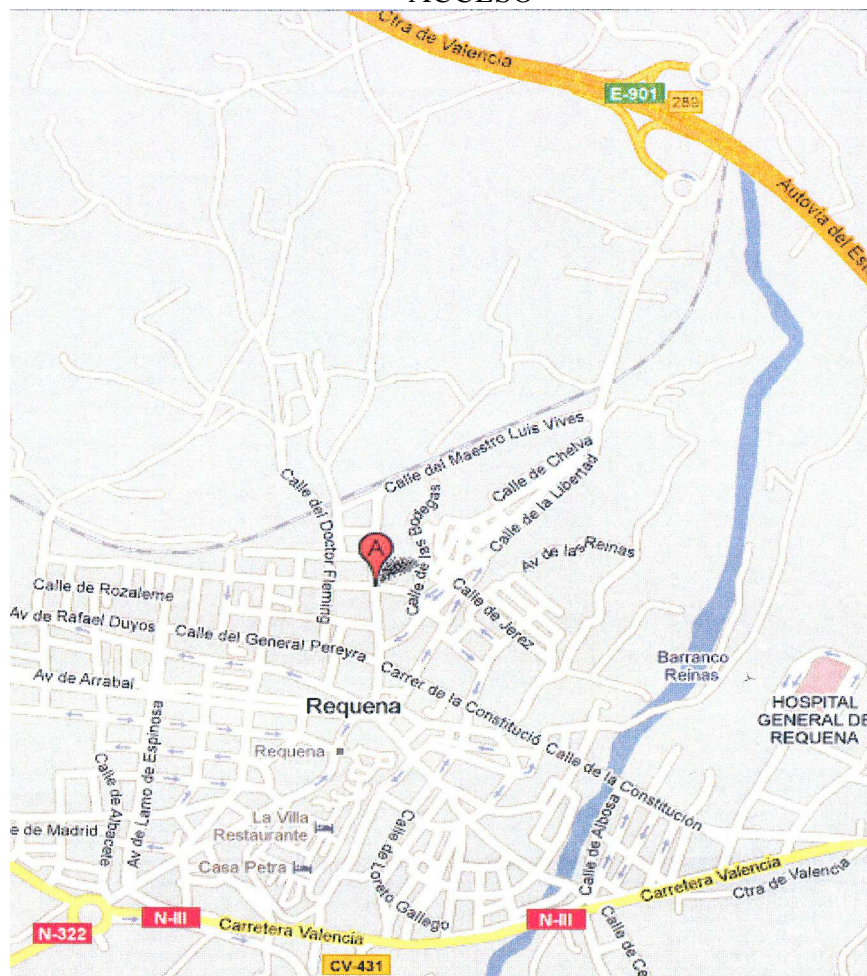


ACCESO



Lugar : INSTITUTO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE REQUENA
Plaza Valentín García Tena, 1
46340 Requena

Información:
963424199



GENERALITAT
VALENCIANA

CONSELLERIA DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

ivia

instituto valenciano
de investigaciones agrarias

INSTITUTO VALENCIANO DE INVESTIGACIONES AGRARIAS
SERVICIO DE DESARROLLO TECNOLÓGICO

JORNADAS IVIA 2011

***JORNADA SOBRE PROYECTO
CERO EN VIÑA Y OLIVAR***

**INSTITUTO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA
REQUENA (VALENCIA), 17 DE MAYO DE 2011**

JORNADA PROYECTO CERO

La presencia de residuos de plaguicidas en los productos alimenticios es motivo de preocupación creciente en los consumidores. Las normativas que regulan su presencia en frutas y hortalizas son cada vez más estrictas y los controles más numerosos.

Por esto, la producción agrícola del futuro debe adaptarse a las necesidades de la demanda. Para ello, los agricultores que deseen estar presentes en el mercado, en condiciones competitivas, deben suministrar frutas, verduras y hortalizas en las que los productos químicos no estén presentes o sean detectables.

El concepto “Proyecto Cero” es un paso más en la evolución del control de plagas que, basado en la protección integrada, limita el uso de plaguicidas a las fases más tempranas del ciclo del cultivo, de manera que no queden residuos en la parte comestible del mismo. Es decir, un sistema de control de plagas entre la Protección integrada y la Producción ecológica.

Dicho proyecto integra un conjunto de líneas de investigación y experimentación agraria dirigido a evaluar la posibilidad de combinar técnicas de cultivo y métodos biológicos y biotécnicos, como estrategia de control de plagas y enfermedades, comprobando su eficacia y coste.

Es un proyecto amplio, que se lleva a cabo por el personal del IVIA con la inestimable colaboración de cooperativas y empresas agroalimentarias de la Comunidad Valenciana, en esta jornada se van a abordar, las producciones de viña y olivar, exponiendo los resultados obtenidos en 2009-1010.

PROGRAMA

10: 15h APERTURA DE LA JORNADA

10:30 h UVA DE VINIFICACIÓN

D. Ramón Coscollá. Servicio de Sanidad Vegetal. CAPA.
D. Vicente Badia. Servicio de Sanidad Vegetal. CAPA
D. Victoria Beltrán Instituto Viticultura y Enología

11:30 h UVA DE MESA

D. J. Manuel Llorens. Servicio de Sanidad Vegetal. CAPA.
D. Enrique Albuja. Servicio de Sanidad Vegetal. CAPA

12:30 h DESCANSO

12:45 h OLIVAR

D. Joan Bernat. Servicio de Sanidad Vegetal. CAPA
D. Sergio Paz. Servicio de Desarrollo Tecnológico. IVIA
D. Joan Sanz. Servicio de Desarrollo Tecnológico. IVIA