

SEGUNDA SEMANA - del 24 al 28 de SEPTIEMBRE, 19:00 a 21:00 h.

- Análisis agronómico de las tuneras.
- **Práctica de campo:** visita guiada a un cultivo funcional de tunera.
- Cultivo de tuneras.
- **Práctica:** sembrado de tuneras.
- Cuidado y vigilancia de tuneras.
- **Práctica de campo.**
- Cosechado de pencas y frutos.
- **Práctica:** limpieza de los productos de cosecha.
- Preparación de la cosecha para su distribución y oferta.
- **Práctica.**
- Análisis agronómico de la cochinilla.
- **Práctica de campo:** visita guiada a un cultivo funcional de tunera para cochinilla.
- Cultivo de cochinilla.
- **Práctica:** sembrado de cochinilla.
- Cuidado y vigilancia de la cochinilla. Control del cultivo. Control de plagas.
- **Práctica de campo.**
- Cosechado de cochinilla. Práctica: limpieza de los productos de cosecha.
- Preparación de la cosecha para su distribución y oferta. Práctica.

TERCERA SEMANA - del 1 al 7 de OCTUBRE de 17:00 a 21:00 h.

Del 1 al 4 de octubre: **TALLER DE COCINA ELABORADA CON TUNERA.**

5 de octubre: **CREACIÓN DE EMPRESAS.** Asociacionismo. Comercialización y Marketig. Antonio Suárez director de la Cooperativa "Cosecha Directa".

6 de octubre: **CATA DE HIGOS Y DE PRODUCTOS ELABORADOS CON TUNERA.**
📍 en el Mercadillo de Haría.

7 de octubre: **CATA DE HIGOS Y DE PRODUCTOS ELABORADOS CON TUNERA.**
📍 en el Mercadillo de la Villa de Teguise.

TALLERES

🌵 **Creación de empresas.**
Asociacionismo.
Comercialización y Marketig.

🌵 **Compostaje con tuneras.**

🌵 **De cocina elaborada con tunera.**



INFORMACIÓN

- Oficinas de Agricultura de:
Ayuntamiento de Teguise: 928 522 317.
Ayuntamiento de Haría: 928 835 251.
- Asociación Milana:
928 529 328 - 639 656 897
asocmilana@gmail.com
- Cooperativa Agrícola Guatiza - Mala:
cochinillalanzarote@gmail.com.

Maqueta: www.nelahernandez.jimdo.com
Imagen fondo/Vector: designed by freepik.com

Programa de innovación y diversificación agrícola

LA TUNERA

SUS FRUTOS Y DERIVADOS

CURSO DEL 23 AL 27 JULIO DE 2018

ANÁLISIS AMBIENTAL Y SOCIOECONÓMICO DE LA TUNERA.

Industrialización de la tunera y sus derivados.

🕒 de 17:00 a 21:00 horas.

📍 C.S.C. Taiga (Guatiza) y Asociación Milana (Mala).

CURSO DEL 24 AL 28 DE SEPTIEMBRE DE 2018

**HISTORIA, BIOLOGÍA Y CULTIVO DE LA TUNERA
Y LA COCHINILLA EN LANZAROTE.**

🕒 de 17:00 a 21:00 horas.

📍 Asociación Milana (Mala).

TALLERES

DEL 1 AL 5 DE OCTUBRE DE 2018 🕒 de 17:00 a 21:00 horas.

Taller 1:
**CREACIÓN DE
EMPRESAS RELACIONADAS
CON LAS TUNERAS.**
Asociacionismo.
Comercialización y Marketing.

Taller 2:
**COMPOSTAJE Y
VERMICOMPOSTAJE
CON TUNERAS.**

Taller 3:
**COCINA ELABORADA
CON TUNERA. NOPALITOS,
FLORES Y FRUTOS.**

Destinatarios: Personas que deseen desarrollar una empresa basada en el cultivo, transformación, procesado, distribución y comercialización de productos (agrícolas, gastronómicos, cosméticos o artesanales), basados en la tunera y en su fruto el higo.

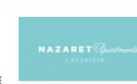
ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORAN:



Programa de innovación y diversificación agrícola

LA TUNERA SUS FRUTOS Y DERIVADOS

Ayuntamientos de Tegui y de Haría.

- Curso: **HISTORIA, BIOLOGÍA Y CULTIVO DE LA TUNERA Y COCHINILLA EN LANZAROTE.**

- Curso: **INDUSTRIALIZACIÓN DE LA TUNERA Y SUS DERIVADOS.**

Jueves 19 DE JULIO 🕒 11:00 horas. Rueda de prensa 📍 en el Jardín de Cactus.

PRIMERA SEMANA - del 23 al 27 de JULIO, de 17:00 a 21:00 h.

PRESENTACIÓN DE LAS JORNADAS:

Lunes 23 de julio 🕒 17:00 horas 📍 en el C.S.C: Taiga de Guatiza.

LA INNOVACIÓN EMPRESARIAL BASADA EN ESPECIES MULTIPROPÓSITO. LA TUNERA EN LANZAROTE.

Prof. **D. Manuel Blasco Ruiz**. Catedrático de Biología Animal de la Universidad de Extremadura. Director del Curso.

DÍA 23. TEMA 1. INTRODUCCIÓN AL USO DE LA TUNERA. NOCIONES DE ECONOMÍA.

DÍA 24. TEMA 2. CREACIÓN DE EMPRESAS BASADAS EN LA TUNERA.

DÍA 25. TEMA 3. LA INNOVACIÓN EMPRESARIAL DE LA TUNERA.

DÍA 27. TEMA 5. PERSPECTIVAS DE LA EMPRESA TUNERA.

LA TUNERA Y EL MEDIO AMBIENTE. UNA OPORTUNIDAD PARA LANZAROTE

D. Alberto Lloret Salamanca, Doctor en Ciencias Ambientales.

DÍA 23. TEMA 1. LA TUNERA Y EL MEDIO AMBIENTE. HISTORIA.

DÍA 24. TEMA 2. USOS AMBIENTALES DE LA TUNERA: PROTECCIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES.

DÍA 25. TEMA 3. TUNERA Y SOSTENIBILIDAD. PRODUCCIÓN DE ENERGÍA Y MATERIALES.

DÍA 27. TEMA 5. LA TUNERA COMO UNIDAD AMBIENTAL EN OTRAS REGIONES DEL MUNDO. FUTURO AMBIENTAL DE LA TUNERA.

PONENCIA MAGISTRAL:

Jueves 26 de Julio 🕒 20:30 horas. 📍 en el Hotel Lancetot (Arrecife).



"LA TUNERA UNA ESPECIE MULTIPROPÓSITO"

"LA TUNERA Y EL MEDIO AMBIENTE. UNA OPORTUNIDAD PARA LANZAROTE".

Con el Catedrático **Manuel Blasco Ruiz** y **Dr. Alberto Lloret Salamanca**.

A través de la Academia de Ciencias, Ingenierías y Humanidades de Lanzarote.

SEGUNDA SEMANA - del 24 al 28 de SEPTIEMBRE, 17:00 a 19:00 h.



HISTORIA, BIOLOGÍA Y CULTIVO DE LA TUNERA Y COCHINILLA EN LANZAROTE.

D. Juan Cazorla Godoy. Biólogo de la Asociación Milana.

D. Leandro Caraballo. Ingeniero Agrícola, experto en agricultura de sistemas áridos.

- La familia de las Cactáceas.

El género *Opuntia*: subespecies y variedades cultivadas en Lanzarote.

• **Práctica:** diferenciación de las tuneras de Lanzarote.

- Morfología funcional de la tunera. Anatomía y fisiología.

Floración y fructificación.

• **Práctica:** observación estructural y microestructural de la tunera.

- Análisis ecológico de la tunera. Concepto de especies invasoras.

• **Práctica:** diferenciación entre especies invasoras y naturalizadas.

- Uso ambiental de la tunera.

• **Práctica:** sembrado de una valla ecológica.

- Limpieza ambiental de tuneras. La tunera india.

• **Práctica de campo.**

- Historia de uso de la cochinilla del carmín.

• **Práctica:** introducción al uso.

- Morfología y biología de la cochinilla del carmín.

• **Práctica:** observación macroestructural y microestructural de la cochinilla.

- Cultivo de la cochinilla.

• **Práctica:** recolección de la cochinilla.

- Características biológicas e industriales del carmín.

• **Práctica:** Obtención de ácido carmínico.

Tinción de productos con ácido carmínico