

PATROCINAN



UE / EU - FEDER / ERDF



cooperativas
agro-alimentarias
Castilla-La Mancha

COLABORA



Globalcaja
Te CAJA RURAL

Jornadas Interregionales de Innovación e Investigación Vitivinícola

Cuenca, 5 y 6 de junio de 2013



Jornadas Interregionales de Innovación e Investigación Vitivinícola

Introducción

El proyecto WINETECH PLUS - Comunidad de Innovación y Nuevas Tecnologías en Viticultura y Elaboración de Vino capitalizará los resultados del proyecto previo SUDOE WINETECH 2009-2011, orientado a la transferencia de tecnología y la mejora de las redes de cooperación entre empresas, bodegas y centros de investigación/tecnológicos dentro del sector vitivinícola.

El actual partenariado está formado por tres países del espacio SUDOE, España, Francia y Portugal, donde se engloban 9 regiones (2 regiones más que en el proyecto anterior): 4 regiones españolas, 2 regiones portuguesas y 3 regiones francesas.

España: Galicia, La Rioja, Castilla y León y Castilla - La Mancha.

Francia: Languedoc-Roussillon, Aquitaine y Midi-Pyrénées (aunque algunas actividades se extenderán a otras 3 regiones de Francia).

Portugal: Alentejo y Norte (aunque algunas actividades se extenderán a la región Centro).

En todas estas regiones, el sector vitivinícola posee una gran representatividad e impacto tanto a nivel económico como a nivel social dentro del espacio SUDOE.

Las razones que llevan al consorcio a continuar dinamizando, tecnológicamente y económicamente, el sector vitivinícola mediante un enfoque INTERREG SUDOE son:

1. La necesidad de ampliar y diversificar el catálogo de oferta tecnológica a disposición del sector, no sólo en cantidad sino en calidad, porque la dimensión regional no es suficiente para encontrar y difundir todas las capacidades y/o soluciones tecnológicas que satisfagan los retos que ha de abordar el sector.

2. Superar carencias estructurales del sector a nivel regional, por ejemplo la atomización del tejido productivo, que dificulta la puesta en marcha de proyectos ambiciosos de I+D+i, barrera que se supera en cooperación con empresas y centros de otras regiones.

Cuenca, 5 y 6 de junio de 2013

3. La oportunidad de abordar iniciativas de promoción tecnológica y económica a escala interregional, invariables a escala regional: vigilancia tecnológica, cualificación de Agentes dinamizadores Winetech, Workshops interregionales, Networking, etc.

Objetivos de las Jornadas

- Dar a conocer las necesidades de I+D+i identificadas en C-LM (WINEtch 2008-2011).
- Fortalecer las relaciones entre la investigación aplicada y las empresas.
- Identificar los proyectos colaborativos de I+D+i de ámbito regional y supra regional, y apoyar su ejecución.
- Contribuir en el desarrollo de un sector vitivinícola competitivo, de una manera integral, tecnológica, económica y social.

Destinatarios

Enólogos, técnicos de producción, gerentes, presidentes o personal directivo de bodegas, laboratorios de investigación, centros de formación técnica, escuelas superiores, universidades, investigadores. Entidades y personas involucradas en la investigación, el desarrollo y la innovación vitivinícola.

Desarrollo

Las jornadas tendrán lugar en el Parador de Cuenca los días 5 y 6 de junio de 2013

Inscripciones

Mediante la ficha de inscripción que se acompaña.

Dirigirla al departamento de Formación por fax (926 545 208) o correo electrónico sromero@agroalimentariascim.coop

DÍA 5 DE JUNIO

- 09:00 h** Recepción de participantes
- 09:30 h** Inauguración de la Jornada
- 09:40 h** Presentación del proyecto europeo WINETech PLUS e Importancia de la I+D+i en el sector vitivinícola de C-LM
D. Jesús Ángel Peñaranda, responsable del proyecto WINETech PLUS, Cooperativas Agro-alimentarias C-LM

MÓDULO DE VITICULTURA

- 10:00 h** VITICULTURA DE PRECISIÓN
Ponente: D. Gonzaga Santesteban, profesor titular, Universidad Pública de Navarra
- 10:45 h** RIEGO EFICIENTE. NECESIDADES HIDRÍCAS Y MANEJO DEL RIEGO EN PRO DE LA CALIDAD DE LA UVA
Ponente: D. Diego Intrigliolo, Centro para el Desarrollo de la Agricultura Sostenible, Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias
- 11:30 h** Descanso-café (claustro)
- 12:00 h** POTENCIAL AROMÁTICO DE LA UVA
Ponente: Dña. Mª Rosario Salinas, Catedrática Química Agrícola, Universidad de Castilla-La Mancha
- 12:30 h** SUELOS VITÍCOLAS: EL ORIGEN DEL VINO
Ponente: D. José Ángel Amorós, profesor titular, Universidad de Castilla-La Mancha
- 13:00 h** Coloquio
- 13:30 h** METODOLOGÍA A SEGUIR EN LA DINÁMICA DE GRUPO
- 13:45 h** Almuerzo

DINÁMICA DE GRUPO PARA IDENTIFICAR PROYECTOS / LINEAS DE TRABAJO SUPRARREGIONALES

Dirección: D. Antxon Vitoria, Consultor, LKS Consultoría de Dirección y Estrategia Empresarial

- 15:45 h** PRESENTACIÓN Y PUNTO DE PARTIDA
- 16:15 h** PRIMERA PARTE: IDENTIFICACIÓN DE LÍNEAS DE TRABAJO DE INTERÉS SUPRARREGIONAL
- 18:00 h** Descanso-café (claustro)

- 18:30 h** SEGUNDA PARTE: PRIORIZACIÓN DE PROYECTOS /LÍNEAS DE TRABAJO EN I+D+I VITIVINICOLA
- 21:00 h** Cena
- 22:30 h** Visita guiada por el casco histórico de la ciudad de Cuenca

DÍA 6 DE JUNIO

- 09:30 h** Presentación de conclusiones de la dinámica de grupo realizada el día anterior

MÓDULO DE ENOLOGÍA

- 09:45 h** ESTABILIZACIÓN DE VINOS (Estabilización química y física). APLICACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES
Ponente: D. Jean-Louis Escudier, investigador especialista en tecnologías enológicas, INRA (Francia)
- 10:45 h** APLICACIÓN DE GASES EN LA ENOLOGÍA. MINIMIZACIÓN DE ALTERACIONES DE PRODUCTO
Ponente: D. Alfonso García, Enólogo, experto en gases de uso enológico
- 11:30 h** Descanso-café (claustro)
- 12:00 h** APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DEL PROCESADO DE LA UVA. COMPUESTOS BIOACTIVOS
Ponente: D. Miguel García, Técnico del Dpto. de Proyectos de Ingeniería y Procesos de AINIA

MÓDULO DE GESTIÓN EMPRESARIAL Y COMERCIAL

- 12:45 h** COMUNICACIÓN AMBIENTAL: HERRAMIENTA PARA LA DIFERENCIACIÓN EN EL SECTOR VITIVINICOLA CASO DE ESTUDIO LIFE HAPROWINE
Ponente: Dña. Yolanda Núñez, Centro Tecnológico de Miranda de Ebro
- 13:30 h** Coloquio
- 14:00 h** Clausura de las jornadas
- 14:30 h** Almuerzo

Lugar de Celebración

Parador “Convento de San Pablo” de Cuenca
subida a San Pablo s/n

Tlf: 969 23 23 20

<http://www.parador.es/es/parador-de-cuenca>

El Parador se encuentra en plena Hoz del Huécar y frente a las Casas Colgadas de Cuenca, declarada por la UNESCO Ciudad Patrimonio de la Humanidad en 1996.

Comunicaciones

La estación AVE, en Cuenca, a 8 km. (trenes con conexión directa a la estación “Atocha” de Madrid y estación de Valencia).
Al aeropuerto de Madrid Barajas 170 km. y 200 km. a Valencia.

Alojamiento y Manutención

Las manutenciones estarán cubiertas para los participantes.

El alojamiento para quienes necesiten pernoctar en Cuenca también lo coordinaremos, haciendo las reservas correspondientes en el mismo parador, para ello tendrán que indicarlo en la ficha de inscripción y hacer el abono del importe correspondiente.

Organiza



Oficinas de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha

Avda. de Criptana, 43- 13600 -Alcázar de San Juan. Tel. 926 54 52 00/ Fax 926 54 52 08
Ronda de Buenavista, 15 2º-45005- Toledo. Tel. 925 21 09 21/ Fax 925 21 09 16
Pº de la Libertad, 15, 6º-02002 Albacete. Tel. 967 24 62 47/ Fax 967 24 10 19
C/Colón, 40 Entreplanta-16002 Cuenca. Tel. 969 22 52 56/ Fax: 969 22 58 01
C/ Juan II, 1ª 5ªB - 13001- Ciudad Real. Tel. 609 46 83 41/ Fax 926 21 50 90

 www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm  @CoopAgroCLM

www.agroalimentariasclm.coop

