

# TEGUESTE AGRÍCOLA

El reto que afronta cada año el proyecto "Teguste Agrícola" es adaptarlo a las necesidades del sector y ofrecer un programa atractivo y variado. Un sector que sufre una evolución constante tanto en el uso de tecnologías, como en la adaptación de los productos al mercado, sin por supuesto renunciar a nuestros tesoros agrícolas.

El año pasado se obtuvo la Denominación de Origen Protegida Papas Antiguas de Canarias, lo que nos viene a confirmar que vamos por buen camino conservando nuestras producciones y adaptándolas a las nuevas demandas.



## XIII JORNADAS AGRARIAS LOS ZAMORANO

### FEBRERO

#### PODA E INJERTO DE FRUTALES (18-20 FEBRERO)

10:00h - 13:30h

**Ponente:** Antonio C. Perdomo Molina. Jefe de la Agencia de Extensión Agraria del Área Metropolitana.

**Programa:** 10,5H

- 18 de febrero / Conceptos básicos de la poda de frutales de hueso y práctica de poda por grupos.
- 19 de febrero / Conceptos básicos de la poda de frutales de pepita y práctica de poda por grupos.
- 20 de febrero / Conceptos básicos del injerto de frutales y práctica de injerto por grupos.

(Conviene traer tijera de podar y navaja de injertar.)

*Charla incluida en el plan formativo del Área de agricultura del Cabildo de Tenerife.*

**Necesaria inscripción. Curso gratuito.**

#### MANIPULADOR DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS, NIVEL BÁSICO (21-28 DE FEBRERO)

17:00h - 21:00h

**Ponente:** Benaiga.

**Programa:** 25 h.

- Plaguidas: descripción y generalidades.
- Riesgos derivados de la utilización de plaguidas.
- Peligrosidad de los plaguidas para la salud.
- Prácticas de la protección fitosanitaria. Relación trabajo-salud. Primeros auxilios en caso de intoxicación.
- Medidas preventivas y protectoras para evitar el riesgo del uso de plaguidas.
- Buena práctica fitosanitaria. Protección del medio ambiente y normas legales.
- Sensibilización medioambiental.

**Necesaria inscripción. Curso gratuito.**

TESOROS  
agroalimentarios

LOS ZAMORANO  
JORNADAS AGRARIAS

ESQUELA  
AGROAMBIENTAL

TEGUESTE  
VILLA  
ENTRE VIÑEDOS



### INSCRIPCIÓN

Registro del Ayuntamiento  
Lunes a Viernes: 8:30 a 13:30 h.  
Sábados: 9:00 a 12:00 h.

Tfno.: 922 316 118 ó fax: 922 540 903  
email: asuntosgenerales@teguste.org

[www.teguste.es](http://www.teguste.es)

TEGUESTE  
AGRÍCOLA  
2014

Cursos, talleres, conciertos,  
charlas y degustaciones



ILUSTRE AYUNTAMIENTO  
DE TEGUESTE

## MARZO

### CONTROL ECOLÓGICO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES (10-14 DE MARZO)

16:30h - 20:30h

**Ponente:** Dra. Maria del Carmen Jaizme Vega / Dr. Jose Luis Porcuna Coto. Pedro G. Tenoury Dominguez. Ingeniero Agronomo.

**Programa:** 20h

Introducción al control de plagas y enfermedades en agricultura ecológica. Métodos de control de las principales plagas y enfermedades de Canarias. Empleo de organismos benéficos del suelo.

Preparación de productos ecológicos para el control de plagas y enfermedades.

**Necesaria inscripción. Coste: 15€**

### CONTROL DE LA MOSCA DE LA FRUTA (20 DE MARZO)

18:00h

**Ponente:** Fernando Rodríguez de Acuña Pego. Técnico del servicio de extensión agraria y desarrollo rural. Charla incluida en el plan formativo del Área de agricultura del Cabildo de Tenerife.

**Necesaria inscripción. Charla gratuita**

## ABRIL

### TENDENCIAS ENOLÓGICAS EN LA ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

(22 - 23 DE ABRIL)

17:30h - 20:30h

**Ponente:** Andrés Martín Carbonero. Consultor Técnico Enología. Asesor de bodegas

en León, Ribera del Duero y La Mancha. (*Orientado hacia bodegueros y profesionales del sector*).

**Programa:** 6h

22 de abril

**Elaboración de vinos blancos:**

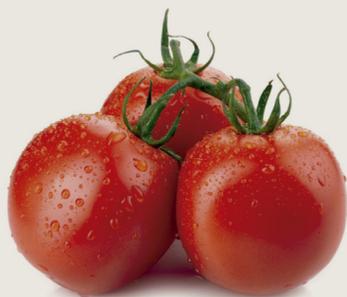
- Maceración prefermentativa (nuevas formas de maceración).
- Desfangado y gestión de las lías (filtración tangencial).
- Fermentación térmica invertida.
- Trabajo con lías.
- Fermentación en barrica.
- Elaboración de vinos rosados.
- Maceración y sangrado o prensa directa.
- Tendencias de los colores en vino rosado.
- Parámetros analíticos idóneos de los rosados.

23 de abril

**Elaboración de vinos tintos:**

- Importancia de la maduración fenólica.
- Elaboración de tintos jóvenes destinados a ser jóvenes.
- Elaboración de tintos con destino a envejecer.
- Gestión del potencial redox y el oxígeno.
- Tecnologías implicadas en la elaboración de tintos (termovinificación, flash detente e intercambio catiónico).
- Diferentes depósitos utilizados para fermentación de tintos.
- Crianza con lías, madera y oxígeno.

**Necesaria inscripción. Coste: 6 €**



## MAYO

### INICIACIÓN A LA APICULTURA (19-23 DE MAYO)

16:00h - 20:00h

**Ponente:** Angel Mendivi Jiménez.

Técnico en gestión medioambiental. Apicultor.

**Programa:** 20h

- Evolución histórica de la apicultura en Canarias.
- Las castas de la colmena y sus funciones.
- Razas de abejas. La abeja negra Canaria.
- La colmena como unidad de producción.
- Material apícola.
- Ubicación del colmenar. Normativa.
- Calendario apícola.
- Multiplicación del apiario.
- Productos apícolas - propiedades, extracción y envasado.
- Las mieles en Canarias, tipificación.
- Patología apícola, tratamientos químicos y alternativos.

**Necesaria inscripción. Coste: 15 €**

### SOLARIZACIÓN (8 DE MAYO)

17:30h

**Ponente:** Inversa. Compostaje y Lombricultura.

**Programa:** 2h

**Necesaria inscripción. Coste: 3 €**

## JUNIO

### INICIACIÓN A LA ELABORACIÓN DE QUESOS

(9-13 DE JUNIO)

16:30h - 20:30h

**Ponente:** Juan Carlos González González.

Ingeniero técnico agrícola. Maestro quesero.

**Programa:** 20h

- La leche.
- El queso.
- Composición: materia prima, factores que influyen y determinan la calidad.
- El cuajo.
- Elaboración de quesos.
- Clasificación de los quesos.
- Accidentes o defectos en los quesos. Externos, internos, textura y en olores, aromas, sabor.

**Necesaria inscripción. Coste 15€**

### COMERCIALIZACIÓN DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

(19 DE JUNIO)

17:30h

**Ponente:** Comercializador ecológico.

**Programa:** 20h

- Experiencias de comercialización de productos ecológicos.

*Charla incluida en el plan formativo del Área de agricultura del Cabildo de Tenerife.*

**Necesaria inscripción. Charla gratuita**

## ESCUELA AGROAMBIENTAL

### MARZO, ABRIL Y MAYO

#### COMPOSTAJE Y LOMBRICULTURA

(11 MARZO-6 DE MAYO)

Los martes 16:30h – 20:30h

**Ponente:** Inversa. Compostaje y Lombricultura.

**Programa:** 36h. Curso teórico - práctico:

- Claves de la Fertilización orgánica.
- Compostaje, beneficios y parámetros de control.
- Compostaje Sistema CBD.
- Lombricultura básica y sistemas de manejo.
- Sistemas de gestión de residuos orgánicos de origen doméstico: vermicompostaje.
- Té de vermicompost y humus. Biofertilizante a base de boñiga de vaca.
- Análisis de parámetros de calidad del compost.

**Necesaria inscripción. Coste 27 €**

#### ELABORACIÓN ECOLÓGICA DE PRODUCTOS

##### AGRÍCOLAS TRANSFORMADOS

(26 MARZO-7 DE MAYO)

Los miércoles 16:30h – 20:30h

**Ponente:** Silvia Ruffilli. Tecnóloga de los alimentos.

**Programa:** 28h. Curso teórico - práctico:

- Elaboración de almíbares, compotas, mermeladas, confituras y dulces.
- Elaboración de conservas a base de miel de Tenerife.
- Elaboración de conservas en vinagre y encurtidos.
- Lactofermentados y salazones.
- Maceración en aceite y conservas.
- Elaboración de salsas y mojo.

**Necesaria inscripción. Coste 21 €**

### AGRICULTURA ECOLÓGICA (13 MARZO-15 DE MAYO)

Los jueves 16:30h – 20:30h

**Ponente:** Carlos Garrido, ingeniero técnico agrícola.

Especialista en Agricultura ecológica. Alfonso Ortega Santaella, técnico en agricultura ecológica. José Aljibes, lombricultor. Violeta López Jiménez, ingeniero técnico agrícola.

**Programa:** 30h. Curso teórico - práctico:

- Preparación de suelo, abonado, compostaje, siembra, plantación, rotación y asociación de cultivos.
- Diseño del huerto, preparación del suelo, siembras y plantación con asociación de plantas aromáticas.
- Lombricultura.
- Preparación y siembra, elaboración de una tira de compost e instalación de un vermicompostero.
- Abonos verdes y labores culturales.
- Siembra de abonos verdes, binado escardado y extendido de acolchados en la huerta, aporcado, podas, despuntes y entutorados en horticultura ecológica.
- Lucha contra las plagas y enfermedades, preparados vegetales.

**Necesaria inscripción. Coste 24 €**

## TESOROS AGROALIMENTARIOS

MARZO: Mes de la Miel

**22 de marzo.** “Cocinando con miel de Tenerife” de la mano de Hiromi Nakamura Chinae, Jefa de cocina del Restaurante La Enredadera. Crtra. General 273. Tegueste.  
**11:00h.** Mercadillo de Tegueste. **Entrada libre.**

**25 de marzo.** “La miel, un producto natural. Cata de miel”.  
**17:00h-20:00h.** Angel Mendivi Jiménez. Técnico en gestión medioambiental. Apicultor. Coste: 3€

ABRIL: Mes del Vino y Queso

**6 de abril.** “Que te la den con queso”. Acercamiento a los quesos Canarios y al vino de Tegueste.  
**11:00h.** Ingeniero técnico agrícola. Maestro quesero. Mercadillo de Tegueste.  
**Entrada libre.**

**12 de abril.** “Concierto entre viñedos”.

**12:00h.** Finca ubicada en Mederos. Tegueste.  
**Entrada libre.**

**13 de abril.** “Cocinando con queso” con el restaurante “Tasca La Viña”. El lomo nº 5. Tegueste.

**11:00h.** Mercadillo de Tegueste.  
**Entrada libre.**

MAYO: Mes del Tomate

**“Reparto de plántulas”** de una variedad local de tomates entre los agricultores del municipio.  
**Interesados hacer solicitud.**

**15-17 de mayo.** “El tomate, estrella en la cocina”.  
**16:30h-20:30h.** Laura Benedicto Durango. Ciclo superior de restauración y cocina.  
**Necesaria Inscripción. 12h. Coste: 9 €**

JUNIO: Mes de la Calabaza

**17 de junio.** “El poder curativo y energético de los alimentos: La calabaza”.  
**17:30h.** Olga Acosta Bellés. Diplomada en Dietética y Nutrición. Naturópata y especialista en Medicina Oriental aplicada a los alimentos.  
**Necesaria Inscripción. Coste: 3€**

**22 de junio.** “Concurso de calabazas”.

Buscamos la calabaza mas grande.  
**11:00h.** Presentarla en el Mercadillo de Tegueste.  
**Necesaria Inscripción.**

JULIO: Mes de la Fruta

**3 al 5 de julio.** “Aprendiendo a cocinar con frutas”.  
**16:30h-20:30h.** Laura Benedicto Durango. Ciclo superior de restauración y cocina.  
**Necesaria Inscripción. 12h. Coste: 9 €**

**12 de julio.** “Reconocimiento de variedades locales de Higuera”.

**11:00h.** Antonio Perdomo Molina. Agente de extensión agraria. Taller incluido en el plan formativo del Área de agricultura del Cabildo de Tenerife. Mercadillo de Tegueste.  
**Entrada libre.**

