

LISTADO DE EXPOSITORES

CHAMPIÑONES REY S. Coop C-LM
SETAS MELI
CHAMPIFUR S. Coop C-LM
VIRPECHAMP
NEOFUNGI
RECOMSA
IGPAJO MORADO
ARROYODEMIEL
HIDROMIEL IBÉRICA
AZAFRÁN-BEARAR
COOP. SAN ISIDRO
TRUFA DE LA VEGA
BODEGAS Y VIÑEDOS MORATALLA
RUTA DEL VINO LA MANCHUELA
ASOC. MICOLÓGICA EL VALLE (Cardeneta)
QUESOS LA MUEDA
VINO SIMBIOSIS



Con la colaboración



I FERIA DEL CHAMPIÑÓN Y OTROS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Auditorio Municipal PEDRO CHUMILLAS
Quintanar del Rey (Cuenca)

18, 19 y 20 de Octubre de 2024
Horario: 11:30 a 14:00 h y 17:00 a 21:30 h

PROGRAMA DE FERIA

VIERNES 18 OCTUBRE

12:00 h – Allocción a medico e inauguración a cargo de:

D^a Joaquina Saiz Cebrián
Alcaldeza de Quintanar del Rey
D. Julián Martínez Lizaso
Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha
D. Álvaro Martínez Chena
Presidente de la Diputación de Cuenca

12:30 h – Entrevista Cadena Ser y programa en directo: Autoridades y exposiciones.

16:00 h – Música en directo.
José Antonio Piloto (Piano)

SABADO 19 OCTUBRE

11:30 h – Apertura de la Feria.

12:30 h – Showcooking salsas: Productos principales: Champiñón y Seta.
Asociación Provincial de Cocineras de Cuenca.
(Plazas limitadas, obtén tu ticket en la escuela de música)

16:00 h – Charla Asociación Micológica El Valle (Cardenete).

16:00 h – Música en directo.
Tomás Escobedo (Saxofón)

20:00 h – Showcooking salsas: Productos principales: Champiñón y Seta.
Asociación Provincial de Cocineras de Cuenca.
(Plazas limitadas, obtén tu ticket en la escuela de música)

DOMINGO 20 OCTUBRE

11:30 h – Apertura Feria.

14:30 h – Cierre de Feria.

PROGRAMA DE PONENCIAS

Viernes, 18 de octubre

Tarde

16:00 h Actualidad, retos y futuro del sector del champiñón y otros hongos comestibles cultivados.

Jesús Ángel Pecesaranda
Cooperativas Agro-Alimentarias de Castilla-La Mancha. Albacete.

16:30 h Valor social de los hongos comestibles en Castilla-La Mancha.

Tomás Marino
Fundación CooperActiva. Cooperativas Agro-Alimentarias de Castilla-La Mancha. Alcazar de San Juan (Ciudad Real).

17:00 h Descanso

17:30 h Plagas del cultivo de champiñón.

María Jesús Navarro Lozano¹, Jaime Cerrasco² y Francisco J. Gosa Alegría¹
¹Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón (CIES), Quintanar del Rey (Cuenca). ²IRIAF – Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha, CIAF - Centro de Investigación Agroforestal de Albaladejito (Cuenca).

18:00 h Control químico y biológico de enfermedades del cultivo de champiñón.

Francisco J. Gosa Alegría¹, Jaime Cerrasco² y María Jesús Navarro Lozano¹
¹Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón (CIES), Quintanar del Rey (Cuenca). ²IRIAF – Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha, CIAF - Centro de Investigación Agroforestal de Albaladejito (Cuenca).

Sábado, 19 de octubre

Mañana

9:00 h La cría de insectos y su contribución al cultivo de hongos comestibles: posibles sinergias y colaboraciones.

José González-Jiménez
Departamento de I+D. Prolibrería. Villamalea (Albacete).

9:30 Tecnologías hidrotermales para la conversión y aprovechamiento del sustrato postcultivo de champiñón y setas.

Jaime Cerrasco¹, Barbero-López A.², Hesapala A.³, García-Delgado C.⁴, Díaz-Portuondo, E.¹, de la Rubia M.A.⁵, Monedero, A.⁶
¹IRIAF – Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha, CIAF - Centro de Investigación Agroforestal de Albaladejito (Cuenca); ²Departamento de Química, University of Eastern Finland, Joensuu, Finlandia; ³Departamento de Geología y Geoquímica, Universidad Autónoma de Madrid; ⁴Departamento de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Madrid.

10:00 Uso de residuos del cultivo de champiñón para la mejora de las características nutricionales de alimentos.

Miguel A. Gallardo¹, Wagner G. Vieira Junior², María E. Martínez-Navarro³, Diego G. Zied⁴, José E. Pardo⁵, Manuel Álvarez-Orgil⁶
¹Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes y Biotecnología, Campus Universitario Albacete, Universidad de Castilla-La Mancha; ²Universidade Estadual Paulista (UNESP), Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Programa de Pós-graduação em Microbiologia Agropecuária, Jaboticabal, Brasil.

10:30 Descanso

11:00 h Cultivo de Shiitake (*Lentinula edodes*) sobre sustrato pasteurizado.

Edward Lewandowski
Soc. Coop. Champimier. Villamalea (Albacete).

11:30 Turmicultura: fundamento y análisis del cultivo de la trufa del desierto (*Turfezia claveryi*).

Asunción Morle
Departamento Biología Vegetal, Facultad de Biología, Universidad de Murcia.

12:00 Compuestos bioactivos de los hongos cultivados de Castilla-La Mancha: beneficios más allá de la nutrición saludable.

Cristina Soler Rivas
Departamento Química Física Aplicada, Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Madrid, Departamento Producción y Caracterización de Nuevos Alimentos, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Madrid.