



Cofinanciado por
la Unión Europea



WORKSHOP 1: Producción EN CAMPO de higos secos con la máxima calidad higiénico-sanitaria.

2 de abril. Sede de Adismonta

PROGRAMA

9.30- 9:45. Presentación GO_HIGOS. ADISMONTA

9:45- 10:15. Aplicación de las técnicas de cultivo en parcelas demostrativas GO.HIGO.

Margarita López Corrales. Fernando Pérez Gragera. Área Fruticultura Mediterránea. CICYTEX

10:15- 10:45. Selección clonal de 'Calabacita' y de Cuello de Dama, en la Comunidad Autónoma de Extremadura y de Castilla y León.

Francisco Javier Toro González; Guadalupe Domínguez Yagüe y Yolanda Romano García. Área Fruticultura Mediterránea. CICYTEX

10:45- 11:15. Identificación y control de daños por insectos y aves en higos secos.

Antonio Jesús Galán Jiménez. Área Fruticultura Mediterránea. CICYTEX

11:15- 11:45- Café

11:45-12:05. Identificación de mohos toxigénicos y micotoxinas en higos

Alicia Rodríguez Jiménez. Grupo de Investigación Calidad y Microbiología de los Alimentos (CAMIALI). INURA. Universidad de Extremadura

12:10- 12:45. Aplicación de sistemas de control sostenibles y amigables con el medio ambiente en higos

Manuel Joaquín Serradilla Sánchez. Área de Postcosecha, Valorización Vegetal y Nuevas Tecnologías

Alberto Martín González y María de Guía Córdoba Ramos. Grupo de Investigación Calidad y Microbiología de los Alimentos (CAMIALI). INURA. Universidad de Extremadura

12:45- 13:30. Foro de discusión. Francisco Cortijo.

