

28 de SEPTIEMBRE

9:00
Registro y entrega de documentación

9:30
Acto de inauguración

Consejería de Agricultura y Pesca
Diputación de Albacete
Universidad de Castilla-La Mancha
Fundación CRDOP Azafrán de La Mancha

10:00
Ponencia
La imagen en el mercado del Azafrán de La Mancha
Manuel González Gómez
(Gastrónomo y editor de Augusto Ediciones)

11:30
Café acompañado de pasteles con el Azafrán de la Mancha como ingrediente característico
(Ofrecido por Top Sucre)

12:00
Mesa redonda
El consumidor del Azafrán de la Mancha
Quique Cerro
(Delegado de Eurotoques en Albacete)
(Representante de comercios)
(Asociación amas de casa)
(Representante hostelería)

14:00
Almuerzo con platos con el Azafrán de la Mancha como ingrediente característico
(Restaurante El Garabato. Coordinación de Quique Cerro)

16:00 a 19:00
Comunicaciones

Herramientas moleculares para el estudio del azafrán
Lourdes Gómez Gómez,
Ángela Rucio Moraga y Oussama Ahrazem
(Inst. Botánico. Fac. Farmacia. Dep. Ciencia y Tec. Agroforestal y Genética.
UCLM)

El Azafrán de Aragón: Puesta en valor de la calidad
Ana M^a Sánchez Gómez
(Unidad de Hortofruticultura.
Centro de Invest. Y Tecn. Agroalimentaria de Aragón)

Utilización de robot de cables para la automatización del cultivo, la recolección y el procesado del azafrán
Antonio González Rodríguez
(Dep. de Mecánica Aplicada e Ingeniería de Proyectos)
Fernando Castillo García
(Dep. Ingeniería Eléctrica, Electrónica,
Automática y Comunicaciones. UCLM)

Evaluación sensorial del Azafrán de La Mancha
Nuevas aportaciones
Carlos Verde Chamero y M.D. Salvador Moya
(Dep. Química Analítica y Tecnología de los alimentos. UCLM)

Efecto de la crocetina sobre la diferenciación de adipocitos
Elena Jiménez Ortega
(Facultad de Medicina. UCLM)

29 de SEPTIEMBRE

9:00
Ponencia
El producto gourmet y su comercialización
Sergio A. Casares Fernández de Lomana
(Gerente de Casares Gourmet Export)

10:15
Ponencia
Crear en la marca
Antonio Sánchez-Migallón Andrés
(Director General de Oportunidades y Estrategias, S.L.)

11:30
Café acompañado de pasteles con el Azafrán de la Mancha como ingrediente característico
(Ofrecido por Top Sucre)

12:00
Mesa redonda
La imagen en el Mercado:
La marca Azafrán de La Mancha
Lucio Moreno
(Dtor. Esc. Sup. Arte Murcia y propietario de Omez.com)
Domingo Contreras
(Creativo publicitario y diseñador freelance)

13:30
Mesa redonda
La comunicación de la marca
Inmaculada Pérez Figueroa
(Incentifor)
Eva M^a Rodrigo
(Experta en marketing gastronómico)
Verónica Gladstone
(Fundadora de Simply Fabulous)
Eusebio Pérez Pastor
(Administrador de Alondra Group Export)

15:00
Almuerzo con platos con el Azafrán de la Mancha como ingrediente característico
(Restaurante El Garabato. Coordinación de Quique Cerro)

17:00
Presentación y visionado película:
"La Mancha y el azafrán" (1933)
(Asociación Española de Cine e Imagen Científicos (ASECIC))

18:00
Clausura del II Foro Técnico Azafrán de La Mancha





II Foro Técnico del Azafrán de La Mancha

El reto: **#marca y #mercado**

28 y 29 de septiembre

Campus Universitario de Albacete

Salón de Derecho y Económicas

Plaza de la Universidad, 1 - Albacete

Organiza:

Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida



Colaboran:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



DOP Azafrán de La Mancha

+34 925 470 284

+34 670 550 893

www.doazafrandelamancha.com

doam@doazafrandelamancha.com

