



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](mailto: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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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

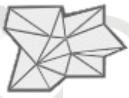
**Inscripciones:** [AQUÍ](#)

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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Belén Verdugo.

**Molinos del Duero SL** (Zamora).

D. Juan Carbajo.

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

D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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**

