

INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA EN TORNO A LA ALGARROBA RETOS Y OPORTUNIDADES CON DEL BOSQUE A TU CASA

Objetivo del curso: Que el alumnado conozca el potencial de la algarroba como recurso agroalimentario sostenible, comprendiendo su valor ambiental, económico y cultural en el territorio

Duración del curso: 20 horas

- 17 horas online
- 3 horas presencial

Fechas:

- Bloque online, Noviembre - Diciembre 2025
- Bloque presencial jornada práctica - miércoles 17 de diciembre 2025

INSCRÍBETE



CONTENIDOS DE LA SECCIÓN ONLINE

- El autoempleo y las distintas modalidades jurídicas sin ánimo de lucro al alcance del emprendedor.
- El proceso de elaboración de productos tipificados para alcanzar los estándares de calidad que requiere una marca.
- Acceso a certificaciones ambientales y sociales como Comercio Justo.
- Formación acerca de la certificación PEFC: Qué significa y qué conlleva.

Contribución del algarrobo a la resiliencia de los bosques

- El paisaje en mosaico y su multifuncionalidad.
- El Algarrobo (*Ceratonia siliqua* L.), importancia paisajística, económica y perspectivas de futuro.
- Recuperación de antiguos bancales para el cultivo del algarrobo: Plan de Aprovechamiento del biotipo garrofa melera.

Valorización y comercialización de la trufa

- Propiedades nutricionales de la harina de algarroba y elaboración de masas madre.
- Cómo realizar la validación del mercado de los productos agroalimentarios elaborados con algarroba.



PROGRAMA DE LA JORNADA PRÁCTICA DEL CURSO: CONSTRUYENDO OPORTUNIDADES ALREDEDOR DE LA ALGARROBA



Fecha: Miércoles 17 de diciembre 2025.

Localización: Bodega Eras. Bo. Eras, 22, 46821 Chella, Valencia

Horario: 16:30 - 19:30 h

16:30 – 17:00 h

La ruta de la garrofa melera de la Canal de Navarrés

Eva García, técnica coordinadora de turismo en la Mancomunidad de la Canal de Navarrés

Exposición del itinerario de una ruta que busca poner en valor un elemento que une a todos los municipios de la comarca, la garrofa de la variedad melera.

17:00 - 17:30 h

Masas madre: una alternativa de valorización de la pulpa de algarroba.

Francisca Rández, investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC).

Una introducción al uso de la pulpa como sustrato para levaduras y bacterias lácticas permite obtener una masa madre que aporta antioxidantes y aromas únicos a los productos de panadería.

17:30 - 17:45 h

Aplicación de Nuevas Tecnologías en la Industria Agroalimentaria

Juan José Rico Adjunto a Dirección y Agente de Innovación de FEDACOVA

Contextualización del sector agroalimentario de la Comunitat Valenciana, destacando las tendencias en innovación, sostenibilidad y diversificación de productos.

17:45 - 18:15 h

Aplicación práctica de la algarroba en industria agroalimentaria

Carlos Bernabé, CEO de Indespan.

Experto con amplia trayectoria en I+D en panadería y pastelería, Carlos Bernabé compartirá casos prácticos sobre la integración de la algarroba como ingrediente innovador en procesos industriales del sector agroalimentario.

18:15 - 18:45 h

Un ejemplo de innovación en Bodega Eras

Eduardo Sanmartín y Ladislao Sarrión, fundadores de Bodega Eras.

El proceso creativo y técnico detrás del desarrollo de productos líquidos y sólidos a base de algarroba, como licores y chocolates.

18:45 - 19:30 h

Cata y “tardeo” entre algarrobos

Cata comentada de productos artesanos elaborados a partir de algarroba: Licores, chocolates, brownies, bombones, panes y propuestas saladas

