



## **CURSO DE FORMACIÓN: EL CULTIVO DE JUDIA: FABA ASTURIANA Y VERDINA**

Desde la IGP Faba Asturiana vemos la necesidad de profesionalizar un sector que está en crecimiento. Un sector olvidado por haberse considerado siempre una actividad asociada a otra (ganadera, hortícola, otros).

Por ello dentro del plan estratégico de la marca se va a llevar a cabo una formación específica para productores de faba Asturiana y verdina de Asturias amparados bajo los sellos de calidad.

Este curso pretende servir de herramienta para el conocimiento y apoyo al productor desde el inicio hasta el final del cultivo. Se llevarán a cabo diferentes fases; parte teórica presencial tanto en el aula como en el campo y una formación continuada mediante asesoramiento durante todo el ciclo productivo.

### **Realización:**

Concejo: Navia.

Ubicación: espacio cultural “El Liceo”.

Fechas: 14 al 24 de junio

Alumnos: 15

## **HORARIO**

### **Lunes 14 de junio:**

- 9-9.45: Inauguración del curso:
  - Sergio Suárez López. Presidente IGP Faba Asturiana.
  - José Manuel García Pérez. Vicepresidente IGP Faba Asturiana
  - M<sup>a</sup> Begoña López Fernández. Directora General de Desarrollo Rural y Agroalimentación.
  - Gonzalo Asenjo Palmerola, Concejal de Hacienda y Promoción Cultural del Ayuntamiento de Navia
  - Vanessa Lanza, Concejala de medio Rural del Ayuntamiento de Navia.
  - Javier Nievas. Responsable de Medio Rural de Caja Rural de Asturias.
  
- 9.45-11.45: Gestión del sello de calidad IGP Faba Asturiana. Control y trazabilidad del cultivo.
  - Profesor: Paula Álvarez González. IGP Faba Asturiana
- 11.45-12.15: Pausa
- 12.15-14.00: Formación en el autocontrol de la documentación obligatoria del sistema de calidad. Comercialización como productor primario, creación de marca.
  - Profesor: Santiago García González. IGP Faba Asturiana
- 14.30: comida



### **Martes 15 de junio:**

- 9.30-11.30: Gestión de la sanidad del cultivo. I. Introducción
  - o Profesor: Rafael Peláez Valle. Asesor de cultivos
- 11.30-12.00: pausa
- 12.00-14.00: Gestión de la sanidad del cultivo. Laboreos y abonado
  - o Profesor: Rafael Peláez Valle. Asesor de cultivos
- 14.30: comida

### **Miércoles 16 de junio:**

- 9.30-11.30: Gestión de la sanidad del cultivo. II. Manejo y nuevas técnicas
  - o Profesor: Rafael Peláez Valle. Asesor de cultivos
- 11.30-12.00: pausa
- 12.00-14.00: Gestión de la sanidad del cultivo. II Manejo y nuevas técnicas
  - o Profesor: Rafael Peláez Valle. Asesor de cultivos
- 14.30: comida
- 16.00: visita a explotaciones de la zona.

### **Jueves 17 de junio:**

- 9.30-11.30: Gestión de la sanidad del cultivo. III. Gestión Integrada
  - o Profesor: Rafael Peláez Valle. Asesor de cultivos
- 11.30-12.00: pausa
- 12.00-14.00: Gestión de la sanidad del cultivo. III. Gestión integrada.
  - o Profesor: Rafael Peláez Valle. Asesor de cultivos
- 14.00: comida

### **Viernes 18 de junio:**

- 9.30-11.00: Certificado de manipulador de alimentos específico del sector Hortofrutícola.
  - o Profesor: Natalia Rivero Santiañez.
- 11.00-11.30: pausa
- 11.30-13.00: Certificado de manipulador de alimentos. Expedición de certificado.
  - o Profesor: Natalia Rivero Santiañez
- 13.30: comida



### **Lunes 21 de junio:**

- 9.30-9.45: Presentación del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario a cargo de Mamen Olivan. Directora Gerente del SERIDA.
- 9.45-11.45: Métodos de detección de roturas post cosecha.
  - o Profesora: Ana Campa Negrillo. Investigadora SERIDA
- 11.45-12.15: pausa
- 12.15-14.15: Costes de Producción de una explotación de fabas.
  - o Profesor: Guillermo García González de Lena. SERIDA
- 14.30: comida
- 16.00: Visita en campo. Mecanización del cultivo.

### **Martes 22 de junio:**

- 9.30: El cooperativismo en el sector productor de fabas. Servicios. Visita a Campoastur cooperativa en Otur.
  - o Responsable: Rafael Bueno. Responsable del cultivo de faba y verdina de Asturias en Campoastur.
- 12.00: Visita a una empresa comercializadora de faba Asturiana IGP. Trazabilidad y certificación.
  - o Responsable: Victor Berdasco. Responsable Tierrina Vaqueira.
- 14.00: comida.

### **Miércoles 23 de junio:**

- 9.30-11.30: Nociones informáticas y uso de internet. Aplicaciones de apoyo en la gestión de una explotación agraria.
  - o **Profesor:** Paula Álvarez González. IGP Faba Asturiana.
- 11.30-12.00: pausa
- 12.00-14.00: Internet como herramienta de comercialización. (gestión de redes sociales para la comercialización)
  - o Profesor: Raquel Mendaña Cordón. Community manager.
- 14.00: comida.

### **Jueves 24 de junio:**

- 9.30-11.00: Gestión y administración de una explotación de Faba Asturiana y Verdina de Asturias como empresa agraria. Plan de viabilidad
  - o **Profesor:** Paula Álvarez González. IGP Faba Asturiana.
- 11.00-11.30: pausa
- 11.30-14.00: visita al Centro de Selección
  - o Responsable: Sergio Suárez López. Asturselección.
- 14.00: comida.