

# Tras Jornadas de **TRUFICULTURA** en Patagonia



19 y 20 de septiembre de 2019 - Salón de Conferencias CIEFAP

## Día 1 - 19 de septiembre -

- 09:00 a 09:30 h. **Apertura**
- 09:30 a 10:45 h. **Que son las trufas. Biología general. Especies. Identificación. Asociaciones micorrícicas. Hospedantes. Zonas de distribución nativa. Ecología. Comestibilidad, características nutricionales y organolépticas.**  
A cargo de las Dras. Carolina Barroetaveña y Dra. María Belén Pildain. CONICET - CIEFAP.
- 10:45 a 11:15 h. **Aspectos del cultivo de trufa. Como elijo lugares?**  
A cargo del Ing. Ftal. Tomás de Hagen. Trufas del Nuevo Mundo.
- 11:15 a 11:45 h. **Suelos de esta región, pH y material originario, salinidad, enclado de suelos. Análisis requeridos.**  
A cargo de la Ing. Ftal. Virginia Alonso. CIEFAP.
- 12:00 a 14:00 h. **Almuerzo libre.**
- 14:00 a 14:30 h. **Presentación del mapa de zonas aptas para truficultura en Patagonia.**  
A cargo de la Dra. M. E. Salgado Salomón y el Ing. Ftal. D. Mhör Bell. CONICET - CIEFAP.
- 14:30 a 15:00 h. **La producción de planta trufada. Requerimientos del vivero, insumos y cuidados.**  
A cargo de Agustín Lagos. El Trufero.
- 15:00 a 15:30 h. **Riego en las trufas.**  
A cargo de Msc Cristina Dellacanonica. INTA.
- 15:30 a 16:00 h. **Coffee break.**
- 16:00 a 17:30 h. **Manejo y conducción de la plantación.**  
A cargo del Ing. Ftal. Tomás de Hagen. Trufas del Nuevo Mundo.

## Día 2 - 20 de septiembre -

- 09:00 a 10:15 h. **La cosecha. la postcosecha.**  
A cargo del Ing. Ftal. Tomás de Hagen, Lic. Faustino Terradas.  
Trufas del Nuevo Mundo.
- 10:15 a 10:45 h. **Coffee break.**
- 10:45 a 11:15 h. **Plagas y enfermedades de los huertos truferos.**  
A cargo del Dr. Andrés De Errasti. CIEFAP.
- 11:15 a 11:45 h. **La integración con otras actividades complementarias en los predios.**  
A cargo de la Dra. Carolina Barroetaveña. CIEFAP.
- 12:00 a 14:00 h. **Almuerzo libre.**
- 14:00 a 15:30 h. **Plan de negocios. Consideraciones para la comercialización.**  
A cargo del Lic. Faustino Terradas. Trufas del Nuevo Mundo..
- 15:30 a 16:00 h. **Coffee break.**
- 16:00 a 17:30 h. **Mesa de Experiencias de producción en Patagonia. Río Negro y Santa Cruz.**  
A cargo de productores de Patagonia y otras regiones.  
Referentes técnicos e institucionales.
- 17:30 a 18:00 h. **Cierre y entrega de certificados.**