

El algarrobo (*Ceratonía siliqua L.*) es una especie leñosa típica de la zona mediterránea. España es el primer productor mundial, con cosechas entre 50-80.000 t anuales, en una superficie regular de unas 45.000 ha. En la Comunidad de Murcia el algarrobo ocupa unas 1000 ha, con cosechas entre 1000-3000 tm. Este cultivo fue muy importante en el Campo de Cartagena, entre los años 40 y 50 del siglo pasado, donde se obtenían producciones entre 12-15.000 tm. Actualmente esta leguminosa arbórea puede tener un papel medioambiental importante en la restauración de suelos y mitigación del cambio climático de esta Autonomía. Esta Jornada, organizada conjuntamente por la ETS Ingeniería Agronómica de Cartagena, la Entidad de Custodia del Territorio para la Conservación del Garbancillo de Tallante), Ayuntamiento de Cartagena y Empresas Innovadoras de la Garrofa pretende cubrir una demanda creciente de información sobre el cultivo, sobre todo en un sector agrario que practica la agricultura a tiempo parcial en zonas con escasos recursos hídricos de la comunidad murciana. Se tratarán varios temas; la divulgación de las más recientes técnicas de cultivo, la evaluación del comportamiento agronómico de variedades de algarrobo y las aplicaciones medioambientales y potenciales de su fruto en repostería e industria alimentaria. También se degustarán productos elaborados con harina tostada de algarroba, como bizcochos, madalenas, chocolates, ensaimadas, etc. Además, la celebración de este evento contribuirá a crear un espacio para los profesionales del sector, en el que se fomente el debate, y la reflexión, y se actualizarán los conocimientos en el cultivo del algarrobo. La Jornada concluirá con una visita vespertina a plantaciones de algarrobo en las localidades de El Albuñón y Fuente Álamo (Campo de Cartagena), donde se explicará la tecnología aplicada, las producciones obtenidas y los métodos de recolección empleados.

## COLABORAN



## PATROCINAN



## IV JORNADA

# Fomento y mejora del cultivo del algarrobo

Cartagena, 16 de junio de 2016

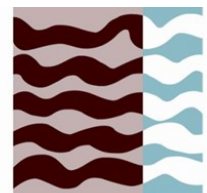
## ORGANIZAN



Empresas Innovadoras Garrofa



Ayuntamiento de Cartagena



ETSia  
Cartagena

# PROGRAMA

- **08.30** Acreditaciones y entrega de documentación.
- **09.00 Presentación de la Jornada** a cargo del Excmo. y Magfco. Sr. rector de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) y del Ilmo. Sr. alcalde de Cartagena D. José López Martínez
- **09.30 Situación, mejora y perspectiva del cultivo del algarrobo**, a cargo de Dr. Joan Tous, (EiG).
- **10.00 Caracterización de la colección varietal de algarrobos del CIFEA de Torre Pacheco**, a cargo de José Fco. Rodríguez. E.T.S. Ingeniería Agronómica de la UPCT
- **10.30 Aspectos medioambientales del algarrobo**, a cargo de Dr. Alejandro Pérez-Pastor. E.T.S. de Ingeniería Agronómica de la UPCT
- **11.00** Pausa café: Degustación de productos elaborados con garrofa.
- **11.45 Mercado del garrofín y aplicaciones del LBG**, D. Manuel Margarit. Consultor mercado del garrofín
- **12.20 Aspectos culinarios y organolépticos de la pulpa tostada de garrofa**, a cargo de Dña. Ana Cabezas y Dña. Ana Lorente. CIFP Escuela de Hostelería y Turismo de Cartagena
- **13.00 Presentación libro "La repostería con la pulpa de garrofa"**, a cargo de Sra. Obdulia Gómez Bernal. concejala de Concejalía de Industria, Turismo, Agricultura y Desarrollo Rural y Litoral. Dr. Juan José Martínez-Sánchez. secretario de la Entidad de Custodia del Territorio para la Conservación del Garbancillo de Tallante (ECUGA) y D. Antonio García Martínez, director de CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

- **14.00** Acto de clausura de la Jornada de mañana
- **16.30 a 18.00** Visita plantaciones de algarrobo en El Albujón y Fuente Álamo (Campo de Cartagena)

---

## INSCRIPCIONES

### -E.T.S. Ingeniería Agronómica de Cartagena.

Contacto: Merry Charlón,  
telf.. 968325419;

e-mail: dirección@etsia.upct.es

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

**Escuela de Ingeniería de Caminos, Canales y Puertos y de Ingeniería de Minas,**  
Paseo Alfonso XIII, 50.  
30203 Cartagena.