

■ Jornada de Puertas Abiertas

Posibilidades de la transformación de productos hortícolas en dietas saludables



**EXCELENCIA
Agroalimentaria**

Aquí, el conocimiento se comparte



ADN Agro

27 de junio de 2017 a las 8:30h.

Centro de Experiencias de Cajamar

Camino del Cementerio Nuevo s/n - PAIPORTA (VALENCIA)

🕒 PROGRAMA

08:30 h. Bienvenida y presentación de la Jornada.

Santos Fernández Villegas

Presidente de la Fundación Cajamar Comunidad Valenciana

Roberto García Torrente

Director de Innovación Agroalimentaria de Cajamar

08:45 h. Visita a las instalaciones de campo. Salida del primer grupo.

- Colección de variedades de sandía, pimiento, tomate, berenjena, melón, calabacín y kale.
- Nuevos estudios en el cultivo del granado.
- Nuevas técnicas de producción ecológica e integrada en diferentes cultivos hortícolas al aire libre.
- Técnicas de entutorado en pimiento.
- Proyecto INIA "Fenotipado, características agronómicas y estructura genómica de las nuevas variedades de cítricos".
- Proyecto europeo TomGEM "Enfoque global de múltiples actores hacia el diseño de nuevas variedades de tomate y prácticas de manejo para mejorar el rendimiento y la calidad frente al cambio climático".
- Proyecto INIA "Identificación de los mecanismos de biocontrol de *Penicillium Oxalicum* y su aplicación en el control de enfermedades de plantas hortícolas".
- Aromáticas y condimentarias.
- Control de oídio en sandía.
- Dosis de riego en cultivos hortícolas al aire libre.

10:00 h. Nuevos formatos alimentarios de frutas y hortalizas con eficiencia nutricional y saludable.

Miguel Ángel Domene Ruiz

Responsable del Área de Alimentación y Salud. Estación Experimental Cajamar Las Palmerillas

10:30 h. Café.

11:00 h. Continuación de las visitas a las instalaciones de campo.

12:00 h. Fin de la Jornada.



**GRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR**

Más información en nuestra web y en el teléfono 963 973 376

Inscripción: Es necesaria inscripción previa en este formulario online