

cita2

la actualidad del CITA en 2 minutos

Esparceta para más biodiversidad



Intención de compra de carne de cerdo ecológico



+ CITA de Aragón

Repositorio citaREA



Área de Laboratorios y Asistencia Tecnológica



Suscripción por Correo electrónico

El CITA confirma el uso de la esparceta para incrementar la biodiversidad en los cultivos

Investigadores de la Unidad de Sanidad Vegetal del CITA acaban de publicar en la prestigiosa revista *Agronomy* un artículo titulado “**¿Puede la la inclusión del cultivo de leguminosas cambiar la composición en el campo de cereales? Ejemplo de la Esparceta en Aragón**”. Alicia Cirujeda, Ana Isabel Marí y Gabriel Pardo, investigadores de la citada Unidad, Sonia Murillo, del departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón, Joaquín Aibar del departamento de Ciencias Agrarias y del Medio Natural de la Universidad de Zaragoza, y Xavier Oriol Solé Senan, de departamento de hortofruticultura de la Universidad de Lérida, han participado en la elaboración de este artículo.

La *Onobrychis viciifolia*, comúnmente llamada Esparceta, es una leguminosa que se promociona en Aragón a través de las Medidas Agroambientales desde 2007 con el objetivo de mejorar la biodiversidad. Además, en otros países, el interés por este cultivo de esta leguminosa está creciendo debido a la rusticidad y a los efectos beneficiosos en el suelo y el ganado que lo consume. El artículo es fruto de las conclusiones del proyecto “Malas hierbas o diversidad vegetal. Como indicar la eficiencia de medidas agroambientales en secanos cerealistas de Aragón” subvencionado por el Plan Nacional I+D+i del Ministerio de Ciencia e Innovación y de la que fue investigadora principal del subproyecto de Aragón Alicia Cirujeda.



La certificación de calidad de la carne de cerdo importa a los consumidores amantes de la cocina

Guillermo Ripoll, investigador de la Unidad de Producción y Sanidad Animal, ha participado en un artículo publicado en la revista *Meat Science* sobre la **intención de compra de la carne de cerdo en dos tipos de consumidores** en el que también han colaborado investigadores del Instituto Politécnico de Bragança (Portugal).

La actitud del consumidor hacia el cerdo criado en granjas con parque de ejercicio se basa principalmente en la creencia de que la carne de estos cerdos es más segura, tiene mejor sabor, es medio-ambientalmente sostenible y garantiza el bienestar de los cerdos. Sin embargo, estas creencias no se reflejan en el consumo de carne de cerdo ecológico, ya que la producción de este cerdo en España es el 0,04% de la cabaña. Por otra parte, el estilo de vida del consumidor y sus habilidades culinarias suelen estar relacionadas con la intención de compra. En este estudio se quería valorar si

las habilidades en la cocina del consumidor modulan sus actitudes e intención de compra de carne de cerdo ecológico. Con una encuesta a casi 1000 participantes en Portugal y España los investigadores encontraron dos tipos de consumidores, unos eran amantes de la cocina y otros eran más despreocupados en cuanto a la comida. Ambos tipos de consumidores compartían por igual cierto tipo de creencias relacionadas con el consumo de carne de cerdo y la salud y la forma en que los cerdos son criados. Sin embargo, los motivos para comprar fueron distintos. Los amantes de la cocina le dieron más importancia a que la carne que compran posea certificados de calidad, a la fecha de sacrificio y al método de sacrificio junto con el precio. Sin embargo, los consumidores más despreocupados, valoraron de una forma diferenciada la facilidad de cocinado de la carne. El sobrecoste aceptado para un a carne de cerdo ecológicas fue un 25%.





Presentados los resultados de los proyectos de la convocatoria de 2016



El 10 y 11 de abril se celebró el Seminario de clausura del proyecto PIRIINOVI. José Antonio Domínguez, director gerente del CITA y Antonio Pascual, secretario general de la Comunidad de Trabajo de los Pirineos, dieron la bienvenida a los participantes en el auditorio del Acuario de Zaragoza. Durante este Seminario de clausura se presentaron las **conclusiones del proyecto** que se divide en dos ejes de trabajo en torno a la actividad ovina del territorio pirenaico: **sostenibilidad y genética-reproducción**. 

El pasado 9 de abril se realizó la Jornada de clausura del proyecto VALOVITIS en el Aula Magna del Paraninfo de la Universidad de Zaragoza. Por parte del centro la participación del centro en este proyecto ha sido coordinada por Arturo Daudén de la Oficina de Proyectos y Eva Herrero. En la jornada se dieron a conocer resultados finales de este proyecto como la autorización en la lista de variedades comerciales dos variedades, "Parrel" y "Benedicto", procedentes del Centro Transferencia Agroalimentaria (CTA) 



Exito de la Jornada sobre "Viabilidad del sector ovino y caprino de Aragón" en La Garcipollera

Más de 50 personas asistieron a la Jornada "Viabilidad del sector ovino y caprino de Aragón" organizada en la Finca Experimental "La Garcipollera" del CITA. Esta jornada forma parte de las Jornadas Técnicas de Expoforja 2019, ha contado con la colaboración de la Comarca de la Jacetania y en ella participaron Javier Ferrer y Támara Rodríguez-Ortega, responsable técnico de la finca e investigadora del CITA respectivamente.





Los resultados obtenidos en el marco de este proyecto son de aplicación tanto para las empresas que producen productos alimenticios como para las cadenas de distribución. Para los primeros, el trabajo ha permitido determinar los factores personales, de contexto y de producto que influyen en la **decisión de comprar alimentos con declaraciones** nutricionales (DN) y/o de salud (DPS), identificando también cuanto estarían dispuestos los consumidores a pagar para comprar algunos alimentos más saludables y menos saludables que

llevan las mismas DN (p. ej. yogures, patatas fritas y quesos tiernos en loncha). Además, el uso de tecnologías de neurociencia como el eye-tracking y el uso de gafas virtuales podrían ser herramientas que se podría aplicar a otros productos y otros sectores de la agroindustria. Para las cadenas de distribución, los resultados obtenidos están permitiendo desarrollar estudio de la relación entre el estado de hambre de los consumidores y su intención de comprar alimentos con DN y/o DPS.



La actualidad semanal del CITA en imágenes en **CITA al día**

El CITA en radio y televisión

TODAS LAS APARICIONES EN MEDIOS DEL MES EN **zotero**



Mª J. Rubio en informativos de Aragón TV 



C. Cantín en "Aragón en Abierto" 



B. Panea en la Univ. Mato Grosso do Sud 



Guillermo Ripoll en "De puertas al campo" 



Mª J. Rubio en "De puertas al campo" 



Pedro Marco en "De puertas al campo" 

Este mes hemos estado en

Aragón

- II Jornada Técnica del almendro (Caspe)
- Reunión comité Asesor de Expoforga
- Jornada técnica Cultivos Herbáceos UPA Aragón
- Reunión empresa VIRBAC y Universidad de Navarra
- Reunión con la Escuela Azafrán para líneas de colaboración Gastrositios
- Presentación Grupo Operativo Partenariado Agua del Ebro
- **Reunión clausura proyecto Valovitis**
- Jornada "Producción en frutales: factores a tener en cuenta" (La Almunia)
- **Seminario clausura proyecto Pirinnovi**
- Jornada formación Sistema Gestión bibliotecas KOHA
- Jornada técnica "Reconocimiento y manejo de malas hierbas en cultivos extensivos"
- **Seminario Comité Científico "Modelo de interrelación entre la investigación y la innovación en el sector porcino"**
- Jornada "Métodos de evaluación de malas hierbas en frutales y olivar"
- **Jornada Técnica Expoforga "Viabilidad del sector ovino y caprino de Aragón"**

España

- Reunión proyecto Arimeda (Madrid)
- Jornada Silvoralismo preventivo (Gerona)
- Talleres Jornada gastronómica de las plantas olvidadas (Igualeda)

Mundo

- Seminario "Aprofundamentos em microbiología da carne" (Brasil)
- **Curso "Tópicos especiais em Qualidade de Carne" (Brasil)**
- Reunión técnica Centro Pomáceas (Chile)

EL CIBR de Teruel en CONAMA 2019

Pedro Marco, coordinador del Centro e investigador de la Unidad de Recursos Forestales, participó en la jornada sobre "Bioeconomía como motor territorial. Casos prácticos en el sector agroalimentario" en el Congreso Nacional de Medio Ambiente (Conama Local) 

Alumnos del IAMZ en una demostración en el CITA

Un grupo de alumnos del curso de Ganadería de precisión del IAMZ participó en una demostración organizada en las instalaciones de la Unidad de Producción y Sanidad Animal impartida por Margalida Joy, José Luis Alabart, Elías Echegoyen y Fernando Jaso. 



Visitas al CITA

Este mes han conocido el CITA alumnos de la Facultad de Veterinaria, del Master de Ganadería de precisión del IAMZ, del Grado Medio "Técnico en producción Agropecuaria" del IES Reyes católicos de Ejea y ganaderos de ovino de la ADS Oviserreablo-Ovitena.





PUBLICACIÓN del mes

El cultivo de la trufa negra: tendencias recientes y perspectivas de innovación



La trufa negra (*Tuber melanosporum*) es un producto agrario con un mercado global, pero hasta hace una década su producción estaba muy localizada en las áreas de distribución natural de Francia, Italia y España, aunque hoy en día su cultivo se ha expandido por gran parte del mundo. Unida a esa globalización está su evolución como cultivo –todavía con potencialidades y riesgos como todo cultivo novedoso– pero cada vez más con problemáticas más propias de la agricultura convencional.

García Barreda, Sergi, “El cultivo de la trufa negra: tendencias recientes y perspectivas de innovación”, Rica: Opiniones y experiencias, 2019.

<http://hdl.handle.net/10532/4649>

Selección bibliográfica

ARTÍCULOS, LIBROS, CAPÍTULOS, TESIS...

ARGEMÍ-ARMENGOL, I.; VILLALBA, D.; RIPOLL, G.; TEIXEIRA, A.; ÁLVAREZ-RODRÍGUEZ, J., “Credence cues of pork are more important than consumers’ culinary skills to boost their purchasing intention”, *Meat Science*, vol. 154, 2019, pp. 11-21. <http://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.04.001>

CASASÚS, ISABEL; SANZ, ALBINA; FERRER, JAVIER; RODRÍGUEZ SÁNCHEZ, JOSÉ ANTONIO, “Influencia del manejo durante la recría sobre el rendimiento de las primíparas”, *Albéitar*, vol. 225, 2019. <http://hdl.handle.net/10532/4656>.

CRESPÓ, D.; ALBIAC, J.; KAHIL, T.; ESTEBAN, E.; BACCOUR, S., “Tradeoffs between Water Uses and Environmental Flows: A Hydroeconomic Analysis in the Ebro Basin”, *Water Resources Management*, 2019. <http://hdl.handle.net/10532/4650>

ESTRADA, O.; ARIÑO, A.; JUAN, T., “Salt distribution in raw sheep milk cheese during ripening and the effect on proteolysis and lipolysis”, *Foods*, vol. 8, n.º 3, 2019. <http://hdl.handle.net/10532/4612>

FADÓN, E.; HERRERO, M.; RODRIGO, J., “Pollen meiosis and chilling requirements in sweet cherry”, *Acta Horticulturae*, n.º 1235, 2019, pp. 395-400. <http://doi.org/10.17660/ActaHortic.2019.1235.54>

FERNÁNDEZ, A.; SÁNCHEZ, S.; GARCÍA, P.; SÁNCHEZ, J., “Macrofungal diversity in an isolated and fragmented Mediterranean Forest ecosystem”, *Plant Biosystems - An International Journal Dealing with all Aspects of Plant Biology*, <http://doi.org/10.1080/11263504.2019.1578285>

FORNÉS I COMAS, J.; SOCÍAS I COMPANY, RAFEL; ALONSO SEGURA, JOSÉ MANUEL, “La dureza de la cáscara y el rendimiento en pepita en la almendra”, *Revista de Fruticultura*, vol. 68, 2019, pp. 18-29.

GARCÍA BARREDA, SERGI, “El cultivo de la trufa negra: tendencias recientes y perspectivas de innovación”, *Rica: Opiniones y experiencias*, 2019. <http://hdl.handle.net/10532/4649>

GONZÁLEZ-BUESA, J.; SALVADOR, M. L., “An Arduino-based low cost device for the measurement of the respiration rates of fruits and vegetables”, *Computers and Electronics in Agriculture*, vol. 162, 2019, pp. 14-20. <http://hdl.handle.net/10532/4615>

HUBBARD, CARMEN (ED.); DAVIS, JONH; FENG, SIYI; HARVEY, DAVID; LIDDON, ANNE; MOXEY, ANDREW; Y OTROS, *Brexit: How might UK Agriculture Thrive or Survive?. Final report*, 2019. <http://hdl.handle.net/10532/4651>

INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN; UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA; LABORATORIO DE ANÁLISIS DE AROMA Y ENOLOGÍA; CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN, *Cépages oubliés des Pyrénées = Variedades olvidadas de los Pirineos*, 2019. <http://hdl.handle.net/10532/4648>

JENSEN, H.; PÉREZ DOMÍNGUEZ, I.; FELLMANN, T.; LIRETTE, P.; HRISTOV, J.; PHILIPPIDIS, G., “Economic Impacts of a Low Carbon Economy on Global Agriculture: The Bumpy Road to Paris”, *Sustainability*, vol. 11, n.º 8, 2019, p. 2349. <http://hdl.handle.net/10532/4652>

MALLOR, CRISTINA, “La cebolla Dulce de Fuentes con Denominación de Origen Protegida Cebolla Fuentes de Ebro: un producto de temporada”, *Rica: Opiniones y experiencias*, 2019. <http://hdl.handle.net/10532/4614>.

MORATALA-LÓPEZ, N.; LORENZO, C.; CHAOUI, S.; SÁNCHEZ, A. M.; ALONSO, G. L., “Kinetics of polyphenol content of dry flowers and floral bio-residues of saffron at different temperatures and relative humidity conditions”, *Food Chemistry*, vol. 290, 2019, pp. 87-94. <http://www.doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.03.129>

MUÑOZ, P. M.; MICK, V.; SACCHINI, L.; JANOWICZ, A.; DE MIGUEL, M. J.; CHERFA, M.-A.; Y OTROS, “Phylogeography and epidemiology of *Brucella suis* biovar 2 in wildlife and domestic swine”, *Veterinary Microbiology*, vol. 233, 2019, pp. 68-77. <http://hdl.handle.net/10532/4653>

PHILIPPIDIS, G.; SARTORI, M.; FERRARI, E.; M'BAREK, R., “Waste not, want not: A bio-economic impact assessment of household food waste reductions in the EU”, *Resources, Conservation and Recycling*, vol. 146, 2019, pp. 514-522. <http://hdl.handle.net/10532/4654>

RUFINO-MOYA, P. J.; BLANCO, M.; BERTOLÍN, J. R.; JOY, M., “Methane Production of Fresh Sainfoin, with or without PEG, and Fresh Alfalfa at Different Stages of Maturity is Similar but the Fermentation End Products Vary”, *Animals*, vol. 9, n.º 5, 2019, p. 197. <http://hdl.handle.net/10532/4655>

SUÁREZ-VIDAL, E.; SAMPEDRO, L.; VOLTAS, J.; SERRANO, L.; NOTIVOL, E.; ZAS, R., “Drought stress modifies early effective resistance and induced chemical defences of Aleppo pine against a chewing insect herbivore”, *Environmental and Experimental Botany*, vol. 162, 2019, pp. 550-559. <http://www.doi.org/10.1016/j.enexpbot.2019.04.002>

TODAS LAS REFERENCIAS DEL MES
PUEDEN SER VISUALIZADAS EN

zotero