

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DEL CSIC

Edición 2019

‘Tendencias actuales de la investigación en enología’

Lunes 1 de abril		
Aula de formación/polivalente (mañana) y Laboratorios C y E planta cuarta (mañana y tarde)		
9.30-10.30	Dra. M. Victoria Moreno-Arribas (CIAL, CSIC)	Presentación del curso. El vino, definición, producción.
10.30-12.00	Dr. Adolfo Martínez- Rodríguez (CIAL, CSIC)	Tendencias actuales en la elaboración del vino. Prácticas enológicas
12.30-14.30	Dra. Begoña Bartolomé Sualdea (CIAL, CSIC)	Compuestos fenólicos
15.30-16.30	Ing. Alba Tamargo (CIAL, CSIC)	Clase práctica Plataforma del Simulador Gastrointestinal Dinámico (simgi®): Aplicaciones en enología
16.30-18.00	Lcdos. Diego Taladrid e Iris Pinillos (CIAL, CSIC)	Clase práctica Análisis de compuestos y metabolitos fenólicos en vinos y en muestras biológicas
Martes 2 de abril		
Aula de formación/polivalente (mañana) y Laboratorios C y E planta cuarta (tarde)		
9.30-11.00	Dr. Adolfo Martínez- Rodríguez (CIAL, CSIC)	Microbiología enológica. Levaduras seleccionadas. Identificación y modificación genética de microorganismos vínicos
11.30-13.00	Dra. Dolores González de Llano (CIAL, CSIC)	Líneas celulares para el estudio de los componentes del vino
13.00-14.00	Dra. Carolina Cueva (CIAL, CSIC)	Interacción de los componentes del vino con la microbiota humana
15.00-16.00	Lcda. Irene Zorraquín, Dra. Dolores González de Llano	Clase práctica Líneas celulares para el estudio de los componentes del vino
16.00-18.00	Dra. Carolina Cueva, Lics. Magaly Rodríguez e Iris Pinillos	Clase práctica Microbiología enológica y nuevos antimicrobianos.
Miércoles 3 de abril		
Aula de formación/polivalente y Laboratorios C y E planta cuarta (tarde)		
9.30-11.30	Dras. M. Angeles del Pozo Bayón y Carolina Muñoz (CIAL, CSIC)	Clase teórica El aroma del vino. Origen, composición y métodos de análisis
12.00-14.00	Dra. Laura Laguna (IATA, CSIC)	Clase teórica Análisis sensorial clásico y nuevas tendencias
15.00-16.00	Lcdas. María Pérez y Celia Criado (CIAL, CSIC)	Clase práctica El aroma del vino. Análisis de compuestos volátiles y aproximaciones <i>in vitro</i> e <i>in vivo</i>
16.00-18.00	Lcdos. Diego Taladrid, Iris Pinillos y Magaly Rodríguez y Dra. M. Victoria Moreno-Arribas (CIAL, CSIC)	Clase teórico-práctica Aplicación de técnicas de análisis sensorial y preferencias de los consumidores. Análisis sensorial. Introducción a la cata de vinos
Jueves 4 de abril		
	Dra. Eva Navascués (I+D+i Pago de Carraovejas, OSSIAN)	Visita a los viñedos e instalaciones de la bodega OSSIAN (Nieva, Segovia), y clase teórico-práctica ‘Biotecnología aplicada a la bodega’
Viernes 5 de abril. Aula de formación/polivalente		
9.30-11.15	Dr. Ignacio Belda, UCM, URJC	Metagenómica y uso del microbioma en viñedo y en bodega
11.30-13.15	Dra. Clara Ibáñez Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)	Clase teórico-práctica Aplicaciones de la Metabolómica al estudio del vino
13.15-14.00	Dras. M. V. Moreno-Arribas, Begoña Bartolomé (CIAL, CSIC)	Conclusiones del curso y Evaluación de los alumnos