



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

CURSO DESTILACIÓN DE PLANTAS AROMÁTICAS (2ª edición)(*)(**)

19 y 20 de septiembre de 2023 (20 horas)

Organiza

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF-JCCM.
Camino de San Martín s/n, 19180 Marchamalo (Guadalajara).

Lugar realización

C/ La Fragua 2, Romancos (Guadalajara).

Inscripción

Gratuita. Solicitud disponible en página web <https://iriaf.castillalamancha.es/> y en Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF. Entrega en las Direcciones Provinciales Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla La Mancha, Oficinas Comarcales Agrarias (OCA) de la Región, Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo-IRIAF, Guadalajara, Registro Electrónico de la JCCM o cualquier Oficina de Registro Único. Se puede remitir también a secretaria.ciapa@jccm.es
Aforo máximo: 15 personas.

Fecha máxima de recepción de solicitudes: 11 de septiembre de 2023.

Horario

De 09:30 a 14:30 y de 15:30 a 20:30

Coordinador

José Fernando Viana López. CIAPA. Marchamalo-IRIAF. TF: 949-885014, e-mail: fviana@jccm.es

Programa

MARTES 19/09

09:30-14:30: Implantación de cultivos orgánicos de diferentes tipos de lavándulas. Preparación de vivero. Extracción al modo tradicional para la obtención de derivados de máxima pureza mediante arrastre de vapor. Obtención de diferentes aceites esenciales bio, botánicamente definidos.

15:30-20:30: Visita a vivero. Prácticas individualizadas de destilación. Diferencias entre aceites vegetales y esenciales biológicos y extractos e hidrolatos biológicos.

MIÉRCOLES 20/09

09:30-14:30: Productos y subproductos obtenidos por destilación por arrastre. Comercialización de aceites orgánicos. Venta minorista, mayorista y al detalle.

15:30-20:30: Extracción primera presión frío de aceites orgánicos puros de almendra dulce y avellana de la alcarria. Extracción de aceites vegetales provenientes de frutos secos primera presión frío. Extracción primera presión frío aceites orgánicos puros de girasol alto oleico y nuez de Castilla.

Ponentes

Técnicos empresa Explotaciones Agrarias e Industriales La Finca S.L.

(*) "Los destinatarios del Curso/Jornada serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito"

(**) Los participantes llegarán por sus propios medios al lugar en donde se realizará el curso.