



4 de OCTUBRE

9:00
Registro y entrega de documentación

9:30
Acto de inauguración

- Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural
- Universidad de Valencia
- Consellería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural
- Fundación Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha

10:00
Ponencia

El Azafrán de La Mancha
Pedro Manuel Pérez Juan
(Gerente de la DOP Azafrán de La Mancha)

11:00

Café acompañado de pasteles con el Azafrán de la Mancha como ingrediente característico.
Majose's.

11:30
Ponencia

Composición del Azafrán de La Mancha
Cruz Martínez Rosillo.
Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia.
Fundació Lluís Alcanyís de la Universitat de València

13:00
Ponencia y Show Cooking

El Azafrán en la cocina tradicional
María José San Román
(Restaurante Monastrell)

14:30
Pausa para comida

16:00 a 19:00
Comunicaciones técnicas

Caracterización química del azafrán por HPLC/DAD
Autores: Fernando Lafont Déniz, Isabel García Magdaleno y Macarena Menéndez García
(Laboratorio de Espectrometría de Masas y Cromatografía. SCAI. Universidad de Córdoba)
Presentada por Fernando Lafont Déniz

Contenidos en color, aroma y sabor del Azafrán de La Mancha
Resultados de la cosecha 2014
Autor: Pedro M. Pérez Juan
(Consejo Regulador de la DOP Azafrán de La Mancha)
Presentada por Pedro M. Pérez Juan

Selección clonal, aspectos fitosanitarios y estudio de consumidores en relación con la calidad del azafrán
Autores: Ana María Sánchez Gómez, Cristina Mallor Giménez, Vicente González García, Fernando Escriu Paradell, Azucena Gracia Royo
(Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA))
Presentada por Ana María Sánchez Gómez.

Mecanización de la producción de azafrán
Autores: Patentes Azafraneras, S.L.
Presentada por Pedro Jiménez del Amo

Evolución del contenido polifenólico en restos florales de azafrán a diferentes temperaturas y humedades relativas
Autora: Natalia Moratalla López
Cátedra Química Agrícola. (UCLM)
Presentada por Natalia Moratalla López

Posible efecto preventivo de la Crocetina en Obesidad
Autores: Eduardo Nava Hernández (Fac Medicina. UCLM)
Sílvia Llorens Folgado (Fac Medicina. UCLM)
Gonzalo Luis Alonso (Cátedra Química Agrícola. UCLM)
Natalia Moratalla López (Cátedra Química Agrícola. UCLM)
Presentada por Sílvia Llorens Folgado

5 de OCTUBRE

9:00
Ponencia

Compuestos bioactivos de interés en el azafrán de La Mancha
José Miguel Soriano del Castillo.
(Área de Nutrición y Bromatología.
Facultat de Farmacia. Universitat de València).

10:00
Ponencia

Propuesta de plan de marketing para la marca DOP Azafrán de La Mancha
Miguel Ángel González Borja
(UCLM)

11:00

Café acompañado de pasteles con el Azafrán de la Mancha como ingrediente característico.
Majose's.

11:30
Mesa redonda

Historia, tradición y etnografía del Azafrán de La Mancha

13:00
Mesa redonda

El consumo del Azafrán de La Mancha

14:30
Show Cooking

El Azafrán en la cocina vanguardista

Clausura del Foro





III Foro Técnico del Azafrán de La Mancha

4 y 5 de octubre de 2017

Universitat de València
Facultat de Farmàcia
Sala Charles Darwin

Av. Vicent Andrés Estellés, s/n
46100 Burjassot, Valencia

Organiza:

Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida



VNIVERSITAT ID VALÈNCIA  **Facultat de Farmàcia**



Universitat de València
Facultat de Farmàcia
Sala Charles Darwin

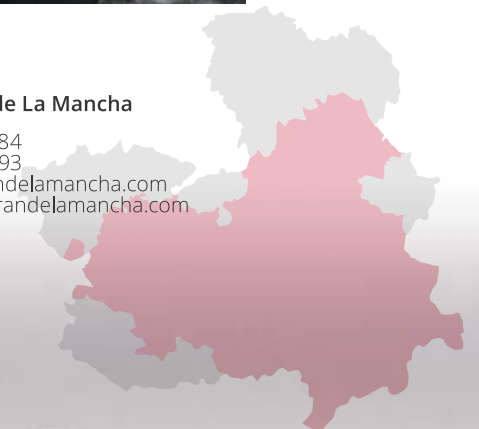
Av. Vicent Andrés Estellés, s/n
46100 Burjassot, Valencia

Coordenadas GPS:
39°30'36.3"N
0°25'15.3"W



DOP Azafrán de La Mancha

+ 34 925 470 284
+ 34 670 550 893
www.doazafrandelamancha.com
doam@doazafrandelamancha.com



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

