

JORNADAS DE ESTUDIO AIDA

53

# Plantas Aromáticas y Medicinales

*Cultivo · Recolección · Transformación*

FECHA

**18-19**  
Junio 2026

LUGAR

CITA-Aragón · Zaragoza

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

Presencial · 11 horas

Aforo 50 personas

ORGANIZA



COLABORA



## OBJETIVOS

Ofrecer una visión práctica y aplicada del sector de las Plantas Aromáticas y Medicinales (PAM), abordando su cultivo, recolección silvestre, transformación básica, requisitos legales y cadena de valor, adaptado a un contexto local y de pequeña escala.

## METODOLOGÍA

- Exposición con apoyo visual
- Análisis de casos reales
- Demostraciones prácticas
- Dinámicas de identificación

## DESTINATARIOS

Personas interesadas en:

- Producción y cultivo de plantas aromáticas y medicinales.
- Aprovechamiento sostenible del medio natural.
- Transformación artesanal de productos naturales.
- Iniciativas de economía local y desarrollo rural.

## PONENTES

### Juliana Navarro Rocha

CITA-Aragón

Responsable del grupo de investigación sobre PAM en el CITA-Aragón, especializada en selección de quimiotipos locales y estudio de sus propiedades bioactivas y aplicaciones.

### David Gimeno Martínez

CITA-Aragón

Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza. Especializado en la recuperación y caracterización de compuestos bioactivos presentes en recursos naturales y en la valorización de subproductos agroindustriales.

### Astrid van Ginkel

FITOMON

Licenciada en farmacia especialidad productos naturales, por la UB, y Master en Biología especialidad Botánica-Ecología, por la UAB. Asesora técnica, formadora y directora de FITOMON.

## INSCRIPCIONES

- Aforo 50 personas
- Plazas limitadas según orden de inscripción.
- Se entregará certificado de asistencia.
- Plazo de inscripción: *Hasta el 10 de junio o hasta completar el aforo.*
- Inscripción Online: <http://www.aida-itea.org>
- Formulario de inscripción:



## Cuotas

**Socios AIDA<sup>1</sup>:** 90 €

**No Socios :** 110 €

**No Socios + Inscripción AIDA<sup>2</sup>:** 135 €

*La inscripción da derecho a la asistencia a las conferencias, documentación y comida del jueves 18 de junio.*

<sup>1</sup> Se consideran socios de pleno derecho aquellos que estén dados de alta en AIDA con fecha anterior al 31 de diciembre de 2025.

<sup>2</sup> Inscripción y cuota de socio de AIDA para el año 2026 y 2027

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

### CITA-Aragón (Salón de actos)

Campus de Aula Dei

Av. de Montañana, 930 · 50059 Zaragoza

## COMITÉ ORGANIZADOR

Juliana Navarro Rocha (Secretaria de las Jornadas)

CITA-Aragón · Dpto. Ciencia Vegetal

David Gimeno Martínez

CITA-Aragón · Dpto. Ciencia Vegetal

Ana Pina Sobrino

CITA-Aragón · Dpto. Ciencia Vegetal

## INFORMACIÓN

### Secretaría administrativa: Joaquín Moreno

Avda. Montañana, 930 · Zaragoza

976 716 305

[administracion@aida-itea.org](mailto:administracion@aida-itea.org)

[www.aida-itea.org](http://www.aida-itea.org)

## ANTECEDENTES

España cuenta con un gran potencial en el sector de las Plantas Aromáticas y Medicinales (PAM) gracias a su diversidad climática, riqueza florística y tradición agrícola. Es uno de los países líderes en Europa, con numerosos cultivos y más de 300 especies silvestres recolectadas para usos alimentarios, cosméticos, farmacéuticos y de bienestar. Destacan tanto cultivos consolidados (lavanda, menta, azafrán, lúpulo) como producciones emergentes impulsadas por pequeños productores.

El sector se apoya en una amplia cadena de valor, desde el cultivo y la recolección hasta la transformación y comercialización de productos como plantas secas, aceites esenciales, extractos o cosméticos. Aunque atraviesa un momento de crecimiento por la demanda de productos naturales y de proximidad, también enfrenta retos como la sequía, la rentabilidad, la tecnificación y el cumplimiento normativo.

El curso se plantea como una introducción teórico-práctica para ofrecer conocimientos aplicados sobre producción, transformación y requisitos legales, con el objetivo de impulsar iniciativas locales y fomentar un desarrollo rural sostenible.

## PROGRAMA

### Jueves 18 de Junio

10:00 – 12:00

#### Introducción a las PAM y su cultivo

*Juliana Navarro*

- El PAM en España.
- Situación actual y oportunidades para pequeñas iniciativas locales.
- Planificación básica del cultivo de PAM.
- Cultivo de PAM: elección de especies, implantación y manejo básico.

12:00 – 14:00

#### Requerimientos legales y calidad en productos naturales

*Astrid van Ginkel*

- Requerimientos legales básicos para la producción y comercialización de productos naturales.
- Diferencias entre planta seca, complementos alimenticios y cosmética natural.
- Aspectos básicos de calidad, trazabilidad y etiquetado.
- Introducción a buenas prácticas de fabricación y producción.
- Enfoque práctico: revisión de ejemplos reales de etiquetas y productos comerciales.

14:00 – 15:00 : Comida

## ORGANIZA



### Jueves 18 de Junio

15:30 – 16:30

#### Aprovechamiento silvestre de PAM

*Juliana Navarro*

Introducción a la recolección de PAM silvestres:

- Principios de recolección sostenible.
- Partes utilizadas.
- Épocas de recolección.

16:45 – 18:30

#### Transformación básica de las PAM

*Juliana Navarro y David Gimeno*

- Secado: fundamentos y errores frecuentes.
- Destilación de aceites esenciales.
- Extracción básica.

### Viernes 19 de Junio

10:00 – 14:00

#### Parte práctica / demostrativa

*Juliana Navarro y David Gimeno*

- Aspectos prácticos de la destilación
- Aspectos prácticos de la extracción.
- Práctica: capacidad antioxidante y antifúngica de los extractos.
- Visita a parcelas de campo QDPAM (Finca Campus Aula Dei): ensayo de riego, de fertilización y de prácticas de manejo de malas hierbas.

## COLABORA

