

Jornadas técnicas: Manejo de la jara pringosa para la obtención de bioproductos
Hiendelaencina y Bustares (Guadalajara)
20-21 de octubre de 2022

El mercado global de bioproductos está en auge impulsado por una demanda creciente de compuestos de origen natural sustitutivos de materiales de origen fósil y de compuestos químicos sintéticos.

La **jara pringosa** (*Cistus ladanifer*), es una **especie exclusiva de la cuenca mediterránea** que se utiliza desde la antigüedad para la obtención del ládano, y que actualmente se emplea para la obtención de distintos productos que destinados al sector de perfumería y cosmética. La jara está presente en España en más de dos millones de hectáreas y formando jarales densos en más de medio millón de hectáreas. **Andalucía, Extremadura, Castilla-la Mancha y Castilla y León en ese orden, cuentan con las mayores extensiones de jaral.** Actualmente se explotan unas 20.000 ha de jarales en todo el territorio nacional, principalmente en la región de Andalucía, donde existen varias empresas que recogen y procesan la jara para la obtención de goma de ládano y aceite esencial.

En las comarcas de **La Sierra Norte de Guadalajara y Lozoya-Somosierra** de Madrid, se concentran aproximadamente **40.000 ha de jarales en distintos estados de desarrollo que, actualmente no son objeto de ningún aprovechamiento.** Las actuaciones que se llevan a cabo consisten únicamente en la realización de algunos desbroces financiados por las CCAA como tratamientos preventivos contra incendios.

El aceite esencial y los extractos de *C. ladanifer*, tiene también un **gran potencial en la industria farmacéutica, alimentaria y fitosanitaria debido a sus propiedades antimicrobianas y antioxidantes.** Por tanto, debemos acometer nuevos proyectos que impulsen el desarrollo de nuevas aplicaciones de estos bioproductos a la vez que se optimiza la cadena de valor en sus eslabones más débiles como son la gestión de los jarales existentes, así como su cultivo y recolección.

Los proyectos **BeonNAT** y **BIOCISTUS 4.0** están desarrollando investigaciones sobre la jara, con el objetivo de **poner en valor esta especie, estudiando distintos aspectos de la cadena de valor**, desde la gestión de los jarales existentes a la comercialización de los productos: selección genética, cultivo, recolección, manejo, destilación y extracción, caracterización de bioproductos y mercado de los mismos. Aunque los proyectos están aún en progreso, se han obtenido ya algunos resultados, y los participantes en los mismos desean realizar unas jornadas que sirvan para **poner en común los avances obtenidos y debatir sobre los mismos** en dos municipios de la comarca de La Sierra Norte de Guadalajara, donde se están llevando a cabo una gran parte de las investigaciones y demostraciones dentro de los mencionados proyectos.

Programa

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)

10:10-10:40 Proyecto Biocistus 4.0 (IMIDRA), Proyecto BeonNAT (CIEMAT)

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

11:00-11:20 Aceite esencial de jara. Mercados actuales y potenciales (El JARPIL)

11:20-11:40 Principios activos de la jara: Usos actuales y potenciales (IDOASIS)

11:40-12:00 Café

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

12:20-12:40 Mecanización de la cosecha de jara y logística (CIEMAT)

12:40-13:00 Aprovechamiento de los subproductos: hidrolatos, biomasa (CIEMAT, CESEFOR)

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

13:20-13:40 Manejo industrial de la jara pringosa y principales productos obtenidos (BIOLANDES ANDALUCÍA)

13:40-14:00 Mesa de debate

14:00-15:00 Comida

Tarde

15:30-18:30 Visitas de campo (se indicará localización concreta):

Recolección mecanizada de jara (CIEMAT)

Destilación de jara en una unidad portátil (El Jarpil)

Programa día 21. Local del Ayuntamiento de Bustares:

Mañana: Jornadas prácticas

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

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.

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 del Jardín Botánico de la Universidad de Alcalá de Henares)

11:15-11:45 Café

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 Mitxeltorena de SENDABE-Cosmética Natural)



PROYECTO BEONNAT

El Proyecto BeonNAT ha recibido financiación de Empresa Común para una Europa Circular de Base Biológica (CBE JU) bajo el acuerdo de financiación número 887917. La JU recibe apoyo del programa de investigación e innovación de la iniciativa Horizonte 2020 de la Unión europea y del Consorcio de Industrias de base biológica.



PROYECTO BIOCISTUS 4.0

El Proyecto Biocistus 4.0 (PID2020-114467RR-C31/CR32/CR33) ha sido financiado por la Agencia Estatal de Investigación, en el marco del Programa Estatal de I+D+I Orientada a los Retos de la Sociedad, del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2017-2020



Organizan:

CEDER-CIEMAT



IMIDRA



Universidad Politécnica de Valencia



Colaboran:

Ayuntamiento de Hiedelaencina, Ayuntamiento de Bustares, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, CESEFOR, El Jarpil, IDOASIS, CONTACTICA, BIOLANDES ANDALUCÍA, Jardín Botánico de la Universidad de Alcalá de Henares, Sendabe Cosmética Natural.



HIENDELAENCINA



Ayuntamiento de
BUSTARES



Castilla-La Mancha



BIOLANDES
NATURAL EXTRACTS FOR CREATORS



Universidad
de Alcalá
REAL JARDÍN BOTÁNICO
JUAN CARLOS I

