DIRECTORES: Ana Isabel Andrés Nieto/ Marisa Timón Andrada

FECHAS DE CELEBRACIÓN: Del 16 al 18 de Septiembre

SEDE: Escuela de Ingenierías Agrarias

MATRÍCULA

PLAZO DE FORMALIZACIÓN DE MATRÍCULA:

Del 5 de junio hasta el día antes del comienzo de cada uno de los cursos.

Todos los cursos tienen un número limitado de plazas que se irán cubriendo por riguroso orden de inscripción.

El plazo de matrícula permanecerá abierto hasta el día anterior del inicio del curso, mientras existan plazas vacantes.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

VICERRECTORADO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA
Secretariado de Actividades Culturales
cultural@unex.es
Tel.: 927 25 70 09
Fax: 927 25 70 99

Coordina: María Isabel López Martínez
Vicerrectora de Extensión Universitaria

ORGANIZA:

UEX

PATROCINADORES:

COLABORAN:

Sociedad Extremeña de Neurología (SEXNE) · Fundación para la Formación e Investigación de los Profesionales de la Salud de Extremadura (FUNDESALUD) · CES Extremadura · Proyecto de Investigación HAR2013-41041-P · Lifetechnologies · Consejo Consultivo AELPA · Centro de Estudios de la Mujer de la Universidad de Salamanca · Sociedad Española de Neurología (SEN) · Instituto de Jazz y Música Moderna de Extremadura (INJEX) · Grupo de Investigación FISCALITAS & IURIS · Dirección General de Tráfico · Consejo Consultivo de Extremadura · ATESVEX · ASPEX · CENPROEX · Grupo de Investigación del Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social · Confederación Hidrográfica del Guadiana · EMASESA · Ayuntamiento de Cáceres · AQUAES · Facultad de Formación del Profesorado de la UEx · Cámara de Comercio de Cáceres · Fundación Helga de Alvear · Grupo de Investigación de Derecho España, Portugal y América Latina · Instituto Politécnico de la Universidad de Beja (Portugal) · Señorío de Montanera · Señorío de Olivenza · Catalia · Bodegas Santa Marta · Ctaex · Dirección General de Acción Exterior (Gobierno de Extremadura) · Quesería Doña Leonor de Alburquerque · Sociedad Española de Agricultura Ecológica · El Encinar de Humienta S.A. · Grupo de Investigación UEx "Jurisprudencia y Derechos Fundamentales"

XVI CURSOS INTERNACIONALES DE VERANO

DE LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

summex2015

Alimentos de Extremadura y el Alentejo. Tradición y proyección de futuro.

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

UEX

www.unex.es/verano

DÍA 16 de Septiembre

MAÑANA

9.30. Entrega de documentación.

9.45. Sr. Vicerrector de Extensión Universitaria y Sr. Director de la Escuela de Ingenierías Agrarias **Inauguración y presentación del curso.**

10.00. "Perspectivas del sector, potencial, cifras de producción". Extremadura Avante. Beatriz Román Suero.

10.45–11.30. Dra. Sara Morales Rodrigo. Universidad de Extremadura. **"Valores ambientales y socioculturales de Extremadura y Alentejo en relación con los productos tradicionales".**

11.30–12.00 Pausa. Café

12.00–12.45 Dr. Francisco Javier Mesías Díaz. Universidad de Extremadura. **"Industrias en las que se elaboran productos tradicionales. Peculiaridades y similitudes"**

TARDE

17.15 – 17.45 D. Francisco Espárrago Carande. Gerente de Señorío de Montanera S.L. **"Productos cárnicos del cerdo Ibérico".**

17.45 – 18.15 Dra. Silvina Ferro Palma.Instituto Politecnico de Beja Escola Superior Agrária. **"Productos cárnicos del cerdo Alentejano".**

18.15-18.45 Pausa. Café

18.45 – 19.15 Dña. Montaña Bonilla Galán. Veterinaria responsable del Departamento de Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente de El Encinar de Humienta S.A. **"Análisis DAFO de la industria de la carne de bovino en Extremadura".**

19.15 – 20.30 Mesa redonda. **"Industria elaboradora de productos cárnicos Ibéricos y Alentejanos"**. Dra. Silvina Ferro (Instituto Politecnico de Beja); D. Francisco Espárrago (Señorío de Montanera); Dña. Montaña Bonilla Galán (El Encinar de Humienta, S.A.). Modera: Dra. María Jesús Petrón (UEX).

DÍA 17 de septiembre

MAÑANA

9.00-15.00. Visitas a empresas.

- **Señorío de Montanera** (Salvaleón). D. Jesús Serrano Berrocal. Responsable de calidad.
- **Bodegas Santa Marta Virgen** (Santa Marta de los Barros). Dª Marta Martínez. Responsable del Departamento de Exportaciones.

TARDE

17.15 – 18.00. Dr. Nuno Bartolomeu Alvarenga. Instituto Politecnico de Beja Escola Superior Agrária. "**Queijo Serpa**".

18.00-18.30. Pausa. Café

18.30–19.15. Quesería Doña Leonor de Alburquerque **(D. Jesús Martínez Moro)**

19.15 – 20.30. Dra. Maria Luisa Timón Andrada. Universidad de Extremadura. "**Queso de Oveja: la Torta" y sesión de cata.**

DÍA 18 de septiembre

MAÑANA

10.00-10.45. Dra. Isabel Baer, Instituto Politecnico de Beja Escola Superior Agrária. Dra. Maria Jesús Petrón Testón. Universidad de Extremdura.. **"El aceite de oliva en Extremadura y el Alentejo".**

10.45-11.30 Dra. Anabela Amaral, Instituto Politecnico de Beja Escola Superior Agrária. **"El vino en el Alentejo".**

11.30-12.00. Pausa. Café

12.00-12.45.Dra. Ana Isabel Andrés Nieto. Universidad de Extremadura. **"Otros productos extremeños".**

12.45-13.30. Dra. Maria João Carvalho. Instituto Politecnico de Beja Escola Superior Agrária **"Otros productos alentejanos".**

13.30-14.15. Sesión de cata de productos tradicionales II. Dra. María Jesús Petrón (UEX). Dra. Maria João Carvalho (Instituto Politecnico de Beja).

TARDE

17.00-17.45. D. Diego Pastor Zambrano (Director Exportaciones. Señorío de Olivenza S.L.); **"Exportación extremeña de productos cárnicos derivados del cerdo Ibérico**." Dr. José Luis Llerena **(**Director de la Oficina de Transferencia de Resultados de CTAEX**.); "Oportunidades de I+D+i para las empresas**."

17.45-18.15. Pausa. Café

18.15–19.00 Mesa Redonda: **"Posibilidades de expansión de mercado de los productos extremeños y alentejanos: salud, tradición, proyección de futuro**". D. Diego Pastor (Señorío de Olivenza S.L.); D. Rubén Quintana (Señorío de Olivenza S.L.); Dr. José Luis Llerena Ruiz (Director de la OTRI de CTAEX); Dra. Marisa Timón (UEX), Modera: Dra. Ana Isabel Andrés Nieto (UEX).

19.00 – 20.00. Sesión de cata III y clausura del curso. Sesión de catas de vinos extremeños dirigida por Dª Paloma Soto (Catalia).