



Lugar de celebración:

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL, CSIC-UAM
c/ Nicolás Cabrera, 9
Campus de Cantoblanco de la Universidad Autónoma de Madrid. 28049 Madrid.
Tif.: 91 0017 900 // Fax: 91 0017 905

Como llegar al CIAL:

En coche: Desde Madrid, Autovía de Colmenar Viejo (M-607), salida 17, hacia Alcobendas

Tren Cercanías: Estación Cantoblanco-Universidad, en línea C-4

Autobuses: 714 Madrid (Pl. de Castilla)-UAM
827 Madrid (Canillejas)- Alcobendas-UAM
828 Madrid (Canillejas)- Alcobendas-UAM

Como llegar al CIAL:
En coche: Desde Madrid, Autovía de Colmenar Viejo (M-607), salida 17, hacia Alcobendas.
Tren Cercanías: Estación Cantoblanco-Universidad, en línea C-4
Autobuses interurbanos: Línea 714 desde Plaza Castilla



CIAL **CSIC** **UAM**
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación

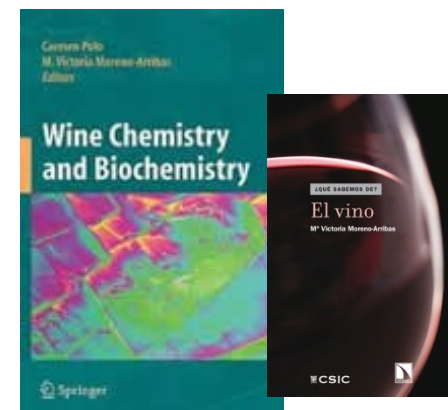
El curso se imparte en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), Instituto mixto perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y a la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) e integrado en las líneas estratégicas del Campus de Excelencia Internacional UAM+CSIC. El CIAL está ubicado en la zona este del Campus de Cantoblanco, que constituye un centro neurálgico de investigación, desarrollo e innovación interdisciplinar, exponente clave de la política de expansión del Campus de Excelencia (<http://www.cial.uam-csic.es/>)

Campus Internacional
excelencia UAM+CSIC
Web del Campus de Excelencia Internacional UAM+CSIC



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN: TENDENCIAS ACTUALES DE LA INVESTIGACIÓN EN ENOLOGÍA

Madrid, 20-24 de abril de 2015



Organización:

Grupo de Biotecnología Enológica Aplicada

(<http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/enologia/>)

Departamento de Biotecnología y Microbiología de Alimentos

Directoras:

M. Victoria Moreno-Arribas
M. Ángeles del Pozo-Bayón

Resumen del contenido y objeto del curso

Después de considerar la importancia de la industria vitivinícola para España, se inicia a los alumnos en las técnicas de elaboración y prácticas enológicas actuales, y los nuevos retos del sector, dedicando una atención especial a los últimos avances de la investigación en enología, en relación a la química y biotecnología del vino, así como los aspectos relacionados con la sostenibilidad medioambiental, y la seguridad alimentaria e implicaciones para la salud del consumo moderado de vino en la dieta. Se indica sobre que temas es necesario seguir investigando y se presentan las fuentes documentales más importantes en el campo enológico.

Profesores

M. Victoria Moreno Arribas (CSIC)
Begoña Bartolomé Sualdea (CSIC)
M. Ángeles del Pozo-Bayón (CSIC)
Pedro J. Martín Álvarez (CSIC)
Adolfo J. Martínez Rodríguez (CSIC)
M. Dolores González de Llano (CSIC)
Eva M. González-Rompinelli (CSIC)
Carolina Chaya (ETSIA, UPM)
Eva Navascués (Agrovín, S.A.)
Fernando Sánchez Patán (CSIC)
Carolina Cueva Sánchez (CSIC)
Adelaida Esteban Fernández (CSIC)
Irene Gil Sánchez (CSIC)
Clara Ibáñez Ruíz (CSIC)



PROGRAMA:

Clases teóricas:

- El vino, legislación, marketing. Nuevos retos
- Tendencias actuales en la elaboración de vinos blancos, tintos y vinificaciones especiales
- Composición de la uva y el vino. Análisis y control (HPLC, GC, UPLC, MS, ómicas)
- Biotransformaciones y prácticas enológicas
- Microbiología enológica. Levaduras y bacterias lácticas seleccionadas
- Identificación y modificación genética de microorganismos vínicos
- Biotecnología aplicada a la bodega
- Compuestos del aroma y calidad organoléptica
- Análisis sensorial. El papel de los sentidos
- Compuestos fenólicos
- Vino, salud y seguridad alimentaria
- Tratamiento estadístico de los datos

Clases prácticas:

- Técnicas de aislamiento y caracterización de compuestos del aroma
- Análisis de compuestos y metabolitos fenólicos en vinos y en muestras biológicas
- Microbiología y biotecnología del vino
- Alteraciones del vino
- Visita a los viñedos e instalaciones de bodegas
- Análisis sensorial. Introducción a la cata de vinos



DIPLOMA:

Se concederá diploma de asistencia y aprovechamiento



INSCRIPCIÓN

Plazo de inscripción:

1 Enero – 1 de Abril de 2015

Duración del curso: 40 horas

Horario: 09:30 – 18:30

Número previsto de alumnos: 15

Importe de la matrícula: 150 €

Ingreso:

Banco Santander, cuenta del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación

Nº CTA.: 0049 6704 53 2110012316

SWIFT: BSCHEM

CODIGO IBAN: ES4400496704532110012316

Referencia: Curso Tendencias actuales de la investigación en Enología

Enviar un correo electrónico con los datos personales y el justificante de haber realizado el pago del curso a:

M.Victoria Moreno-Arribas (victoria.moreno@csic.es)

M.Ángeles del Pozo-Bayón (m.delpozo@csic.es)

Agradecimientos: AGROVIN S.A.