

cita2

la actualidad del CITA en 2 minutos

Colaboramos en la Feria Trufforum



Mejora integral del Melocotón de Calanda




+ CITA de Aragón

Repositorio citaREA

 **OTRI**

Área de Laboratorios y Asistencia Tecnológica

 Suscripción por Correo electrónico




Zaragoza, capital internacional de la trufa gracias a la feria 'Trufforum'


Zaragoza se convirtió en la **capital europea de la trufa** gracias a la feria **Trufforum**, celebrada en el palacio de Sástago el fin de semana del 11 y el 12 de febrero. Este evento de carácter internacional reunió a los principales productores y distribuidores del continente y busca promocionar y reivindicar el consumo de las distintas variedades europeas de trufa a través de charlas, degustaciones, exposiciones y un mercado de venta directa al público.

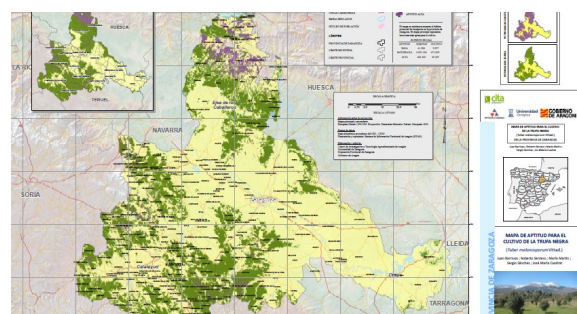
Trufforum está organizado por el **European Mycological Institute** y cuenta con la colaboración y el patrocinio de **Diputación Provincial de Zaragoza**. Además, han colaborado ya asistido al evento los máximos responsables de Federación Europea de Truficultores, Federación Española de Truficultores, Federación Francesa de Truficultores, Asociación de Truficultores de Soria, Asociación de Truficultores de Teruel, Asociación de Truficultores de Cataluña, Asociación de Truficultores de Zaragoza, Asociación de Truficultores de Huesca, Asociación de Truficultores de Perigord y de la Asociación de Truficultores de Lot. La actividad **cuenta con la colaboración técnica y científica del CITA**.

A la inauguración asistieron el director del European Mycological Institute y director de investigación del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) del Gobierno de Aragón, Fernando Martínez Peña; el director del Área de Ciudadanía de la Diputación Provincial de Zaragoza, Juan José Borque; el

director gerente del CITA, José Antonio Domínguez; el presidente de la Federación Europea de Truficultores, Jean Charles Savignac; el presidente de la Federación Española de Truficultores y presidente de la Asociación de Truficultores y Recolectores de Teruel, Julio Perales Vicente, y el presidente de la Federación Francesa de Truficultores, Michel Tournayre. 

Apoyo de la DPZ a la truficultura a través del CITA de Aragón

Los trabajos realizados por el CITA con el apoyo de la Diputación de Zaragoza se han traducido en la realización de dos mapas: uno para conocer las áreas de la provincia de Zaragoza en las que ecológicamente se puede desarrollar el hongo –mapa de distribución del hábitat de la trufa negra– y otro para ubicar los territorios óptimos para la truficultura –mapa de aptitud para el cultivo de la trufa negra–. Además, como segundo paso, el CITA ha iniciado la comprobación in situ de las posibilidades reales de cultivo de trufas. La primera validación se centró en la Comunidad de Calatayud y el Campo de Daroca, y confirmó que esas áreas de la provincia de Zaragoza son aptas para el cultivo de la trufa. 





Un equipo multidisciplinar trabaja en la mejora integral del Melocotón de Calanda

Un equipo formado por investigadores y técnicos de diferentes instituciones está trabajando para la **mejora integral del Melocotón de Calanda**. Los objetivos que persigue son aumentar la calidad, productividad y post-cosecha del producto.




El objetivo del proyecto es la mejora de este producto aragonés


En esta iniciativa participan el **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)**, el **Centro de Transferencia Agroalimentaria**, ambos del Gobierno de Aragón; la Estación **Experimental Aula Dei** del Consejo Superior de Investiga-

ciones Científicas; la **Universidad de Zaragoza** y la **Denominación de Origen 'Melocotón de Calanda'**.

Este grupo trabaja con el Melocotón de Calanda desde 2007, centrado en el estudio de los **principales aspectos de la mejora de la producción**, con el estudio del material vegetal y la tecnología de cultivo. También sobre la calidad del fruto, junto con la mitigación de los trastornos y enfermedades del mismo, y buscando avances en la tecnología de la post-cosecha y conservación, según han informado desde el Departamento de Innovación, Investigación y Universidad.


José Manuel Alonso, investigador de la Unidad de Hortofruticultura, es el coordinador de este proyecto financiado por el Fondo de Inversión de Teruel (FITE). Alonso ha destacado que "esta investigación quiere mejorar la competitividad y las características de los frutos de la **única D.O. de Aragón en fruta**, aportando estudios multidisciplinarios que no pueden enmarcarse en un período de un solo año". 

Participación en el Comité científico del Consorcio STAR-IDAZ

El consorcio internacional de Investigación en Salud Animal STAR-IDAZ se reunió hace unas semanas en Nairobi, Kenia, para abordar distintos temas y constituir el Comité Científico del Consorcio donde participa una única española, la investigadora Clara María Marín, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y subdirectora del Instituto Agroalimentario de Aragón (Ia2) 



"Diviértete con las plantas": La malherbología en un libro de juegos

"Diviértete con las plantas" es el nombre de la publicación que acaba de lanzar el CITA con el apoyo de SARGA, del COIAANPV, la SEMh, el CEJ y el Obrador de Ideas. Se trata de un libro que quiere acercar a los más jóvenes a la naturaleza y al conocimiento de la diversidad del medio natural a través de una iniciativa que surge desde la investigación y que usa el juego para transmitir conocimientos. 



Resultados de proyectos de investigación

Análisis genético y molecular de la compatibilidad de injerto y su aplicación en la mejora de frutales del género *Prunus*

Las actividades de investigación llevadas a cabo en este proyecto han sido financiadas por el INIA, con el objetivo de **determinar regiones del genoma de albaricoquero que contienen genes asociados al carácter de compatibilidad y que contribuyen a la expresión fenotípica del mismo**. Estos estudios han permitido avanzar en el conocimiento de las bases genéticas, interacciones patrón/variedad y mecanismos moleculares implicados en la reacción de incompatibilidad. Se han identificado



importantes rutas metabólicas que podrían producir las alteraciones fisiológicas de la respuesta de incompatibilidad en combinaciones de especies frutales, como la ruta fenilpropanoide, biosíntesis de la pared celular y estrés oxidativo, que a su vez refleja la complejidad de los mecanis-

mos que la regulan. Su implicación en el proceso de incompatibilidad de injerto resulta de gran interés, dado la falta de estudios que hay en este tema en plantas leñosas, y en concreto en frutales, y por la perspectiva que ofrecen de abrir una nueva vía de estudio de los mecanismos genéticos implicados en la reacción de incompatibilidad patrón/variedad. Toda la información obtenida en el proyecto ha puesto de manifiesto el carácter poligénico y herencia cuantitativa de la mayoría de los caracteres asociados a la compatibilidad de injerto, lo que ha supuesto un importante avance en el entendimiento de este carácter agronómico, permitiendo **acelerar y simplificar el proceso de selección en los programas de mejora genética en el género *Prunus***.



Celebramos el Día internacional de "La mujer y la niña en la ciencia"

El CITA se sumó a las celebraciones organizando una exposición del 14 al 17 de febrero en la biblioteca del centro con el nombre "Mujeres investigadoras en el CITA: 1965-2017" y una charla el día 16 de febrero donde cuatro investigadoras que trabajan o han trabajado en el centro explicaron sus experiencias profesionales.

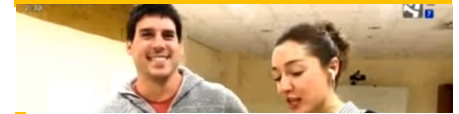


El CITA colabora en el curso "El Almendro en un Punto de Inflexión"

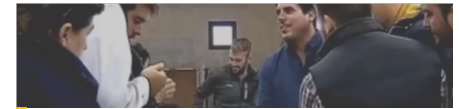
En el Centro de Desarrollo Empresarial Ibercide de Ibercaja, ha comenzado el curso "El Almendro en un Punto de Inflexión" dirigido a los profesionales del sector, productores, técnicos de los distintos procesos productivos y comerciales y en el que el CITA ha colaborado en la organización y contenido de las diferentes sesiones.



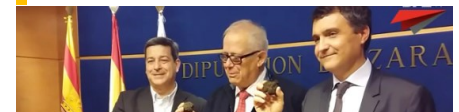
El CITA en radio y televisión



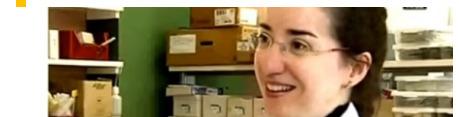
Pedro Marco en "Aragón en Abierto"



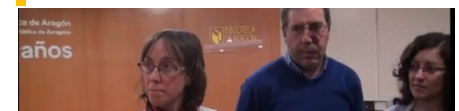
Truficultura en informativos de Aragón TV



La feria Trufforum en el canal TV de la DPZ



A Mª Sánchez en Informativos Aragón TV



Un libro para jugar con la malherbología



El centro del CITA en Platea en RNE



F. Martínez habla en 'De puertas al campo'



Javier Rodrigo en 'Del Campo a la Mesa'



Trufforum en Aquí la radio de Aragón Radio



F. Martínez sobre Trufforum en La Cadiera



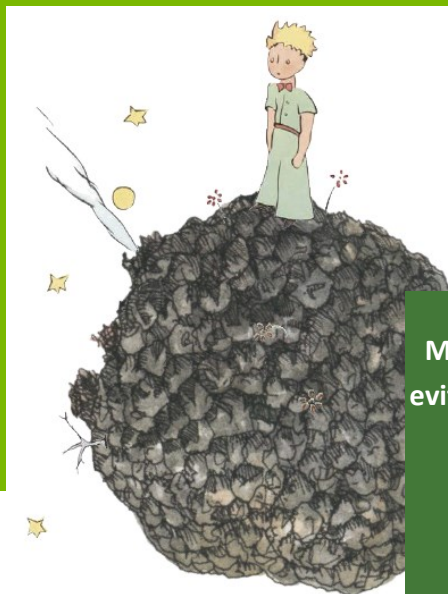
G. Pardo habla en "Del Campo a la mesa"





PUBLICACIÓN del mes

Aprendiendo a usar la trufa y evitar fraudes



En esta presentación se define qué es una trufa y se nos describen las características fundamentales en cuanto a calidad y aromas. Además los autores proporcionan indicaciones de los factores de degradación que inciden en las trufas y hace una serie de recomendaciones para su correcto uso en cuanto a limpieza, descontaminación y conservación del hongo.

Marco, Pedro; Blanco, Domingo. «Aprendiendo a usar la trufa y evitar fraudes. Cómo distinguir especies, calidades, aromas sintéticos y cómo conservar las trufas».

En Trufforum. Zaragoza, 11 y 12 de febrero de 2017.

<http://hdl.handle.net/10532/3603>

Selección bibliográfica

ARTÍCULOS, LIBROS, CAPÍTULOS, TESIS...

ALDAY, JOSU G.; BONET, JOSÉ ANTONIO; ORIA-DE-RUEDA, JUAN ANDRÉS; MARTÍNEZ-DE-ARAGÓN, JUAN; ALDEA, JORGE; MARTÍN-PINTO, PABLO; DEMIGUEL, SERGIO; HERNÁNDEZ-RODRÍGUEZ, MARÍA; MARTÍNEZ-PEÑA, FERNANDO. «Record breaking mushroom yields in Spain». *Fungal Ecology*, 2017, v. in press. <https://doi.org/10.1016/j.funeco.2017.01.004>

BABA, YASMINA; REALINI CUJÓ, CAROLINA EVA; KALLAS, ZEIN; PÉREZ-JUAN, MARÍA; SAÑUDO, CARLOS; ALBERTÍ, PERE; INSAUSTI, KIZKITZA. «Impacto de la experiencia sensorial y la información sobre las preferencias de los consumidores por la carne de vacuno enriquecida en omega 3 y ácido linoleico conjugado en tres ciudades españolas». *Información Técnica Económica Agraria*, 2017, v. 113, n. 2. <http://hdl.handle.net/10532/3605>

CAMPO, EVA; MARCO, PEDRO; ORIA, ROSA; BLANCO, DOMINGO; VENTURINI, MARÍA E. «What is the best method for preserving the genuine black truffle (*Tuber melanosporum*) aroma? An olfactometric and sensory approach». *LWT - Food Science and Technology*, 2017, v. 80, pp. 84-91. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.02.009>

CIRUJEDA RANZENBERGER, ALICIA; MARÍ, A.I.; PARDO SANCLEMENTE, GABRIEL; MORENO, M.M.; AIBAR, JOAQUÍN. «Control mecánico de malas hierbas en tomate de industria. Principales resultados después de siete años de ensayos con cinco aperos diferentes». *Vida Rural*, 2017, v. feb. 2017, n. 424, pp. 20-24. <http://hdl.handle.net/10532/3602>

CORTÉS-LACRUZ, XAVIER; REVILLA DELGADO, RICARDO; CASASÚS PUEYO, ISABEL; SANZ PASCUA, ALBINA; FERRER ACHIAGA, JAVIER; BANZO FERRER, PABLO; VILLALBA MATA, DANIEL. «Evaluación genética de la facilidad de parto en la raza bovina Parda de Montaña usando los modelos lineal y umbral». *Información Técnica Económica Agraria*, 2017, v. 113, n. 2. <http://hdl.handle.net/10532/3606>

JURADO, FRANCESC; GRACIA, AZUCENA. «Does the Valuation of Nutritional Claims Differ among Consumers? Insights from Spain». *Nutrients*, 2017, v. 9, n. 2, p. Article number 132. <http://hdl.handle.net/10532/3604>

PARLADÉ, J.; MARTÍNEZ-PEÑA, F.; PERA, J. «Effects of forest management and

climatic variables on the mycelium dynamics and sporocarp production of the ectomycorrhizal fungus *Boletus edulis*». *Forest Ecology and Management*, 2017, v. 390, pp. 73-79.

<https://doi.org/10.1016/j.foreco.2017.01.025>

PINA, ANA; COOKSON, S.; CALATAYUD, A.; TRINCHERA, A.; ERREA, PILAR. «Physiological and molecular mechanisms underlying graft compatibility (Chapter 5)». *Vegetable Grafting. Principles and Practices*, 2017.

<http://www.cabi.org/bookshop/book/9781780648972>

RODRÍGUEZ-LÁZARO, DAVID; LÓPEZ-ENRÍQUEZ, LORENA; OCAMPO-SOSA, ALAIN A.; MUÑOZ, PILAR; BLASCO, JOSÉ MARÍA; MARÍN, CLARA; HERNÁNDEZ, MARTA. «Evaluation of *eryC* as a Molecular Marker for the Quantitative Detection of *Brucella* Spp. by Real-Time PCR in Food Samples». *Food Analytical Methods*, 2017, pp. 1-8. <https://doi.org/10.1007/s12161-017-0822-5>

RODRÍGUEZ-ORTEGA, T.; BERNUÉS, A.; OLAIZOLA, A. M.; BROWN, M. T. «Does intensification result in higher efficiency and sustainability? An emergy analysis of Mediterranean sheep-crop farming systems». *Journal of Cleaner Production*, 2017, v. 144, pp. 171-179.

<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.12.089>

RODRÍGUEZ-SÁNCHEZ, JOSÉ ANTONIO; SANZ, ALBINA; FERRER, JAVIER; RIPOLL, G.; CASASÚS, ISABEL. «First calving performance and physiological profiles of 2-year-old beef heifers according to their pre-breeding growth». *Canadian Journal of Animal Science*, 2017, n. in press.

<https://doi.org/10.1139/CJAS-2016-0207>

SERRANO-PÉREZ, B; ALMERÍA, S; MUR-NOVALES, R; LÓPEZ-HELGUERA, I; GARCIA-ISPIERTO, I; ALABART, JL; DARWICH, L; LÓPEZ-GATIUS, F. «Uterine serpin (SERPINA 14) correlates negatively with cytokine production at the foetal-maternal interface but not in the corpus luteum in pregnant dairy heifers experimentally infected with *Neospora caninum*». *Reproduction in Domestic Animals*, 2017, v. in press. <https://doi.org/10.1111/rda.12937>

TODAS LAS REFERENCIAS DEL MES
PUEDEN SER VISUALIZADAS EN

zotero