

### **Viernes 14 de febrero**

**09:15-9:45.** Recepción y entrega de documentación

**09:45-10:30.** Inauguración.

**10:30-11:15.** Introducción al mundo de la trufa.

María Videgaín, Universidad de Zaragoza

**11:15-11:45.** Pausa café.

**11:45-12:45.** Establecimiento de plantaciones truferas: decisiones previas y primeros trabajos.

Eva Gómez, Técnico del Centro de Investigación y experimentación de Graus-DPH.

**12:45-13:45.** Nuevas tendencias en cultivo de trufas.

Sergi García, CITA-IA2.

**13:45-15:30.** Comida

**15:30-16:30.** Plagas en truficultura y cómo combatirlas.

María Martín, CITA-IA2.

**16:30-17:30.** Métodos de conservación y aprovechamiento de la trufa.

Domingo Blanco, Universidad de Zaragoza – IA2

**17:30-18:00.** Pausa café.

**18:00-19:00.** La trufa en gastronomía y salud.

Eva Tejedor, CITA-IA2.

### **Sábado 15 de febrero**

**9:30-14:00** Visita a vivero y plantaciones truferas en producción.

**14:00-15:45** Comida

**15:45-18:00** Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura de Graus.

· Visita a la plantación experimental.

Eva Gómez, Sergi García y Sergio Sánchez

· Iniciación a la identificación de trufas y micorrizas.

Eva Gómez, Sergi García y Sergio Sánchez

**18:00-19:00** (opcional) Líneas de ayudas a la truficultura, Año 2020. Diputación Provincial de Huesca.

**19:00** (opcional) Visita al mercado de la trufa de Graus. Plaza Mayor de Graus.

· Degustación y cata de trufa y tapas trufadas.

Eva Tejedor y Pedro Marco, CITA-IA2

### **Profesores**

Dr. Sergi García Barreda – CITA-IA2

Dr. Sergio Sánchez Durán – CITA-IA2

Dña. Eva Tejedor Calvo – CITA-IA2

Dña. Eva Gómez Molina - CIET

Dr. Domingo Blanco Parmo – Universidad de Zaragoza-IA2

Dña. María Martín Santafé – CITA-IA2

Dña. María Videgaín Marco - Universidad de Zaragoza