



JORNADAS ONLINE:

Innova y aumenta tu valor TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

RED DE
INNOVACION
RURAL

16, 17, 18, 23,
24 y 25 Junio
2020 a las 10:00h

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS (16/06/2020)

- Trámites administrativos y requisitos generales para iniciarse en la elaboración y transformación de alimentos ecológicos en Castilla y León.
- Consumo y canales de comercialización del producto ecológico.
- La iniciativa del obrador ecológico comunitario y sala de acopio Vallaecolid.

MÓDULO 2: VINOS ECOLÓGICOS PARA UN DESARROLLO SOSTENIBLE (17/06/2020)

- Requisitos específicos de la elaboración de vinos ecológicos.
- Experiencia en elaboraciones ecológicas. Como podemos ayudarte desde la Estación Enológica (ITACyL).
- Mesa de experiencias.

MÓDULO 3: PRODUCTOS CARNICOS ECOLÓGICOS (18/06/2020)

- Requisitos específicos de la elaboración de productos cárnicos ecológicos.
- Innovación en transformación de productos cárnicos ecológicos. Cómo podemos ayudarte desde la Estación Tecnológica de la Carne de Guijuelo (ITACyL).
- Mesa de experiencias .

MÓDULO 4: TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS ECOLÓGICOS (23/06/2020)

- Requisitos específicos de la elaboración de productos lácteos ecológicos.
- Innovación en transformación de lácteos (proyecto COAGUSEN). Como podemos ayudarte desde la Estación Tecnológica de la Leche (ITACyL).
- Mesa de experiencias

MÓDULO 5: TRANSFORMACIÓN DE CEREALES ECOLÓGICOS (24/06/2020)

- Requisitos específicos de la transformación de cereales ecológicos.
- Tecnología como herramienta transformadora para la mejora de harinas ecológicas libres de gluten. Como podemos ayudarte desde la Planta de Procesos y Productos Innovadores (ITACyL).
- Mesa de experiencias .

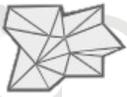
MÓDULO 6: TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS (25/06/2020)

- Requisitos específicos de la transformación de productos hortofrutícolas eco.
- Higienización y transformación de productos frescos para el desarrollo de productos de IV gama Clean-Label. Como podemos ayudarte desde la Planta de Procesos y Productos Innovadores (ITACyL)
- Mesa de experiencias .



Inscripciones: [AQUÍ](#)

AGENTE INNOVACIÓN RURAL:
Paula Tordesillas: 610 36 39 90
ptordesillas@funge.uva.es



Innova y aumenta tu valor TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

RED DE
INNOVACION
RURAL

PROGRAMA

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Martes 16 de Junio

10:00h. Inauguración y presentación de las Jornadas.

D. Jorge Llorente Cachorro, Viceconsejero de Desarrollo Rural (Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural).

D. Juan Antonio Senovilla Senovilla. Presidente del Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECyL)

10:15h. Trámites administrativos y requisitos generales para iniciarse en la elaboración y transformación de alimentos ecológicos en Castilla y León.

D. Manuel Fernández Calderón. Técnico Área Calidad Alimentaria (ITACYL).

10:35h. Consumo y canales de comercialización del producto ecológico.

D. Diego Roig. Director EcoLogical, Consultora especializada en negocios bio.

11:15h. Obrador ecológico comunitario y sala de acopio. Estrategia Alimentaria de Valladolid.

D. Faustino López Carracedo. Agricultor y miembro de la Asociación Vallaecolid.

11:40h. Dudas y preguntas.

Modera: D^a Paula Tordesillas Gil, Agente innovación rural.

Inscripciones: [AQUÍ](#)

AGENTE INNOVACIÓN RURAL:

Paula Tordesillas: 610 36 39 90

ptordesillasg@funge.uva.es





Innova y aumenta tu valor TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

RED DE
INNOVACION
RURAL

PROGRAMA

MÓDULO 2: VINOS ECOLÓGICOS PARA UN DESARROLLO SOSTENIBLE

Miércoles 17 de Junio

10:00h. Bienvenida y presentación. ITACyL y CAECyL

10:05h. Requisitos específicos de la elaboración de vinos ecológicos.
D^a Cristina Arias. Responsable CCL certificación SL.

10:45h. Experiencia en elaboraciones ecológicas. Cómo podemos ayudarte desde la Estación Enológica.

D. Alberto Martín Baz, técnico Estación Enológica, ITACyL

11:00h. Mesa de experiencias.

Bodega Kirios de Adrada (Adrada de Aza, Burgos).

D. Jesús Lázaro.

Bodegas Vega Saúco SL. (Morales de Toro, Zamora).

D. Jaime Arias Fernández.

Viñas del Cámbrico SL (Villanueva del Conde, Salamanca). D.
Fernando Maillo Ferrán.

11:50h. Dudas y preguntas.

Modera: D. Manuel Fernández Calderón. Técnico Área Calidad Alimentaria ITACYL

Inscripciones: [AQUÍ](#)

AGENTE INNOVACIÓN RURAL:

Paula Tordesillas: 610 36 39 90
ptordesillasg@funge.uva.es





Innova y aumenta tu valor TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

RED DE
INNOVACION
RURAL

PROGRAMA

MÓDULO 3: PRODUCTOS CARNICOS ECOLÓGICOS

Jueves 18 de Junio

10:00h. Bienvenida y presentación. ITACyL y CAECyL.

10:05h. Requisitos específicos de la elaboración de productos cárnicos ecológicos

D. Selam Wearing Prieto. Servicio de certificación CAAE, SL

10:45h. Innovación en transformación de productos cárnicos ecológicos. Cómo podemos ayudaros desde la Estación Tecnológica de la Carne de Guijuelo, ITACyL

D. Juan José García García, responsable Estación Tecnológica de la Carne, ITACYL.

11:00h. Mesa experiencias.

Ganadería ecológica ARBÁS (Villamanín, León). Producción y sala de despiece de ternera ecológica.

D. Arsenio Rodríguez Martínez.

Embutidos Caromez SL (Sanchidrián, Ávila). Transformación de productos cárnicos y embutidos de cerdo ecológico.

D^a María Caro.

Avícola campesina palentina CB (San Cebrián de Campos, Palencia). Producción ecológica de pollo y matadero.

D. Arturo Sócrates Tejeda Pérez.

Finca La Solanilla. (San Esteban de los Patos, Ávila). Producción y venta de pavo ecológico alimentado y pastoreado en pastos.

D. Antonio de la Solanilla.

11:50h- Dudas y preguntas.

Modera: D. Manuel Fernández Calderón. Técnico Área Calidad Alimentaria ITACYL

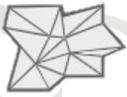
Inscripciones: [AQUÍ](#)

AGENTE INNOVACIÓN RURAL:

Paula Tordesillas: 610 36 39 90

ptordesillasg@funge.uva.es





Innova y aumenta tu valor

TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

PROGRAMA

MÓDULO 4: TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS ECOLÓGICOS

Martes 23 de Junio

10:00h. Bienvenida y presentación. ITACyL y CAECyL.

10:05h. Requisitos específicos de la elaboración de productos lácteos ecológicos.

D. Eduardo Arnaud Sánchez Mariscal. Director de Certificación de Sohiscert.

10:45h. Innovación en transformación de lácteos (proyecto COAGUSEN). Cómo podemos ayudaros desde la Estación Tecnológica de la Leche.

D. Domingo Fernández García, técnico Estación Tecnológica de la Leche, ITACYL.

11:00h. Mesa de experiencias

Cooperativa Crica (Megeces Valladolid). Producción de leche y transformación de lácteos de vaca ecológicos.

D. Alfonso Criado Catalina.

La Majada de Barcina. (Barcina de los Montes. Burgos). Producción queso de oveja.

D. Jose Manuel Arnáiz.

Quesos La Faya (Fariza de Sayago, Zamora). Producción de leche y lácteos de oveja ecológica

D^a Ángeles Santos.

12:00h. Dudas y preguntas.

Modera: D. Manuel Fernández Calderón. Técnico Área Calidad Alimentaria ITACYL

Inscripciones: [AQUÍ](#)

AGENTE INNOVACIÓN RURAL:

Paula Tordesillas: 610 36 39 90

ptordesillasg@funge.uva.es



Innova y aumenta tu valor TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

RED DE
INNOVACION
RURAL

PROGRAMA

MÓDULO 5: TRANSFORMACIÓN DE CEREALES ECOLÓGICOS

Miércoles 24 de Junio

10:00h. Bienvenida y presentación. ITACyL y CAECyL.

10:05h. Requisitos específicos de la transformación de cereales ecológicos.
D^a. M^a Ángeles González González. QUALITAS NATURA CERTIFICACIÓN, S.L.

10:50h. Tecnología como herramienta transformadora para la mejora de harinas ecológicas libres de gluten. Como podemos ayudarte desde la Planta de Procesos y Productos Innovadores.

D. Daniel Rico Bargués, Investigador Planta de Procesos y Productos Innovadores (ITACyL).

11:10h. Mesa experiencias

Pasta ecológica La Solana (Piñel de Abajo, Valladolid).

D^a Belén Verdugo.

Molinos del Duero SL (Zamora).

D. Juan Carbajo.

Panadería ecológica “El Horno de Amayuelas. (Amayuelas de Abajo, Palencia)

D^a M^a José Garre Aparicio.

12:00h. Dudas y preguntas.

Modera: D. Manuel Fernández Calderón. Técnico Área Calidad Alimentaria ITACYL

Inscripciones: [AQUÍ](#)

AGENTE INNOVACIÓN RURAL:

Paula Tordesillas: 610 36 39 90

ptordesillasg@funge.uva.es





Innova y aumenta tu valor TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

RED DE
INNOVACION
RURAL

PROGRAMA

MÓDULO 6: TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS

Jueves 25 de Junio

10:00h. Bienvenida y presentación. ITACyL y CAECyL.

10:05h. Requisitos específicos de la transformación de productos hortofrutícolas. D. Ernesto Aparicio, Director técnico CAECYL.

10:50h. Higienización y transformación de productos frescos para el desarrollo de productos de IV gama Clean-Label. Como podemos ayudarte desde la Planta de Procesos y Productos Innovadores.

D^a Ana Belén Martín Diana, investigadora Planta de Productos y Procesos Alimentarios Innovadores (ITACYL)

11:10h. Mesa experiencias

Hortalizas Ecoeduco (Campo de Cuéllar , Segovia) Producción, envasado y comercialización de hortalizas frescas.

D. Albano Sastre.

Aperitivos Añavieja SA(Muro, Soria).

D. Emilio Zamora Sainz.

Cestas de verduras ecológicas Huerta Molinillo (Burgos).

D. Rafael Martínez Amor.

11:50h. Dudas y preguntas.

Modera: D. Manuel Fernández Calderón. Técnico Área Calidad Alimentaria ITACYL

Inscripciones: [AQUÍ](#)

AGENTE INNOVACIÓN RURAL:

Paula Tordesillas: 610 36 39 90

ptordesillasg@funge.uva.es

