

## Jornadas técnicas: Manejo de la jara pringosa para la obtención de bioproductos

### Hiendelaencina y Bustares (Guadalajara)

20-21 de octubre de 2022

#### Programa día 20. Museo de la Plata de Hiendelaencina::

Mañana:

9:30-10:00 Recepción de participantes

10:00-10:10 Palabras de Bienvenida (Alcalde de Hiendelaencina: Mariano Escibano Gismera)

10:10-10:40 Proyecto Biocistus 4.0 (Pedro Vicente Mauri Ablanque, IMIDRA), Proyecto BeonNAT (Luis Saúl Esteban Pascual, CIEMAT)

10:40-11:00 Extensión de la jara pringosa en España y área potencial. (Ángela Blázquez Casado, CESEFOR)

11:00-11:20 Aceite esencial de jara. Mercados actuales y potenciales (Pedro Pablo Pellín Martínez, El JARPIL)

11:20-11:40 Principios activos de la jara: Usos actuales y potenciales (Alba María Ramos Pineda, IDOASIS)

11:40-12:00 Café en Restaurante Sabory

12:00-12:20 Selección de material vegetal y cultivo de la jara pringosa (Alicia Sánchez Gorostiaga, IMIDRA)

12:20-12:40 Mecanización de la cosecha de jara y logística (Luis Saúl Esteban Pascual, CIEMAT)

12:40-13:00 Aprovechamiento de los subproductos: hidrolatos, biomasa, tableros (Irene Mediavilla Ruiz, CIEMAT, M<sup>a</sup> del Mar Calonge Delso, CESEFOR, Tamara Coello garcía, CESEFOR)

13:00-13:20 Sensores y datos sensados de jara pringosa (Jaime Lloret Mauri, Universidad Politécnica de Valencia)

13:20-13:40 Manejo industrial de la jara pringosa y principales productos obtenidos (José Carlos Muñoz Martín, BIOLANDES ANDALUCÍA)

13:40-14:00 Mesa de debate

14:00-15:00 Comida a cargo de la organización en el centro social de Hiendelaencina

Tarde

15:30-18:30 Visitas de campo en Bustares. Localización en página siguiente.

- Actividades de muestreo y teledetección del proyecto BIOCISTUS 4.0 (Raquel Bados Sevillano, CIEMAT)
- Recolección mecanizada de jara (Carlos Ciria Ramos, CIEMAT)
- Destilación de jara en una unidad portátil (Pedro Pablo Pellín Martínez, El Jarpil)

#### Programa día 21. Salón de Actos del Ayuntamiento de Bustares:

Mañana: Jornadas prácticas

08:50-09:00 Palabras de Bienvenida (Alcaldesa de Bustares: Inés Garrido Garrido)

9:00-10:00 Preparación del material vegetal para su destilación en pequeños alambiques por arrastre de vapor. Extracción de aceite esencial e hidrolato. Muestra de bioproductos de la jara (José Plaza Ramos, IMIDRA).

- 10:00-11:15 Taller de elaboración artesanal de productos de la jara-Parte I: agua de colonia con hidrolato y aceite esencial de jara (Manuela Plasencia Cano del Jardín Botánico de la Universidad de Alcalá de Henares)
- 11:15-11:45 Café en el Bar El Sestil (Bustares)
- 11:45-14:00 Taller de elaboración artesanal de productos de la jara-Parte II: crema hidratante antiedad, bálsamo labial y gel cicatrizante. (Mikel Etxebeste Mixeltorena de SENDABE-Cosmética Natural)
- 14:00 Cierre de las jornadas y tentempié en el Bar El Sestil

Localización de las actividades del día 20 por la tarde (41.1334603223583, -3.054210576805733)

