45. Breve reflexión acerca de la situación del sector de la fruta dulce en España.

Dr. Ignasi Iglesias. IRTA.

9:45-10:45. El albaricoquero en Italia. Innovación en variedades, tecnología de producción y comercialización.

Dr. Stefano Foschi, CRPV, Cesena (Italia).

10:45-11:15. Descanso-café.

11:15-12:15. El cerezo en Italia: innovación en variedades (serie "Sweet", etc.) y tecnología de producción y comercialización.

- Dott. Michelangelo Grandi (DCA, Univ. Bologna)
- Dott. Romano Amidei (Vignola)

12:15-13:15. El cerezo en Chile: innovación tecnológica eficiente: desde la elección de la variedad hasta el destino final en los mercados asiáticos.

Sr. Carlos José Tapia, Avium SpA (Chile).

13:15-13:45. El cerezo en España. Innovación en variedades y sistemas de formación.

Dr. Javier Rodrigo, CITA (Aragón).

13:45-15:00. Receso comida.

15:00-16:00. El ciruelo americano/japonés en España. Innovación en variedades y tecnología de producción.

Dra. Engracia Guerra, CICYTEX, La Orden-Valdesequera (Extremadura).

16:00-17:45. Mesa redonda con obtentores editores de nuevas variedades de albaricoquero y cerezo. Puesta al día de las últimas novedades por parte de los principales programas de mejora genética de albaricoquero y cerezo.

- Sr. José Martínez-Calvo. IVIA (Valencia).
- Sr. Philip Bufat. PSB Producción Vegetal (España).
- Sr. Alexandre Darnaud. IPS Ibérica (España).
- Sra. Maria Laure Eteve. Cot International (Francia).
- Sr. Benoit Escande. Viveros Escande (Francia).
- Sra. Laurence Maillard. Agro Selection Fruits (Francia).
- Sr. David Ruiz. CBAS-CSIC (Murcia).

Coordinación del curso:

Dr. Ignacio Iglesias. Responsable del programa de Evaluación de Material Vegetal del IRTA.

Profesorado conferencias:

Dr. Ignacio Iglesias. Responsable del programa de evaluación de material vegetal del IRTA.

Dr. Stefano Foschi. CRPV, Cesena (Italia).

Dott. Michelangelo Grandi. DCA, Universidad de Bologna (Italia).

Sr. Romano Amidei. Consultor, productor, Verona (Italia).

Sr. Carlos José Tapia. Avium SpA (Chile).

Dr. Javier Rodrigo. Investigador CITA, Aragón.

Dra. Engracia Guerra. Investigadora CICYTEX, Centro La Orden Valdesequera (Extremadura).

Profesorado mesa redonda innovación varietal albaricoquero y cerezo:

Sr. M. Badenes, Sr. P. Bufat, Sr. A. Darnaud, Sra. M.L. Eteve, Sr. B. Escande, Sra. A. Maillard, Sr. D. Ruiz.

Esta formación no es bonificable por la Fundación Tripartita porque el aforo es superior a los 25 participantes.

PRECIOS:

Básico: **240.00€**

Clientes Grupo Ibercaja: **200.00€**

Socios Exalumnos Escuela Agraria Cogullada: **180.00€**