





FORMACION AGRARIA 2018 Taller de preparación sobre el caballo Pura Raza Española

17 de abril (5 horas)

Organiza:

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM. Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Lugar:

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM. Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Horario:

De 09:00 a 14:00 horas.

Inscripción:

Gratuita. Solicitud (Anexo IV-6) disponible en las Direcciones Provinciales Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha, Oficinas Comarcales Agrarias(OCA) de la Región o en el Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo. IRIAF, Guadalajara. Se puede remitir solicitud escaneada al correo electrónico del Coordinador del curso, pero la original debe remitirse por correo ordinario al CIAPA de Marchamalo o entregarse en mano.

Aforo máximo: 10 personas.

Fecha máxima de recepción de solicitudes: martes 10 de abril.

Coordinador:

José Fernando Viana López. CIAPA.Marchamalo- IRIAF. TF: 949-885014, E-mail: fviana@jccm.es

Programa (*):

MARTES 17 DE ABRIL

- De 09:00-11:30.
 - El Pura Raza Española: historia, presente y futuro.
- De 11:30-14:00.
 - El juzgamiento del caballo Pura Raza Española.

Ponente:

Luis Rodríguez Gómez.

Licenciado en Veterinaria,

Juez Oficial de Concurso Morfológico de Caballos de PRE (Pura Raza Española)

Veterinario de la Federación Hípica Española(F.H.E.) y de la Federación Ecuestre Internacional (F.E.I)

Juez de caballos de pura raza árabepor AECCA(Asociación Española de Criadores de Caballos Árabes)







FORMACION AGRARIA 2018

CURSO DE ACTIVIDADES CINEGÉTICAS *

PROGRAMA

DIA 23 DE ABRIL

16:30 - 20:30 h. TRÁMITES ADMINISTRATIVOS DE CAZA:

- o Constitución Cotos. Cambio de Titularidad. Ampliación y Segregación.
- o Señalización de cotos de Caza.
- o Obligaciones Anuales: Matrícula de Coto. Memoria Anual de resultados.
- o Plan de Ordenación Cinegética.
- o Precintos de Caza: solicitud, uso y justificación.
- o Granjas Cinegéticas: Solicitud y documentación.
- o Autorizaciones Excepcionales: Solicitud, comprobaciones, resoluciones, resultados.
- o Sueltas de piezas de caza
- o Homologación de trofeos de caza.

PONENTES: D. Alfredo Chavarría Samper. Ingeniero de Montes. Jefe de Servicio de Política Forestal y Espacios Naturales de la Dirección Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Guadalajara.

D. David Sánchez Aragonés. Ingeniero de Montes. Jefe de Sección de Caza de la Dirección Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Guadalajara

DIA 24 DE ABRIL

- 16:30 20:30 h
- o Aspectos Sanitarios en Explotaciones de Caza Menor y Mayor.
- o Patología Infecciosa y Parasitaria en Especies objeto de caza

Ponentes: Dr. Christian Gortázar Schmidt. Veterinario. IREC.UCLM y CSIC.

Dra. Úrsula Hofle Hansen. Veterinaria Investigadora IREC

DIA 25 DE ABRIL

16:30- 20:30- Importancia Económica de la Actividad Cinegética.

Cotos de Caza: Importancia en la economía de los pueblos.

Ponente: Dr. Carlos Sánchez García- Abad. Veterinario. Fundación ARTEMISAN

DIA 26 DE ABRIL

16:30-20:30 – Nueva Ley de Caza de Castilla- La Mancha Caza y Medio Ambiente

Ponente: D. Luis Fernando Villanueva González. Ingeniero Agrónomo. APROCA

<u>Lugar de celebración</u>: Salón de Actos del Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo. IRIAF C/ Extramuros S/N 19180 MARCHAMALO (GUADALAJARA)

CURSO GRATUITO

PARA ASISTIR HAY QUE RELLENAR SOLICITUD ANEXO XI A DISPOSICION EN NUESTRO CENTRO, OCAS Y DIRECCION PROVINCIAL DE AGRICULTURA MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO RURAL DE GUADALAJARA.PLAZAS HASTA COMPLETAR EL AFORO.

Coordinador: José Alberto Viñuelas de La Fuente. CIAPA Marchamalo. IRIAF.

Tfno. 949885014.

E-mail: avinuelas@jccm.es.

(*) "Los destinatarios del Curso/Taller serán las personas que desarrollen sus actividades o presten sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo trabajo se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito









FORMACION AGRARIA 2018

CURSO DE FORMACIÓN CULTIVOS EN HUERTOS RURALES(*)

23, 24,25, 26,y 27 de abril de 2018 (30 horas)

Organiza:

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM. Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Lugar:

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM.

Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Inscripción:

Gratuita. Solicitud (Anexo XI) disponible en las Direcciones Provinciales Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha, Oficinas Comarcales Agrarias(OCA) de la Región o en el Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF, Guadalajara. Se puede remitir solicitud escaneada al correo electrónico del Coordinador del curso, pero la original debe remitirse por correo ordinario al CIAPA de Marchamalo o entregarse en mano.

Aforo máximo:20 personas.

Fecha máxima de recepción de solicitudes: martes 17 de abril.

Coordinador:

José Fernando Viana López. CIAPA. Marchamalo-IRIAF. TF: 949-885014, e-mail: fviana@jccm.es

Programa:

LUNES 23/04/2018

- 09:00-10:00: La horticultura periurbana, concepto.
- 10:00-11:30: Suelos.
- 12:00-13:00: El agua, sistemas de riego.
- 13:00-14:00: Fertilización.
- 14:00-15:00: Materia orgánica. Compostaje.

MARTES 24/05/2018

- 09:00-10:00: Rotación de especies.
- 10:00-11:30: Protección de cultivos, materiales de cubierta.
- 12:00-13:00: Semilleros, substratos.
- 13:00-15:00: Realización de semilleros.

MIÉRCOLES 25/05/2018

- 09:00-10:00: Tomate.
- 10:00-11:30: Cucurbitáceas, pepino, calabacín, melón...etc.
- 12:00-13:00: Pimiento.
- 13:00-14:00: Cultivos de hoja.
- 14:00-15:00: Brásicas.

JUEVES 26/05/2018

- 09:00-10:00: Preparación del suelo.
- 10:00-11:30: Plantaciones y siembras, marcos de plantación.
- 12:00-13:00: Entutorados y podas.
- 13:00-15:00: Sistemas de control de plagas y enfermedades.

VIERNES 27/05/2018

- 09:00-15:00: Visita Finca Experimental La Isla (IMIDRA), Arganda del Rey, Madrid.

Ponente:

D. Sotero Molina Vivaracho. Técnico y Especialista en Horticultura.

(*) Los destinatarios del Curso Taller serán las personas que desarrollen sus actividades o presten sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo trabajo se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito







CURSO DE FORMACIÓN <u>ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES</u> PROGRAMA

Día 16 de mayo 2018:

TEORÍA: MÉTODO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS EMBOTADAS: acondicionamiento, escaldado, envasado y cierre de los envases, tratamiento térmico y enfriamiento.

PRÁCTICA 1: ELABORACIÓN: CONSEVACIÓN MEDIANTE LA ADICIÓN DE AZÚCAR

Transformación de frutas: mermeladas y confituras con y sin azúcar, compotas y chutneys, frutas en almíbar/vinos y alcoholes.

Día 17 de mayo 2018:

TEORÍA: FACTORES QUE INFLUYEN EN EL DETERIORO DE LAS CONSERVAS Y COMO EVITARLOS: bacterias, hongos y levaduras. Reacciones químicas enzimáticas y no enzimáticas. Almacenamiento.

PRÁCTICA 2: ELABORACIÓN: CONSERVACIÓN POR TRATAMIENTO TÉRMICO EN CONSERVAS DE BAJA Y ALTA ACIDEZ

Embotado: tomate frito y al natural, alcachofas, judías verdes, espárragos, puerros al natural. Encurtidos: pepinillos, berenjenas de Almagro, calabacín encurtido, pepinillos a la polaca.

Día 18 de mayo 2018:

TEORÍA: QUÉ TENER EN CUENTA AL ELEGIR LOS ENVASES. TAPAS DE ESTERILIZACIÓN Y PASTEURIZACIÓN.

AUTOCLAVE: QUÉ ES Y POR QUÉ UTILIZARLO. PASTEURIZAR A NIVEL CASERO. LA DESHIDRATACIÓN COMO MEDIO DE CONSERVACIÓN.

PRÁCTICA 3: ELABORACIÓN: LEGUMBRES Y PATATAS. DESHIDRATACIÓN.

Lentejas estofadas, garbanzos embotados, judías blancas al natural, alubias negras guisadas. Patatas cocidas al natural.

Deshidratación, tomate seco en aceite, frutas, polvo de manzana/fresa.

Lugar de celebración: Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (CIAPA-IRIAF).

Camino San Martín, s/n. 19180 MARCHAMALO (GUADALAJARA)

Horario: 09:30 a 14:30 y 15:30 a 18:30

Ponente: Juan Carlos Menéndez Cogolludo. El Espíritu del Bosque.

Coordinación: Ana M. Aventín Puértolas. E-mail: aaventin@jccm.es. Teléfono: 949 888619

MÁXIMO 20 PLAZAS*

<u>Presentación de solicitudes</u> (Anexo XI), en Dirección Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, antes del día 11 de mayo de 2018.

*Los destinatarios del Curso/Taller serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito.







CURSO DE FORMACIÓN ELABORACIÓN DE HELADOS PROGRAMA

Día 21 de mayo 2018:

TEORÍA: HELADOS: DEFINICIÓN, EVOLUCIÓN, TIPOS E INGREDIENTES

El helado artesano, evolución, tipos (crema, leche, desnatado, de agua, sorbetes), el uso de azúcares

PRÁCTICA 1: ELABORACIÓN DE HELADOS CLÁSICOS

Helados de crema blanca base, de crema de yogur con frutas, de vainilla (con base de yema de huevo), de crema de chocolate y menta.

Día 22 de mayo 2018:

TEORÍA: LA FORMULACIÓN Y EL PROCESADO EN HELADERÍA

La formulación en heladería, el poder anticongelante (PAC), el poder edulcorante (POD), los estabilizantes-emulsionantes, la maduración y la mantecación. Conservación. Tipos de máquinas.

PRÁCTICA 2: ELABORACIÓN DE HELADOS CON NUEVOS SABORES Y SORBETES

Helados de salmorejo, de boletus, de aceite de oliva. Sorbete de té y cardamomo. Sorbete de cítricos. Sorbete de miel de Marchamalo.

Lugar de celebración: Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (CIAPA-IRIAF),

Camino San Martín, s/n. 19180 MARCHAMALO (GUADALAJARA)

Horario: 09:30 a 14:30 y 15:30 a 18:30

Ponente: Juan Carlos Menéndez Cogolludo. El Espíritu del Bosque.

Coordinación: Ana M. Aventín Puértolas. E-mail: aaventin@jccm.es. Teléfono: 949 888619

MÁXIMO 20 PLAZAS*

<u>Presentación de solicitudes</u> (Anexo XI), en Dirección Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, hasta el día 16 de mayo de 2018.

*Los destinatarios del Curso/Taller serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito.







FORMACION AGRARIA 2018

<u>Taller de Preparación sobre ELCULTIVO DEL ESPARRAGO</u> <u>VERDE (*)</u>

22 y 23 de mayo (8 horas)

Organiza:

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM. Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Lugar:

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM. Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Inscripción:

Gratuita. Solicitud (Anexo XI) disponible en las Direcciones Provinciales Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha, Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) de la Región o en el Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo. IRIAF, Guadalajara. Se puede remitir solicitud escaneada al correo electrónico del Coordinador del curso, pero la original debe remitirse por correo ordinario al CIAPA de Marchamalo o entregarse en mano.

Aforo máximo:10 personas.

Fecha máxima de recepción de solicitudes: martes 15 de mayo.

Coordinador:

José Fernando Viana López. CIAPA.Marchamalo-IRIAF. TF: 949-885014, e-mail: fviana@jccm.es

Programa (*):

MARTES 22/05/2018

- 09:00-10:00: Situación actual del espárrago, importancia económica.
- 10:00-11:00: Producción dela planta. Semilleros (siembra directa, siembra en bandejas). Material vegetal, variedades.
- 11:30-12:30: Cultivo. Preparación del suelo. Plantación. Densidades y marco de plantación.
- 12:30-13:00: Fertilización del espárrago. Necesidades. El riego, manejo.
- 13:00-14:00: Protección sanitaria. Plagas y enfermedades en semillero y cultivo.

MIERCOLES 23/05/2018

- 09:00-13:00: Visita explotación Torre del Burgo.

Ponente:

D. Sotero Molina Vivaracho.

Técnico y Especialista en Horticultura.







CENTRO DE INVESTIGACIÓN APÍCOLA Y AGROAMBIENTAL DE MARCHAMALO-IRIAF

FORMACIÓN AGRARIA 2018

<u>CURSO DE FORMACIÓNDE ÁLOE VERA, COSMÉTICA NATURAL, CULTIVO</u> <u>ECOLÓGICO Y AUTOEMPLEO (*)</u>

27, 28 Y 29 de junio de 2018 (20 horas)

Organiza:

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM.

Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Lugar:

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM.

Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Horario:

27 de junio (miércoles) de 16:00-20:00.

28 de junio (jueves) de 10:00-14:00 y de 16:00-20:00.

29 de junio (viernes) de 10:00-14:00 y de 16:00-20:00.

Inscripción:

Gratuita. Solicitud (Anexo IV-6) disponible en las Direcciones Provinciales Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha, Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) de la región o en el Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo, Guadalajara. Se puede remitir solicitud escaneada al correo electrónico del Coordinador del curso para ganar tiempo pero, en todo caso, la original y fotocopia de DNI deben remitirse por correo ordinario al CIAPA de Marchamalo.

Aforo máximo 20 plazas. Fecha máxima de recepción de solicitudes viernes 14 de marzo.

Coordinador:

José Fernando Viana López. CIAPA.Marchamalo- IRIAF. TF: 949-885014, E-mail: fyiana@jccm.es

<u>Programa:</u>

MIÉRCOLES 27/VI (Tarde):

- La piel, características físicas y su comportamiento frente a la absorción de sustancias externas.
- Identificación áloe vera. Historia de su utilización. Principios activos: potencial curativo.
- Uso áloe vera a nivel interno y externo: precauciones, dosis y posibles reacciones adversas y toxicidad.
- Elaboración de un aceite u oleato de áloe vera.

JUEVES 28/VI (Mañana):

- Elaboración de diferentes fórmulas de cosmética ecológica: geles hidratantes, cremas faciales y corporales, tónicos para el cabello...etc.
- El áloe vera en la alimentación: batidos, dulces, mermeladas. Utilización de flores y pulpa.

JUEVES 28/VI (Tarde):

- Cultivo del áloe vera:
 - Condiciones edafo climáticas.
 - Análisis suelo, agua.
 - o Preparación suelo, marcos de plantación.
 - Extracción de hijuelos.
 - Control ecológico de plagas.

VIERNES 29/VI (Mañana):

- Cultivo áloe vera en maceta: elaboración sustratos ecológicos y condiciones de cultivo.
- Rentabilidad del cultivo de áloe vera.

VIERNES 29/VI (Tarde):

- Autoempleo sostenible, estrategias.
- ¿Qué es una cooperativa? Proyecto "Semillero de Cooperativas".

Ponentes: Centro para el Desarrollo Humano Sostenible Corazón Verde S.COOP.V.

(*) Los destinatarios del Curso/Taller serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito"







FORMACIÓN 2018

ANEXO XI

SOLICITUD DE ASISTENCIA A LAS ACCIONES FORMATIVAS AGRARIAS

Registro de entrada
DATOS PERSONALES:
Nombre y Apellidos:
DATOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA SOLICITADA:
Curso de Formación/Taller: Localidad de realización: Provincia: Fecha de realización:
En a de de 2018

De conformidad con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), los datos suministrados quedarán incorporados en un fichero automatizado e inscrito en el registro de la Agencia Española de Protección de Datos por esta Administración, siendo utilizados exclusivamente para los fines para los que han sido recogidos. Así mismo, los interesados podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, en cumplimiento de lo establecido en la LOPD.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN APÍCOLA Y AGROAMBIENTAL MARCHAMALO (CIAPA)
INSTITUTO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO Y FORESTAL (IRIAF)
Camino de San Martín, s/n – 19180 Marchamalo (Guadalajara)
e-mail: avinuelas@jccm.es