

CUOTAS

ASISTENCIA Y DOCUMENTACIÓN:

Socios :

120€ antes del 21 de Octubre / 180€ después del 21 de Octubre

No Socios + Inscripción AIDA:

145 € antes del 21 de Octubre / 205 € después del 21 de Octubre

No Socios:

170 € antes del 21 de Octubre / 230 € después del 21 de Octubre

La inscripción da derecho a la asistencia a las conferencias, documentación y comida los dos días de las jornadas.

INSCRIPCIONES

<http://www.aida-itea.org>

Plazas limitadas según orden de inscripción. Se entregará certificado de asistencia.

Inscripciones: A partir del 5 de Septiembre de 2022

COLABORAN



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza



CIHEAM
ZARAGOZA



LAUMONT



LUGAR DE CELEBRACIÓN

Zaragoza

Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza
(CIHEAM)

Av. Montañana, 1005, 50059 Zaragoza

INFORMACIÓN

Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario (AIDA).

Secretaría administrativa: Joaquín Moreno

Avda. Montañana, 930 - 50059 Zaragoza

Tel.: 976 716 305. Fax: 976 716 335

E-Correo: administracion@aida-itea.org

<http://www.aida-itea.org>

Secretario técnico: Dr. Sergi García Barreda

COMITÉ DE ORGANIZACIÓN

Pedro Marco, CITA de Aragón

Sergio Sánchez, CITA de Aragón

Sergi García Barreda, CITA de Aragón

Eva Tejedor Calvo, CITA de Aragón

JORNADAS DE PRODUCCIÓN VEGETAL



Jornada de Trufa "Comercialización y transformación de trufa"



7 - 8 de noviembre de 2022

Zaragoza

Dirigido a:

Industria alimentaria, obradores de productos artesanos, técnicos, trufficultores, comercializadores de trufa y administración

ANTECEDENTES

España es el mayor productor de trufa negra del mundo. En sus más de 15.000 ha se obtiene el 35% de la 2ª mundial. La causa: los suelos y el clima de gran parte del este peninsular, que en ocasiones no sirven para otros cultivos, son perfectos para el desarrollo de este hongo. Alrededor de este producto giran gran cantidad de actividades económicas: viveros de planta micorrizada, empresas de riego, adiestradores de perros para la recolección o empresas de transformación. Desde el prepirineo hasta la Sub-Bética, pasando por la Cordillera Ibérica, la trufa se ha convertido en un elemento de desarrollo rural y fijador de población.

Actualmente, la truficultura española está inmersa en un vertiginoso proceso de tecnificación. La colaboración entre truficultores y científicos ha sido clave para extraer el conocimiento derivado de la experimentación. Esto ha llevado a que la producción haya aumentado notablemente y se hayan estabilizado las fuertes oscilaciones anuales, sin embargo, todavía existen grandes carencias en diferentes etapas "del campo a la mesa" de este producto, hasta llegar al consumidor final. Concretamente es necesario hacer hincapié en la calidad y seguridad alimentaria, en la conservación de las trufas, y en la elaboración de productos transformados.

Desde estas jornadas se pretende cubrir estas carencias y ofrecer las herramientas necesarias para hacer una adecuada selección de trufa asegurando una calidad óptima y garantizando su inocuidad, diseñar metodologías de conservación en función del destino, aplicar tecnologías de transformación de alimentos, y conocer la legislación vigente en materia de comercialización de producto fresco y transformado.

PROGRAMA

7 de Noviembre

- 9:15-9:30** Recepción y entrega de documentación
- 9:30-10:00** Inauguración
- 10:00-10:45** Características de las especies de hongos hipogeos comestibles
- 10:45-11:15** Pausa café.
- 11:15-12:45** Taller de identificación de especies de hongos hipogeos
- 12:45-14:00** Innovación en productos trufados. "De la cocina al mundo gourmet"
- 14:00-15:30** Comida
- 15:30-17:30** Determinación de calidad sensorial de trufa
- 17:30-18:00** Pausa café
- 18:00-20:00** Taller de productos trufados.

8 de Noviembre

- 9:00-10:00** Peligros alimentarios asociados a las trufas y los productos trufados
- 10:00-11:00** Aplicación de tratamientos descontaminantes en trufas y productos trufados
- 11:00-11:30** Pausa café.
- 11:30-12:30** Ley de Venta Directa - Comercialización de trufa y productos trufados
- 12:30-13:30** Comercialización y exportación de trufa y sus productos
- 13:30-15:00** Comida
- 15:00-16:00** Legislación y normativa para la transformación de trufa
- 16:00-17:00** Transferencia de aroma de trufa a matrices alimentarias
- 18:00-20:00** Cata de productos y visita a la tienda obrador de productos trufados Lasca Negra

PROFESORADO

Manuel Pérez Más

Dr. Domingo Blanco Parmo

Eva Gómez Molina

Dr. Sergi García Barreda

Dra. Eva Tejedor Calvo

Dr. Pedro Marco Montori

Dr. Sergio Sánchez Durán

Mª Jesús Blanco Gutiérrez

Diego Latorre Teresa

Blanca Rodríguez Diago

Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria de Aragón
Laummont

Instituto Municipal de Salud Pública del Ayuntamiento de Zaragoza

Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.

Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura de Graus (CIET)

Lab. de Truficultura. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

Lab. de Truficultura. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

Lab. de Truficultura. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

Lab. de Truficultura. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

Tienda-Obrador Lasca Negra (Zaragoza)

Restaurante Hermanos Teresa (Zaragoza). Ganador Ruta Descubre la Trufa 2021

Restaurante Rodi (Fuendejalón). Ganadora Ruta Descubre la Trufa 2021. Premio Alimentos de España 2021.