ENOMAQ OLEOMAQ
tecnovid Oleotec fruyver

12-15 de febrero de 2013

ACTIVIDADES PARALELAS
ENOMAQ -TECNOVID

12 FEBRERO **10.30-12.30** **SALA 4**	Introducción a Viticultura y Olivicultura biodinámica .MAKATO.
12 FEBRERO **13.00-15.00** **SALA 1**	Calidad de la uva y su discriminación para la elaboración. FOSS
13 FEBRERO **SALA 4** **12.00-13.00**	"Pack up! La innovación a través del diálogo diseñador-fabricante" 1.- Presentación de Pack up! D. Antonio Vargas 2.- Importancia de la comunicación y la conversación creativa entre el artista y el obrero, el diseñador y el fabricante.
13 FEBRERO **SALA 2** **12.30-13.15**	Validación de métodos enzimáticos frente a un método HPLC de referencia: aplicación a parámetros enológicos. *Validation of Enzymatic Methods against a reference HPLC Method application to ennological parameters.* **Ponente:** *Don Andreu Tobeña (responsable de I+D+i de la línea de enología de Biosystems)*
13 FEBRERO **13.30-15.30** **SALA 1**	Calidad de la uva y su discriminación para la elaboración. FOSS
13 FEBRERO **16.00-17.00** **SALA 1**	"IN-LINE READY, el concepto revolucionario que pone fin a la rehidratación de las levaduras" . ERBSLOEH
14 FEBRERO **SALA 2** **10.00-14.00H**	Reunión con la red de distribuidores de Gregoire
14 FEBRERO **SALA 3** **11.30-12.30H**	"Estándares y calidad del envasado BAG-IN-BOX". SMURFIT KAPPA.
14 FEBRERO **SALA 1** **15.00-19.00H**	Reunión de normalización UNE- AENOR sobre normativa de c*orcho* *Instituto Catalán del suro*
14 FEBRERO **SALA 2** **18.00-20.30H**	Junta informativa de la FEAE

14 FEBRERO **AUDITORIO** **16.00-19.00**	JORNADA "AROMAS, SABORES y CALIDAD DEL VINO". 16:00-16:25: La Química de la Percepción Sensorial. *Juan Cacho. Catedrático Emérito de la Universidad de Zaragoza y Fundador del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE)* 16:25-17:10: Composición química, propiedades aromáticas y calidad del vino Vicente Ferreira. *Catedrático de la Universidad de Zaragoza y Director del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología.* 17:10-17:40: La base química de notas aromáticas clave en vinos tintos *Dra. Ana Escudero Carra. Profesora de la Universidad de Zaragoza (LAAE)* 17:40-18:00: Pausa 18:00-18:30: Calidad, sabor y astringencia . *Dra. Purificación Fernández Zurbano. Profesora de la Universidad de La Rioja-Laboratorio de Química Sensorial. Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino* 18:30-19:00: Efecto de distintas labores culturales realizadas en el viñedo sobre la síntesis de precursores aromáticos y su influencia en el aroma del vino *Dra. Purificación Hernández-Orte. Profesora de la Universidad de Zaragoza (LAAE)*
15 FEBRERO **13.00-15.00** **SALA 1**	Calidad de la uva y su discriminación para la elaboración. FOSS
14 FEBRERO **SALA 4** **9.30-14.00**	JORNADA TÉCNICAS VITIVINÍCOLAS 9.30 .- Inauguración de la jornada. *Presidente del Comité organizador de Enomaq, Don Enrique Echepare y el director del área agroalimentaria de Feria, Don Alberto López* 9.45 .- Presentación de las Jornadas. *Coordinador de las Jornadas. Don Salvador Manjón.La semana vitivinícola* 10.00.- Aproximaciones posibles para reducir el grado alcohólico del vino. *Laboratorios Excell Ibérica. Don Antonio Palacios.* 10.30.- Mesa Redonda sobre los sistemas de cierre: corcho, sintéticos y rosca. *Don Manel Pretel, Inst. Catalán del Corcho, Don* Sebastien Andres , Nomacorc, y Don Enrique Echepare , Rivercap. 11.20.- Pausa-café. 11.50.- Nuevas variedades vitícolas y portainjertos. *Don Mauro Pizzuto, Agromillora* 12.20.- Frizantes, una denominación con nombre propio *Don Pablo G. Ossorio, Bodegas Murviedro* 12.45.- Mesa redonda sobre envases: vidrio, cartón y Bag in box *Don Juan Martín, Anfevi, Don Luis Ginjaume , Cartobol y Don Daniel Berneman, Aran Europe*
RINCÓN ENÓLOGO PAB. 5	ACTIVIDADES FEAE

12 DE FEBRERO	
12.00	**“ Charla técnica” Pieralisi**
17.00-18.00	**Presentación de la nueva página web de la FEAE (www.federacionenologos.es) y de Enolink (www.enolink.es),** *D. Pedro Pica Montesinos, Gerente Zitymap.*
13 DE FEBRERO	
12.00-13.30	**Influencia del envejecimiento en barrica sobre la calidad del vino,** *Dra. Kleopatra Chira, del Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) de la Univ de Burdeos. Se tratarán los siguientes aspectos:* ▪ *Compuestos extraíbles de la madera de roble y su impacto organoléptico.* ▪ *Resultados experimentales con vinos criados en barricas de roble.* ▪ *Resultados experimentales con vinos criados con virutas de roble.* ▪ *Resultados experimentales con vinos criados con duelas de roble.* ▪ *Comparativa y conclusiones de los estudios realizados con barricas, virutas y duelas.*
17.00-18.30	**Método de análisis para predecir la Intensidad de Color del vino y la calidad de los taninos.** ▪ *D. José Pascual Gracia Romero. Doctor en Ciencias Químicas y Enólogo (Bioenos, S.L.)* ▪ *Dña. Mª Pilar Sáenz-Navajas. Doctora en Ciencias Químicas y Licenciada en Enología (Centre des Sciences du Goût et de l´Alimentation; Université de Bourgogne).*
18.30-19.30	**VINOflux: Una nueva técnica en desarrollo para el afinado de los vinos por tratamiento con luz ultravioleta.** *Doctor Johann Kreutzinger, de VINOflux AG*
14 DE FEBRERO	
12.00-13.30	**Corcho: el maridaje perfecto desde el aperitivo a la sobremesa, dirigida por D. Manel Pretel, Director del Institut Català del Suro**. *Se analizarán cinco tipos de vinos cerrados con cinco tipos distintos de corcho*. ▪ *Tapón de corcho natural de una sola pieza para vino.* ▪ *Tapón de corcho colmatado para vino.* ▪ *Tapón de corcho 1+1, cuerpo de aglomerado y disco de corcho natural en cada extremo para vino.* ▪ *Tapón aglomerado con dos discos de corcho natural (tapón para cava).* ▪ *Tapón cabezudo, cuerpo de corcho con una pieza de madera para licores y digestivos.*
17.00-18.00	**El marco legal de los colegios profesionales en España y su aplicación a la creación de los colegios autonómicos de enólogos,** *D. Ángel Ramírez Ludeña, del Bufete Agudo Ramírez, S.L.P.*
18.00-20.00	**Asamblea General Ordinaria de la FEAE.**
15 DE FEBRERO	
12.00-13.00	**Presentación de la nueva página web de la FEAE (www.federacionenologos.es) y de Enolink (www.enolink.es),** *D. Pedro Pica Montesinos, Gerente de Zitymap*.

FRUYVER	
MIÉRCOLES 13	
9.30-18.00 **AUDITORIO**	Inauguración "INNOVACIÓN EN LA PRODUCCIÓN FRUTAL: MATERIAL VEGETAL Y NUEVAS TECNOLOGÍAS" 09:45 - Almendro.- *Rafael Socias (Cent. Investigación y Tec. Agroalimentaria Aragón)* 10:15 – Cerezo .- *José Luis Espada (Centro Transferencia Agroalimentaria de Aragón)* 10:45 – Melocotonero .- *Ignacio Iglesias (Inst de Recerca i Tec.Agroalimetaria)* 11:30 - Mesa redonda de los ponentes y preguntas de los asistentes. *Moderador Javier Lorén (COITA - EUPLA)* 11:45 - Pausa café "INNOVACIÓN VARIETAL EN HORTÍCOLAS" 12:00 - Los recursos genéticos hortícolas conservados en el Banco de Germoplasma de Zaragoza. *Cristina Mallor (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)* 12:30 - La Mejora Genética de las plantas hortícolas. *Marisa Gómez-Guillamón (Consejo Superior de Investigaciones Científicas)* 13:00 - Innovación varietal en hortalizas de Aragón, Cebolla de Fuentes y el Tomate Rosa. *Cristina Mallor (CITA) Amparo Llamazares Pablo Bruna (Unidad Tecn. Vegetal del Dptoe Agricultura Ganaderia y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón.* 13:30 a 14:00 h - Mesa redonda de los ponentes y preguntas de los asistentes. *Moderador José María Álvarez (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)* "TRATAMIENTOS Y TECNOLOGÍAS POSTCOSECHA PARA LA FRUTA FRESCA" 16:00 - La calidad como punto de partida: prácticas precosecha. *Jesús Val (Director de la Estación Experimental de Aula Dei-CSIC)* 16:30 - Incrementando el valor añadido de las frutas y hortalizas: IV, V gama y nuevos productos. *Sara Remón (Parque Científico Tecnológico Aula Dei)* 17:00 - Envases activos y/o inteligentes para frutas y hortalizas. *Cristina Nerín (Inst Univ de Investigación de Ingeniería de Aragón-Univ. Zaragoza")* 17:30 a 18:00 h - Mesa redonda de los ponentes y preguntas de los asistentes. *Moderador Joaquín Olona (Decano del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomo de Aragón , Navarra y País Vasco)*
JUEVES 14	
	NUEVA NORMATIVA PARA CONSEGUIR UN USO SOSTENIBLES DE LOS PRODUCTOS FITOSANITARIOS. REPERCUSIONES EN LA PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS
	09:30 a 11:00 h – "LA SOSTENIBILIDAD EN LA LUCHA CONTRA PLAGAS" 09:30 - Aspectos generales de la nueva normativa. Repercusiones prácticas.

	Emilio Beltrán (Centro de Sanidad y Certificación Vegetal) 09:50 -Utilización de productos fitosanitarios. Medidas prácticas para su aplicación y para la protección del medio ambiente. *Emilio Gil (UPC)* 10:10 -Posicionamiento del sector ante la nueva normativa.*Javier Pérez (ATRIA)* 10:30 -Mesa redonda de los ponentes y preguntas de los asistentes. *Moderador José Luis Palomero (Jefe de Servicios de Recursos Agrícolas del Departamento de Agricultura, Ganaderia y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón)*
	11:00 - Pausa café. 11:30 a 13:30 h - "MÉTODOS DE LUCHA CONTRA PLAGAS ALTERNATIVOS A LOS PRODUCTOS FITOSANITARIOS EN FRUTALES Y HORTÍCOLAS" 11:30 -La confusión sexual como método de lucha contra plagas en frutales. *Carlos Lozano (Centro de Sanidad y Certificación Vegetal)* 11:50 -Métodos biotécnicos y culturales en el control de plagas en frutales. *Jaime Crespo (APROGIP)* 12:10 -Estrategia de control biológico en la lucha integrada contra plagas en frutales. *Eva Núñez (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)* 12:30 -Lucha contra Tuta absoluta en el cultivo de tomate bajo plástico. *Ana Aguado (Centro de Sanidad y Certificación Vegetal)* 12:50 -Los acolchados biodegradables en horto-fruticultura. *Alicia Cirujeda (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)* 13:10 a 13:40 h - Mesa redonda de los ponentes y preguntas de los asistentes. *Moderador Carlos Zaragoza (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón)*
VIERNES 15	
	"MERCADOS HORTOFRUTÍCOLAS" 09:30 – Perspectiva de la reforma del régimen de ayudas de frutas y hortalizas. *Paula Kreisler Moreno (Dtora. Del dpto de frutas y hortalizas de Cooperativas agro-alimentarias de España)* 10:15 – Oportunidades de la venta de fruta de hueso en Rusia. *José María Araico (CEO Inverest Ibérica)* 11:00 - La perspectiva del exportador *Francisco Borrás (Subdirector de Anecoop)* 11:45 - Herramientas de apoyo a la internacionalización hortofrutícola. *Nieves Agreda (Subdirección General de Cámara de Comercio de Zaragoza), Ignacio Martínez de Albornoz (Director de Aragón Exterior)* 12:30 - Mesa redonda de los ponentes y preguntas de los asistentes. *Moderador Felipe Gómez de Valenzuela (Director de Cooperativas Agro-alimentarias*

	de Aragón) 13:00 - Clausura Jornadas Fruyver: *Consejero de Industria y Comercio*
	Patrocina: New Holland Organismos colaboradores: APHARNS, APROGIP, AREX, CÁMARA DE ZARAGOZA, CCAE, CITA, CNTA, CSIC, COIAANPV, COITA – EUPLA, DGA, FACA, IRTA, MAGRAMA, PCTA, UNIZAR, FERIA DE ZARAGOZA.

seal

Iª Feria de la Seguridad Alimentaria
Ist Food Safety Show

12-14 FEBRERO FEBRUARY 2013
FERIA DE ZARAGOZA
ESPAÑA/SPAIN

Jueves 14 de febrero del 2013

I Jornada Técnica Feria Seguridad Alimentaria

Organizada por Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) - Feria de Zaragoza

Inscripciones: **tmmonzon@cita-aragon.es**

09:30	Recepción de los asistentes
09:45 - 10:00	Apertura de la Sesión D. Francisco Sancho Cuartero. *Director General de Salud Pública. Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia. Gobierno de Aragón*
10:00 - 10:30	Riesgos emergentes de la cadena alimentaria Juan José Badiola *Catedrático de Sanidad Animal de la Universidad de Zaragoza* *Presidente de la Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria* *Presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España*
10:30 - 11:00	Cadena de valor, cadena de seguridad José Ignacio Arranz *Director General del Foro Ínteralimentario*
11:00 - 11:30	Las encuestas alimentarias como herramienta para la evaluación de riesgos Victoria Marcos *Jefa de Área. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición*
11:30 - 11:50	Novedades en etiquetado: información alimentaria facilitada al consumidor y declaraciones nutricionales Teresa Juan *Responsable de la Unidad de Calidad y Seguridad Alimentaria del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón*
11:50 - 12:15	Café
12:15 - 12:45	Visita Guiada por los Stands de los expositores de SEAL **MESA REDONDA** "Los retos actuales en la seguridad alimentaria" Coordinador: Antonio Herrera Marteache *Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Zaragoza.* *Miembro del Comité científico de la AESAN*
12:45 - 13:00	Protocolos certificables en Seguridad Alimentaria. Necesidad y criterios de selección Eva Serrano Montañés *Responsable de Seguridad Alimentaria Granja San Miguel*
13:00 - 13:15	Papel de la investigación en la Seguridad Alimentaria Clara Marín *Directora de Investigación del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentar ia de Aragón*
13:15 - 13:30	Problemática de la implantación del autocontrol en Pymes. Control oficial y auditorías Guillermo Cubero Martín *Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación.* *Dirección General de Salud Pública. Gobierno de Aragón.*
13:30 - 13:45	Innovación en pavimentos industriales para uso alimentario. Pavimentos de última generación Herminio Solans *Director técnico Tecemac-BASF*
13:45 - 14:30	Debate y Conclusiones
14:30	Clausura de la Jornada D. Luis Miguel Albarrán González-Urria *Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario. Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente. Gobierno de Aragón*

Organiza / Organized by:

FERIA DE ZARAGOZA

Qafe

Colaboran / With the support of:

GOBIERNO DE ARAGON