



<http://www.congresogienolciudadreal2018.com/>

## ÁREAS TEMÁTICAS GIENOL 2.018

- C1- Viticultura y comercialización
- C2- Microbiología enológica
- C3- Tecnología Enológica
- C4- Análisis y control de calidad de la uva y del vino
- C5- Crianza y envejecimiento

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

### DIA 26 de Junio

**16:30 - 18:30**

#### ACREDITACIÓN Y ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

Edificio de Servicios Generales /Biblioteca

**16:30 - 19:30**

#### SEMINARIO PRÁCTICO

- Salón de Actos de Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real (UCLM)
- “LC-MS: APLICACIONES AL ESTUDIO DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS DEL VINO”
- Sergio Gómez Alonso. Profesor contratado doctor. Grupo de investigación en Enología y Productos Naturales. UCLM y Agilent Technologies S.L.

**20:00 - 21:30**

**VISITA GUIADA POR CIUDAD REAL**

**21:30 - 22:30**

**RECEPCIÓN (Museo López Villaseñor)**

## **DIA 27 de Junio**

**09:00 - 09:30**

### **ACREDITACIÓN Y ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN**

Edificio Servicios Generales/Biblioteca

**09:30 - 10:00**

### **INAUGURACIÓN OFICIAL**

Aula Magna Edificio Servicios Generales/Biblioteca

**10:00 - 11:00. CONFERENCIA INAUGURAL**

Ramón González García

Profesor de Investigación del CSIC, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) de Logroño  
"Retos científicos y aplicaciones de levaduras alternativas en un contexto de cambio climático"

**11:00 - 12:00**

### **Homenaje al profesor Isidro Hermosín Gutiérrez**

**12:00 - 12:30: PAUSA – CAFÉ/ VISITA POSTERS**

Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas

**12:30 - 14:00: COMUNICACIONES ORALES. Tecnología enológica**

**12:30- 13:00 – Comunicación invitada:**

"Nanotecnología en bodega: retos y oportunidades"

Dra. Victoria Moreno Arribas

Investigadora científica del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) del CSIC. Grupo de biotecnología enológica aplicada (BEA).

**13:00- 14:00 – Comunicaciones orales**

**14:00: COMIDA**

**16:00 - 17:30: COMUNICACIONES ORALES. Viticultura y Comercialización/ Productos derivados del vino y aprovechamiento de residuos**

**16.00- 16.30 – Comunicación invitada:**

"Nueva estrategia para el uso de sarmientos en viticultura y enología".

Dra. Rosario Salinas Fernández. Catedrática de Química Agrícola. Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes Albacete (UCLM). Grupo de investigación: Cátedra de Química Agrícola (CQA)

**16.30- 17.30 – Comunicaciones orales**

**17:30**

### **VISITA A BODEGAS**

Virgen de las Viñas

Bodegas Altosa-Verum

## **DIA 28 de Junio**

### **09:00 - 09:30 CONFERENCIA INVITADA**

Esteban García Romero

Investigador del IVICAM (Centro de Investigación de la vid y del Vino de la Castilla la Mancha). Director del IRIAF (Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal) de la Junta de comunidades de Castilla la Mancha.

### **09:30 - 11:00. COMUNICACIONES ORALES. Microbiología enológica**

**09:30 – 10:00** – Comunicación invitada:

“Aplicación de la Microbiología para la innovación en Enología”

Dra. Isabel Pardo Cubillos

Catedrática de Universidad. Universidad de Valencia

Grupo de investigación: Enolabo

**10:00 – 11:00** – **Comunicaciones orales**

**11:00 - 11:30: PAUSA – CAFÉ**

**11:30 - 12:30**

**VISITA POSTERS**

**Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas**

### **12:30 - 14:00. COMUNICACIONES ORALES. Crianza y envejecimiento**

**12.30- 13.00** – Comunicación invitada:

“Hacia el control total de la microoxigenación de vinos en barricas y otros envases”

Dra. María del Alamo Sanza. Profesora Titular de Universidad. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia. Universidad de Valladolid. Grupo: UvaMox

**13.30- 14.00** – **Comunicaciones orales**

**14:00.- COMIDA**

**16:00 - 17:00**

ASAMBLEA GIENOL

**18:30**

**VISITA GUIADA A ALMAGRO**

**21:30**

**CENA DE GALA – Parador de Almagro**

## **DIA 29 de Junio**

**09:00 - 10:00**

### **VISITA POSTERS**

Exposición en paneles (Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas)

**09:00 - 10:00**

### **ASAMBLEA GIENOL**

**10:30 - 11:30. COMUNICACIONES ORALES. Análisis y Control de calidad de la uva y del vino**

**10:00 -10:30:** Comunicación invitada:

“Estudio de la interacción entre taninos y mucina mediante Resonancia en Superficie de Plasmones (Surface Plasmon Resonance – SPR); Aplicación al estudio de la astringencia”

Dr. Fernando Zamora Marín

Catedrático de Universidad. Universidad Rovira i Virgili (Tarragona). Grupo de investigación en Tecnología Enológica (Tecnol),

**10:30 – 11:30: Comunicaciones orales**

**11:30 - 12:00.- PAUSA – CAFÉ**

**12:00 - 13:30**

### **MESA REDONDA**

Mesa Redonda Universidad empresa

**Herramientas a disposición del sector vitivinícola: resultado de la transferencia del conocimiento.**

Dra. Kortés Serrano de la Hoz – Doctora en Ciencia e Ingeniería Agrarias – Cofundadora y Gerente

Empresa: BetterRID (Better Research, Innovation and Development, S.L. (ALBACETE)

**“Nuevos cultivos microbianos para la industria enológica”**

Sergi Ferrer. Catedrático de Universidad. Universitat de València.

Grupo: ERI BioTecMed. Enolab

**Nuevos retos en enología: Las resinas de intercambio iónico**

Ricardo Jurado Fuentes. Departamento de Innovaciones tecnológicas.

Empresa: Agrovin.

**13:30 - 14:00**

### **ACTO DE CLAUSURA**

**14:00**

**COPA DE DESPEDIDA**