



La siguiente cita es *“El 4º Cocido Solidario”*  
Día 2 de Diciembre a las 13:00 h.  
Nave de Puerta Grande, Cabañas de la Sagra  
Cocido para todos organizado por un grupo de voluntarios.  
Toda persona que quiera colaborar  
puede hacerlo con alimentos no perecederos  
o de higiene personal.

Contacto: Adrián Rodríguez Santos / 622811469

ORGANIZA



COLABORAN



Si tiene intención de asistir le rogamos confirmación, Aforo limitado.

+ Info | En el 925 35 50 14 (Ayuntamiento de Cabañas)  
e-mail: [jornadas@legumbresdelasagra.es](mailto:jornadas@legumbresdelasagra.es)  
[www.legumbresdelasagra.es](http://www.legumbresdelasagra.es)



# 1ª Jornadas Técnicas 2017 Legumbres de la Sagra

25 y 26 de Noviembre  
Casa de la Cultura  
Cabañas de la Sagra  
Toledo

## PRIMERA PONENCIA

VALOR AÑADIDO DE PRODUCTO,  
SELLOS DE CALIDAD DIFERENCIADA.

## SEGUNDA PONENCIA

AGRONOMÍA, VARIEDADES  
Y POLÍTICAS AGRARIAS.

## TERCERA PONENCIA

NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA.

[www.legumbresdelasagra.es](http://www.legumbresdelasagra.es)



# 1ª Jornadas Técnicas 2017 Legumbres de la Sagra

## PROGRAMACIÓN

---

### 25 | SÁBADO.

#### 10:00 h. INAUGURACIÓN JORNADAS

Presentación a cargo de autoridades.

**Álvaro Gutiérrez**, Presidente de la Excm. Diputación de Toledo.

**José Luis Rojo**, Director Provincial de Agricultura de C-LM.

**Tomás Díaz**, Alcalde de Cabañas de la Sagra.

#### 1 | MESA REDONDA:

10:30 h.: **"Agronomía del cultivo de leguminosas grano para consumo humano: lentejas y garbanzos"**.

**D. Javier Alonso Ponga**

Ingeniero Técnico Agrícola. Director Técnico de la Indicación Geográfica Protegida "Lenteja de Tierra de Campos"

**D. José Ramón Díaz García.**

Ingeniero Agrónomo. Técnico Asesor ASAJA.

11:30 h.: **"La producción ecológica de leguminosas para consumo humano"**

**D. Alfonso Quintanar Lara.**

Ingeniero Técnico Agrícola. Técnico de control de SOHISCERT.

12:00 h.: **Pausa Cafe.**

12:30 h.: **"Figuras de calidad diferenciada. Necesidades para el reconocimiento oficial de una figura de calidad"**.

**D. Felipe Cuesta Laguna.**

Técnico Superior de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de C-LM"

13:00 h.: **"Ejemplo de legumbre de calidad diferenciada: I.G.P. Lenteja "Tierra de Campos"**

**D. Javier Alonso Ponga**

Ingeniero Técnico Agrícola. Director Técnico de la Indicación Geográfica Protegida "Lenteja de Tierra de Campos"

13:30 h.: **Mesa redonda y Conclusiones.**

14:00 h. | Aperitivo de legumbres.

## TARDE

### 2 | MESA REDONDA:

16:00 h.: **"Marco histórico-cultural del cultivo de las leguminosas en la Sagra: Presente y futuro del cultivo"**

**D. Jaime Cid Falceto.**

Doctor Ingeniero Agrónomo. Agricultor de Cabañas de la Sagra.

16.30 h. **"Nuevas variedades de leguminosas para consumo humano: impacto en la agricultura del futuro"**

**Dña. Teresa Millán Valenzuela.**

Doctora en Ciencias, profesora Titular de Genética (Universidad de Córdoba) y miembro del grupo de investigación de Mejora Vegetal de la Universidad de Córdoba.

17.15 h.: **"Apoyos de las Políticas Agrarias a los cultivos de leguminosas: Pagos por superficie, legumbres ecológicas y legumbres de calidad"**.

**D. Manuel Candelas Ballesteros.**

Técnico Superior Dirección Provincial de Agricultura de Toledo.

18:00 h.: **Mesa redonda y Conclusiones.**

### 26 | DOMINGO.

#### 3 | MESA REDONDA

11:00 h.: **"Salud y dieta mediterránea: El consumo de legumbres como fuente de fibra y proteína"**.

**Dr. Alfonso Clemente Gimeno.**

Doctor en Biología por la Universidad de Sevilla. Investigador Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Presidente de la Asociación Española de Leguminosas (AEL).

12:00 h.: **"Usos culinarios de las legumbres. Nuevas aplicaciones"**.

**D. Alberto García-Escudero.**

Jefe de cocina del Restaurante "El Carmen de Montesión". Restaurante Galardonado con una Estrella Michelin.

**D. Alberto Avilés De La Cruz.**

Jefe de cocina del Restaurante "Casa Elena". Galardonado este año con "Premio Nacional de Hostelería"

13:00 h.: **Clausura de las Jornadas**

13:30 h. | Aperitivo de legumbres.