

ORGANIZA:



PATROCINA:



Matriculación

La mayoría de los cursos de la UVT tienen descuentos específicos para estudiantes, desempleados y otros colectivos.

La UVT se reserva el derecho de anular un curso si no se alcanza el número mínimo de alumnos fijados para el mismo. Cualquier incidencia al respecto, se comunicará a los interesados y se incluirá en la página web de la UVT. Así mismo, en esta página se incluirán las variaciones que se puedan producir desde el momento de esta impresión hasta el inicio del curso. La información completa sobre la normativa general se encuentra disponible en la página web

<https://fantoniogargallo.unizar.es/cursos>.

Homologaciones

Las actividades de la UVT son homologadas por diferentes universidades y otras instituciones sanitarias y docentes.

Para mayor información consultar nuestra página de internet.

Alojamiento y desplazamientos

– Alojamiento en el Colegio Mayor Universitario Pablo Serrano. Información y reservas: <http://cmgs.unizar.es>.

Tels. 978 618 131 / 978 618 133

– Información sobre hoteles, hostales y pensiones de Teruel: <http://turismo.teruel.net>

– Alojamiento en otras sedes: consultar programa específico y web de la UVT.

– Desplazamientos:

<http://www.estacionbus-teruel.com>

<http://www.renfe.com>

Información

Fundación Universitaria "Antonio Gargallo".

Universidad de Verano de Teruel.

Campus de Teruel de la Universidad de Zaragoza

C/Atarazana, 4 • 44003 Teruel

Tel. 978 618 118

<http://fantoniogargallo.unizar.es/>

E-mail: unverter@unizar.es

Facebook: Universidad de Verano de Teruel

Twitter: @uvteruel

MIEMBROS DEL PATRONATO

- Universidad de Zaragoza
- Departamento de Innovación, Investigación y Universidad. Gobierno de Aragón
- Diputación Provincial de Teruel
- Ayuntamiento de Teruel
- Caja Rural de Teruel
- Cámara Oficial de Comercio e Industria de Teruel
- Confederación Empresarial Turolense

COLABORADORES PRINCIPALES

- Ayuntamiento de Alcañiz
- Fundación "Mindán Manero". Calanda

PATROCINADORES DE CURSOS

- ADRI Jiloca-Gallicantá
- Asociación de familiares de enfermos de Alzheimer de Zaragoza (AFEDAZ)
- DELOITTE
- Dirección General de Urbanismo. Gobierno de Aragón
- Fundación Centro de Estudios de Física del Cosmos de Aragón (CEFCA)
- Fundación Conjunto Paleontológico de Teruel-Dinópolis
- Institución Ferial de Calamocha.
- Parque Cultural del Río Martín
- SHIRE

COLABORADORES

- Ayuntamiento de Calanda
- Ayuntamiento de El Castellar
- Ayuntamiento de Híjar
- Ayuntamiento de Montalbán
- Ayuntamiento de Orihuela de Tremedal
- Ayuntamiento de Rubielos de Mora
- Ayuntamiento de Utrillas
- Bodegas Jesús Romero
- Casa Mata
- Centro de Estudios del Bajo Martín
- Centro de Estudios del Jiloca
- Centro «Luis Buñuel» de Calanda
- Comarca Sierra de Albaracín
- Dirección General de Sostenibilidad. Gobierno de Aragón
- Fundación Bernardo Aladrén
- Instituto de Estudios Turolenses
- Instituto Universitario de Investigación de Matemáticas y Aplicación (IUMA)
- Museo Gonzalvo
- Sociedad Aragonesa "Pedro Sánchez Ciruelo"
- Sociedad Gestora del Conjunto Paleontológico de Teruel

UNIVERSIDAD de VERANO de Teruel 2017 XXXIII EDICIÓN

EL AZAFRÁN: MANEJO DEL CULTIVO Y DE LA ESPECIA

ORGANIZA



PATROCINAN



Diseño: Marina Montero Vicén • Dic. 31/2017

EL AZAFRÁN: MANEJO DEL CULTIVO Y DE LA ESPECIA

Dirección

Dña. Ana María Sánchez Gómez.

Doctor Ingeniero Agrónomo. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA. Miembro del Instituto Agroalimentario de Aragón -IA2- (CITA-Universidad de Zaragoza).

Secretariado:

D. Francisco Martín Domingo.

Técnico cultural. Centro de Estudios del Jiloca.

PROFESORADO

Dña. Ana María Sánchez Gómez. Directora del curso.

D. Horacio López Córcoles. Doctor Ingeniero Agrónomo. Jefe del Servicio de Investigación y Desarrollo del Instituto Técnico Agronómico Provincial de Albacete (ITAP).

D. Pedro M. Zuriaga Herrero. Ingeniero Técnico Agrícola. Funcionario jubilado del Gobierno de Aragón, especialista en sanidad vegetal.

D. José Ramón Plumed Lorente. Productor y comercializador de azafrán. Azafranes Jiloca, Monreal del Campo.

D. Gonzalo L. Alonso Díaz-Marta. Catedrático de Química Agrícola de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes (ETSIAM) de Albacete, Universidad de Castilla-La Mancha.

Dña. Natalia Moratalla López. Doctoranda de la Cátedra de Química Agrícola de la (ETSIAM) de Albacete. Universidad de Castilla-La Mancha.

D. Ismael Ferrer Pérez. Técnico Especialista en Hostelería y profesor Técnico de Formación Profesional de la Especialidad de cocina y pastelería.

D. José E. Guerrero Muñoz. Productor y comercializador de azafrán. Compañía Exportadora de Azafrán Español (CEAE), Albacete.

D. José Antonio Esteban Sánchez. Productor y comercializador de azafrán. Azafrán de Teruel La Carrasca S.L., Blancas (Teruel).

D. Pascual Rubio Terrado. Profesor Titular de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas de Teruel. Universidad de Zaragoza.

Dña. M^a Carmen Fuertes Sanz. Directora del "Museo monográfico del azafrán" de Monreal del Campo (Teruel).

D. Ángel Roza Pando. Presidente de la Asociación de Productores de Azafrán del Jiloca, AZAJI. Monreal del Campo (Teruel).

OBJETIVOS

El objetivo general de este curso es dar respuesta a las cuestiones importantes del manejo del cultivo, procesado, comercialización, calidad y uso del azafrán a través del conocimiento aplicado y la experiencia de profesionales ligados al sector.

Así mismo, se pretende contribuir a la promoción del cultivo del azafrán en la provincia de Teruel y, especialmente, en el Valle del Jiloca.

Para conseguirlo se plantean los siguientes objetivos específicos:

-Divulgar las bases sobre la biología de la planta del azafrán y su ciclo.

-Dar pautas para la planificación y el manejo del cultivo del azafrán, así como para su procesado.

-Exponer los últimos avances en la mecanización del cultivo del azafrán y en los nuevos sistemas de producción.

-Abordar los resultados económicos y de rentabilidad del cultivo del azafrán.

-Mostrar experiencias de innovación e iniciativas de promoción y recuperación del cultivo del azafrán.

-Reconocer las características de calidad del azafrán y cómo contribuir a ellas.

-Ilustrar con ejemplos los usos del azafrán, en particular, el uso gastronómico.

-Valorar el carácter social, el legado histórico y el patrimonio etnológico del azafrán.

PROGRAMA

- Definición y situación actual.
- La planta, ciclo biológico y períodos productivos.
- Manejo del cultivo.
- Estudio económico del cultivo y rentabilidad.
- El azafrán en Teruel: experiencia de productores-comercializadores del Valle del Jiloca.
- La calidad del azafrán.
- Uso medicinal y gastronómico.
- Experiencias de innovación.
- El azafrán como cultivo social.

Fechas: del 22 al 24 de septiembre.

Horas lectivas: 20.

Lugar: Casa de Cultura de Monreal del Campo (Teruel)

HORARIO

Día 22 de septiembre, viernes

Mañana

8:45-9:00 h. Recogida de documentación.

INTRODUCCIÓN AL AZAFRÁN

9:00-11:00 h. Introducción al azafrán: Definición, situación actual de la producción e importancia económica, social y cultural del azafrán. Descripción de la planta, su ciclo biológico y períodos productivos. Dña. Ana María Sánchez Gómez.

11:00-11:30 h. Descanso.

EL CULTIVO DEL AZAFRÁN

11:30-13:30 h. Planificación de la plantación. Manejo del cultivo tradicional (preparación del suelo, plantación, riego, fertilización, escarda, protección fitosanitaria, recolección de la flor, desbrizado o monda, deshidratación, envasado, recolección de cormos). Mecanización del cultivo. D. Horacio López Córcoles.

Tarde

16:00-18:00 h. Cultivo bajo condiciones forzadas. Estudio económico del cultivo y rentabilidad. D. Horacio López Córcoles.

18:00-18:30 h. Descanso.

18:30-20:30 h. Particularidades del cultivo del azafrán en Teruel. D. Pedro Zuriaga Herrero.

Experiencia de productores-comercializadores del Valle del Jiloca (cultivo, cartera de productos y comercialización). Empresa Azafranes Jiloca. D. José Ramón Plumed Lorente.

Día 23 de septiembre, sábado

Mañana

CALIDAD Y USOS DEL AZAFRÁN

9:00-11:00 h. La calidad del azafrán. Actividad práctica de reconocimiento de la calidad del azafrán. D. Gonzalo L. Alonso Díaz-Marta, Dña. Natalia Moratalla López.

11:00-11:30 h. Descanso

11:30-13:30 h. Usos del azafrán. El azafrán como planta medicinal. El azafrán como especia: usos gastronómicos.

Actividad práctica: presentación de una receta con azafrán. Dña. Ana María Sánchez Gómez D. Ismael Ferrer Pérez.

Tarde

16:00-18:00 h. Experiencias de innovación. D. José E. Guerrero Muñoz. Compañía Exportadora de Azafrán Español (CEAE).

Experiencia de productores-comercializadores del Valle del Jiloca (cultivo, cartera de productos y comercialización, turismo rural). Empresa Azafrán de Teruel La Carrasca. D. José Antonio Esteban Sánchez.

18:00-18:30 h. Descanso

EL AZAFRÁN EN LA SOCIEDAD Y LA CULTURA

18:30-20:30 h. El azafrán como cultivo social. D. Pascual Rubio Terrado. El legado cultural del azafrán. Patrimonio etnológico. Visita al museo del azafrán. Dña. M^a Carmen Fuertes Sanz.

Día 24 de septiembre, domingo

Mañana

PERSPECTIVAS DE FUTURO

9:00-11:00 h. Puesta en valor de la calidad del azafrán producido en Teruel. Dña. Ana María Sánchez Gómez.

11:00-11:30 h. Descanso.

11:30-13:30 h. Iniciativas de promoción y recuperación del cultivo en el Valle del Jiloca: Asociación de productores de Azafrán del Jiloca, AZAJI. Dña. Ana María Sánchez Gómez y D. Ángel Roza Pando.

MATRÍCULA

Tarifa general: 125 €.

Tarifa reducida: 95 €.

Tendrán derecho a la tarifa reducida los estudiantes sin trabajo, los desempleados, los jubilados, el personal de la Universidad de Zaragoza y los tutores de prácticas de los alumnos de las distintas titulaciones del Campus de Teruel.