

TENDENCIAS ACTUALES DE LA INVESTIGACIÓN EN ENOLOGÍA

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

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.

Importe

150 €

Duración

40 h

Plazo de inscripción

15 Enero – 1 de Abril de 2016

Horario



9:30 – 18:30

Celebración

25 - 29 de Abril de 2016

*Organización*Grupo de Biotecnología Enológica Aplicada
Dpto. Biotecnología y Microbiología de Alimentos*Directoras*

M.Victoria Moreno-Arribas y Begoña Bartolomé Sualdea

 **Localización**C/ Nicolás Cabrera, 9
Campus de Cantoblanco, UAM
28049 Madrid
Tlf: 91 0017 900 <http://www.cial.uam-csic.es/formacion/especializacion-y-formacion>