

Jornadas Técnicas

AZAFRÁN

BENABARRE - JUNIO 2017

1 JUNIO. 11 a 14h. Salón de actos Casa de cultura

Dirigida a **Productores*** de Azafrán
e interesados en la producción

MEJORAS EN LA PRODUCCIÓN DEL AZAFRÁN

A cargo de Ana M^a Sánchez Gómez, investigadora de
la Unidad de Hortofruticultura del CITA

1 JUNIO. 16 a 18h. Salón de actos Casa de cultura

Dirigida a **productores*** en general

INNOVACIÓN CON AZAFRÁN

Uso del azafrán en nuevos productos:
alimentación, cosmética, ambientadores, etc.

A cargo de David Sáenz gerente de "La Melguiza"

3 y 4 JUNIO. "Fira de Sant Medardo"

Dirigida a **consumidores**

USOS Y PECULIARIDADES DEL AZAFRÁN

A cargo de Carlos Llorens, graduado en Química y alumno
del Máster de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la
Universidad de Zaragoza

*Más información e inscripciones: 974543407 / aedl.aytobenabarregmail.com



Azafrán d' Estada

AZ/BNB
AZAFRÁN DE BENABARRE

M
MELGUIZA



CITA
CENTRO DE INVESTIGACIONES Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

GOBIERNO DE ARAGÓN



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional