

# CURSO DE ESPECIALIZACIÓN: TENDENCIAS ACTUALES DE LA INVESTIGACIÓN EN ENOLOGÍA

Madrid, 25-29 de abril de 2016

## Lugar de celebración:

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, CIAL. c/ Nicolás Cabrera, 9  
Campus de Cantoblanco de la UAM.  
28049 Madrid.

Tif.: 91 0017 900 // Fax: 91 0017 905

## **INSCRIPCIÓN**

### Plazo de inscripción:

15 Enero – 1 de Abril de 2016

**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:** BSCHESMM

**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](mailto:victoria.moreno@csic.es))

Begoña Bartolomé Sualdea ([b.bartolome@csic.es](mailto:b.bartolome@csic.es))



**CIAL** **CSIC** **UAM**  
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID

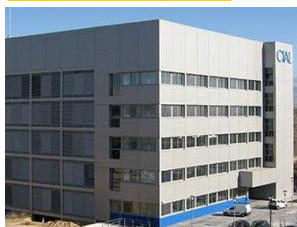
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación

**Organización:** *Grupo de Biotecnología Enológica Aplicada. Dpto. Biotecnología y Microbiología de Alimentos*  
(<http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/enologia/>)

**Directoras:** M.Victoria Moreno-Arribas y Begoña Bartolomé Sualdea

## **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.



## **PROGRAMA:**

### Clases teóricas:

- El vino, reglamentación, competitividad y valor añadido de la industria vitivinícola. Nuevos retos
- Innovación y nuevas tendencias en la elaboración de vinos blancos, tintos y vinificaciones especiales
- Composición de la uva y del vino. Análisis y control (HPLC, GC, UPLC, MS, ómicas)
- Biotransformaciones y prácticas enológicas
- Microbiología enológica. Levaduras y bacterias lácticas seleccionadas
- 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
- Nuevos productos y nichos de mercado: desalcoholización, subproductos de la vinificación, suplementos alimentarios y nutracéuticos

### 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**

