



Centro de Innovación en Bioeconomía Rural

El Centro de Innovación en Bioeconomía Rural (CIBR) quiere ser punto de encuentro de los generadores de conocimiento y los agentes empresariales. Se trata de un proyecto basado en la cooperación, promovido por el Gobierno de Aragón, a través del CITA, que formalizará convenios de colaboración con los socios que quieran trabajar en innovación.



Centro de Innovación
en Bioeconomía Rural

Los proyectos FITE

El “Fondo de Inversiones de Teruel (FITE)” contempla un conjunto de actuaciones con el objetivo de impulsar el desarrollo de esta provincia, tanto desde el punto de vista social como económico. En el marco del FITE y con objeto de desarrollar determinados proyectos de investigación agroalimentaria en la provincia de Teruel, el CITA ha obtenido en los años 2013 a 2017 colaboración económica para realizar determinadas actividades específicas (proyectos de investigación agroalimentaria), subsumibles en el objeto del FITE por tratarse de acciones que contribuyen al desarrollo de la provincia de Teruel, y que, por ende, corrigen desequilibrios territoriales.

Jornadas sectoriales FITE

En las jornadas sectoriales FITE se realizará la presentación de los resultados de los proyectos de la anterior convocatoria y además, conjuntamente con el sector, se definirán nuevas líneas estratégicas o se acordará la continuación de las existentes para con ello seleccionar los proyectos FITE del año 2019. Las jornadas están dirigidas a:

- Sector en general: asociaciones, empresas agrarias, sindicatos agrarios...
- Administración en Teruel: Comarcas, DPT, Dept. Desarrollo Rural y Sostenibilidad...
- Agentes de interés en la provincia: Asociaciones, Grupos Leader...

Más información

- Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón
- cita@aragon.es // www.cita-aragon.es



Jornada “Puesta en valor de la calidad del azafrán producido en Teruel”



Teruel
28 de noviembre de 2018



Introducción

El azafrán es un cultivo históricamente muy arraigado en la provincia de Teruel cuya producción ha despertado interés en los últimos años por el alto valor añadido de la especia, la sostenibilidad del cultivo y su importancia socio-cultural. El azafrán de Teruel se ha distinguido por una alta calidad que era bien reconocida en el pasado y que, en estos momentos, para conseguir un producto competitivo necesita distinguirse y revalorizarse. La valorización de la calidad del azafrán producido en Teruel constituye el objetivo principal del proyecto AZAFRANTERUEL.

Objetivos

- Esta jornada pretende ser un momento de encuentro entre investigadores, productores, administración, hosteleros consumidores y nuevos emprendedores interesados en el azafrán para dar a conocer y contrastar experiencias.
- Durante la jornada, se presentarán los resultados del proyecto sobre la valorización de la calidad del azafrán de Teruel, AZAFRANTERUEL, del Fondo de Inversiones de Teruel (FITE), financiado por la Unión Europea (FEDER), Gobierno de Aragón y Gobierno de España (Ministerio de Hacienda) y se definirán nuevas líneas de investigación.
- Además, se debatirán, desde diferentes perspectivas, los retos y las posibilidades en torno al azafrán.

Programa

9:30 -10:00 **Bienvenida e inauguración.**

Antonio E. Arrufat. Delegado Territorial del Gobierno de Aragón en Teruel.

10:00-10:30 **Presentación del proyecto AZAFRANTERUEL.**

- Ana M. Sánchez. Investigadora CITA. Coordinadora del proyecto.



10:30-11:30 **Resultados del proyecto AZAFRANTERUEL y nuevas líneas de investigación.**

- Cultivo y Selección clonal. Ana M. Sánchez. Investigadora CITA.
- Enfermedades fúngicas en el cultivo. Vicente González. Investigador CITA.
- Virosis asociadas al cultivo. Fernando Escriu. Investigador CITA.
- Análisis de Calidad. Ana M. Sánchez. Investigadora CITA.
- Análisis de consumidores. Ana M. Sánchez. Investigadora CITA.

11:30-12:00 **Café.**

12:00-13.30 **Retos y posibilidades en torno al azafrán de Teruel.**

Modera: Pedro Marco. Coordinador CIBR.

- Sandra Fidalgo. Técnico de cooperación ADRI Jiloca-Gallicantá.
- Ángel Roza. Presidente de la Asociación de productores de azafrán del Jiloca (AZAJI).
- Panos Charizopoulos. Técnico del Grupo Térvallis.
- Salvador Congost. Servicio de Promoción y Calidad Agroalimentaria. Gobierno de Aragón.
- Oscar Langa. Profesor de Formación y Orientación Laboral. Escuela de Hostelería de Teruel.
- Javier Sánchez. Hostelero. Restaurante Selección de Calamocha.
- Luis Muñoz. Director de la Oficina de Programas UE. Diputación de Teruel.

13:30 **Clausura de la jornada.**

Lugar de celebración

Centro de Innovación en Bioeconomía Rural

- C/. de Corinto, 3 - 44697 Teruel

Inscripciones jornada

- Ana M^a Sánchez (CITA): 976 716363
Correo: amsanchezgo@cita-aragon.es



UNION EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

