

Ficha técnica

Código: CPJDI/1/2003/1

Duración: 16 horas

Lugar: Facultad de Enología. Tarragona

Fecha: 17 y 18 de octubre de 2003

Horario: Viernes y sábado de 10 a 20 h

Matrícula: 200 € (incluye comidas durante las jornadas y actas).
Estudiantes: 100 € (es necesario presentar copia del impreso de matrícula del curso 2003-2004)

Número máximo de asistentes: 50

Plazo límite para la inscripción:
15 de septiembre de 2003

Información e inscripción:

FUNDACIÓ URV
Ctra. de Valls, s/n
Campus Sescelades
43007 Tarragona
Sra. Susana Paxton
Tel: 977 558 207
Fax: 977 558 711
susana.paxton@fundacio.urv.es

www.fundacio.urv.es/formacio

Organiza:



FUNDACIÓ URV



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI



CeRTA

RED NACIONAL DE VINAGRES

Colabora:



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA

Patrocina:



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA
DEL VINAGRE

Financia:

JORNADA

Primeras Jornadas de I+D+i en la Elaboración de Vinagres de Vino

P R O G R A M A

Introducción:

Los grupos de investigación en vinagre de las Universidades de Cádiz, Córdoba, Ginebra, Sevilla y Rovira i Virgili de Tarragona acordamos la realización de estas primeras Jornadas con el objetivo de presentar y conocer a los grupos de investigación que en estos momentos están trabajando en diferentes aspectos de interés en la elaboración del vinagre. En la reunión de Sevilla del 20 de enero de 2003 se acordó establecer una red temática en elaboración de vinagres, que se presentará en estas primeras Jornadas.

Objetivos:

Estas Jornadas pretenden cubrir los diferentes temas de investigación, con el objetivo de que los diferentes grupos puedan crear un foro de discusión e intercambio de opiniones en el área. Así mismo, en la red temática se resaltó la importancia de utilizar estas Jornadas para realizar una toma de contacto con las empresas implicadas de una forma u otra en la elaboración de vinagres, con el objeto de conocer las necesidades empresariales y el potencial de los grupos de investigación.

Dirigido a:

Empresas del sector de vinagrería (responsables de I+D+i y directores técnicos), investigadores y estudiantes de enología y del ámbito agroalimentario

Organizador de las jornadas:

Dr. Albert Mas. URV

Coordinador científico:

Dr. José Manuel Guillamón. URV

Coordinadora:

Sra. Lourdes Jané. Fundació URV

Contacto con la FURV:

Sra. Susana Paxton
Tel. 977 55 82 07
susana.paxton@fundacio.urv.es

Viernes, 17 de octubre

● 10.00 **Bienvenida y presentación de las Jornadas**
Dr. Lluís Arola. Rector de la URV
Dra. Ana M. Troncoso. Responsable de la red temática nacional de elaboración de vinagres
Dr. Albert Mas. Organizador de las Jornadas

1ª Sesión: BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN DEL VINAGRE
Modera: **Albert Mas.** URV

● 10.30 **Microbiología de Acetobacter: Desde A. Van Leeuwenhoek hasta la microscopía electrónica. Historia de un vinagre elaborado solamente en Suiza**
Jacques Burgeois. Asesor de Frings

● 11.15 **Técnicas de identificación de bacterias acéticas**
José Manuel Guillamón. URV

● 12.00 **Descanso y café**

● 12.15 **Aspectos bioquímicos, moleculares y morfológicos de las bacterias acéticas**
Francisco Barja. Universidad de Ginebra

● 13.00 **Identificación molecular de las bacterias acéticas en los fermentadores**
Ismael Bermúdez. Universidad de Ginebra

● 13.15 **Análisis poblacional de bacterias acéticas durante la fermentación vínica**
Ángel González. URV

● 14.00 **Comida**

2a Sesión: ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE VINAGRES
Modera: **Ana M. Troncoso.** Universidad de Sevilla

● 16.30 **Análisis de compuestos volátiles. Evolución durante acetificación y envejecimiento**
Lourdes Morales. Universidad de Sevilla

● 17.15 **Análisis de compuestos fenólicos. Evolución durante acetificación y envejecimiento. Validez en autenticidad de DO**
M. Carmen García-Parrilla. Universidad de Sevilla

● 18.00 **Descanso y café**

● 18.15 **Estudio de la calidad de los vinagres vínicos comerciales**
Montserrat Pujolà. Universitat Politècnica de Catalunya

● 19.00 **Contenido en aminoácidos libres en distintos tipos de vinagre**
Isidoro García. Universidad de Córdoba

● 21.00 **Cena**

Sábado, 18 de octubre

3a sesión: TECNOLOGÍAS DE PROCESOS DE ELABORACIÓN DE VINAGRES
Modera: **Domingo Cantero.** Universidad de Cádiz

● 10.00 **Microflora y la tecnología de producción del vinagre balsámico**
Paolo Giudici. Universidad de Modena

● 10.45 **Modelización y optimización de la producción en vinagres**
Isidoro García. Universidad de Córdoba

● 11.30 **Descanso y café**

● 11.45 **Diseño de acetificadores para producción de vinagres de calidad**
Manuel Macías. Universidad de Cádiz

● 12.30 **Tratamientos postfermentativos en la elaboración del vinagre**
Francisco López. URV

● 14.00 **Comida**

4ª Sesión: PROBLEMÁTICA INDUSTRIAL DE ELABORACIÓN DE VINAGRES
Modera: **Isidoro García.** Universidad de Córdoba
Participantes: **Nabil Khayyat** (CDTI), **Manuel Agudo** (Asociación Española del Vinagre) y **Ana Troncoso** (Red Nacional de Vinagres)

● 18.00 **Cata de vinagres**