



## PROGRAMA (preliminar)

### JUEVES 4 DE ABRIL

Acreditaciones. Colocación de posters.

Apertura: bienvenida dirección de la UTEC, autoridades INIA y Fagro

### Módulo 1. Recursos genéticos

#### Conferencista invitado:

‘Rota dos Butiazais/Red Palmar: Brasil y Uruguay’ (Dra. Rosa Lia Barbieri. Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil y Dra. Mercedes Rivas. Fagro, CURE Rocha)

#### Talleres:

- *Taller de aceites esenciales. María Umpierrez y equipo de estudiantes – Ingeniería Agroambiental, UTEC*

### Módulo 2. Poscosecha y propiedades nutricionales

#### Conferencista invitado:

‘Conectando salud y biodiversidad: estudios sobre frutas nativas’ (Dra. Marcia Vizzotto. Embrapa Clima Temperado, Pelotas, Brasil)

Presentaciones de **Poster**



### **Módulo 3. Experiencias productivas y comerciales con frutales nativos**

#### **Conferencistas invitados:**

Producción de guayabo en el Delta del Paraná (Ing. Agr. Mariano Winogard, ‘Cinco al día’, Buenos Aires, Argentina)

‘Empredimiento productivo: Goiabas Adrina’ (Adriano Costa, São Joaquim, SC, Brasil)

Mesa redonda con productores y comercializadores de frutales nativos

#### **Talleres:**

- *Diseño de productos alimentarios a partir de frutos nativos*
- *Taller de secador solar. Marcelo Coletto, Idea Acosta y Martin Corral – Ingeniería en Energías Renovables, UTEC*

*Entrega de premio a mejor poster*

#### **ESPACIO CULTURAL**

- *Promoción del libro “Frutos nativos y hongos silvestres en Uruguay”. Laura Rosano*
- *Presentación del trabajo premiado con pintanga*
- *Fotogalería: Brota Monte y Guardiania del Yí*
- *Música en vivo*

### **VIERNES 5 DE ABRIL**

#### **Módulo 5. Protección**

#### **Conferencista invitado:**

Cultivares de “goiabeira-serrana” y control de enfermedades en Brasil (Dr. Leonardo Araújo, Epagri, São Joaquim, SC, Brasil)



## **Módulo 6. Propagación y manejo**

### **Conferencista invitado:**

Propagación vegetativa: una herramienta para la domesticación participativa y conservación (Fernando Niella, Facultad de Ciencias Forestales, Universidad Misiones, Argentina)

### ***Espacio gastronómico***

*Cocina comunitaria LAA Paysandú (Equipo LAA Paysandú)*

### **Talleres:**

- Paseo de los sentidos o laboratorio del gusto para niñas y niños  
Tallerista: Chef Laura Rosano

- Taller de reconocimiento de flora nativa

Talleristas: grupo UNI 3

Local: Camping 33 Orientales de Durazno

- Taller de multiplicación y propagación de plantas nativas

Tallerista: Andrés Berrutti, vivero Santa Maria

Local: Vivero Brota Monte, escuela agraria de Durazno

- Taller frutos nativos y bosques comestibles

Tallerista: Francisco Álvarez, CEUTA

Local: UTEC, huerta universitaria