



**ENOMAQ**  
www.enomaq.es 2017



**tecnovid**  
2017 www.tecnovid.es

14-17/2/2017  
**ZARAGOZA**  
ESPAÑA/SPAIN



**OLEOMAQ**  
www.oleomaq.es 2017



**Oleotec**  
www.oleotec.es 2017



**fruyver**  
www.fruyver.eu 2017

A2, km 311- E 50012 ZARAGOZA ☎976764700-Fax 976330649 ✉Apartado 108 - E. 50080 ZARAGOZA-\*E-mail.info@feriazaragoza.es

## ACTIVIDADES PARALELAS / SIDE PROGRAMME

14-17 FEBRERO 2017

14-17 FEBRUARY 2017

### 14 DE FEBRERO, MARTES

8.00-10.30 Sala 2 Room 2	Reunión interna FOSS
10.45-13.30 Sala 4 Room 4	Madera de podas y arranques de vid, olivo y frutal. Oportunidad y reto que precisan de un plan de acción” CIRCE Y ASAJA <i>Wood from pruning and plantation removals. Opportunity, challenge and action plan. CIRCE Y ASAJA</i>  Ver programa completo en web. <i>See program in detail at our website</i>
11.45-14.30 aprox Sala3 Room 3	Encuentro de Maestros y Operarios de Almazaras. AEMODA e Interempresas Media.  “ La mejora en el análisis sensorial, ¿un paso necesario? <i>Meeting of Oil Millers: Improvement in sensory analysis , a necessary step??</i>  Ver programa completo en web. <i>See program in detail at our website</i>
12.00	Inauguración oficial Enomaq

### 15 DE FEBRERO, MIÉRCOLES

10.00-10.15 Sala 1 Room 1	Soluciones con el Gas de Repsol para la producción de vino. <i>Don Pablo Fernández Morales. Sector Industrial, Agro y Servicios. REPSOL</i> <i>Wine production based on Repsol Gas Solutions. REPSOL</i>
10.30-14.00 Auditorio Auditorium	Jornada: “La incorporación de nuevos desarrollos tecnológicos en la producción, transformación y distribución”.- Organizada por Col. Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco  “Frutas y Hortalizas”

	<p><i>“Fruits and vegetables”</i></p> <p>10.30.- Inauguración de las jornadas.  10.45.- Producción. “Avances tecnológicos en protección de cultivos en frutales y viña. Sostenibilidad tecnológica” Emilio Gil Moya  11.05.- Transformación. “Incrementando el valor añadido de frutas y hortalizas: ejemplos de colaboración público-privada”. Sara Remón  11.25.- Logística. “Anecoop: La comercialización de frutas/cítricos y hortalizas frescas a través de una logística eficiente”. Encarna Pitarch  12.15 Mesa Redonda. Modera: Luis Miguel Albisu</p> <p>Ver programa completo en web. <i>See program in detail at our website</i></p>
10.15-13.00 Sala 3 Room 3	<p>Jornada: “Desalcoholización por osmosis de mostos en fermentación. Vinos más saludables y auténticos” Centro de transferencia Agroalimentaria del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón.  <i>Dealcoholization osmosis of grape must in fermentation. More healthy and authentic wines. Centro de transferencia Agroalimentaria del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón</i></p> <p>Ver programa completo en web. <i>See program in detail at our website</i></p>
11.00-12.00 Sala 1 Room1	<p>Nuevas variedades resistentes a enfermedades fúngicas: descripción y cata.  AGROMILLORA  <i>New varieties resistant to fungal diseases:description and tasting</i></p>
11.00-13.00 Sala 4 Room 4	<p>“Últimas tendencias en microfiltración, filtración tangencial y control del gas”. Jornada Semana Vitivinícola  <i>“Trends in micro and cross-flow filtration and gas management in Today's Wine Industry”</i></p> <p>Ver programa completo en web. <i>See program in detail at our website</i></p>
11.00- 14.30 Sala 2 Room 2	<p>Reunión de Junta Directiva de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV)  <i>Board of Directors Meeting of la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV)</i></p>
11.30	Entrega Premios Novedades Técnicas. Organiza Gonzalo
11.30-12.15 Sala p4 Room P4	<p>Cata interna agromillora  <i>Internal Wine tasting Agromillora.</i></p>

14.30 Rest. feria	Almuerzo CECRV
12.30-13.30 Sala 1 Room1	Retos del olivar superintensivo: nuevas técnicas de cultivo y nuevas variedades. AGROMILLORA. <i>SHD olive Challenges: new cultivation techniques and new varieties</i>
14.00-16.00 Sala 1 Room 1	Reunión interna Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) <i>Internal meeting PTV</i>
16.00-18.00 Sala 1 Room 1	“VinTIC: El papel de las TIC en la transformación digital del sector del vino” Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) <i>VinTIC: The ICT rol in digital transformation of the wine sector. PTV</i>  Ver programa completo en web. <i>See program in detail at our website</i>
16.00-20.00 Sala 2 Room 2	“Junta Directiva CJD”. STIHL <i>“ Board meeting CDJ” Stihl</i>
<b>16 DE FEBRERO, JUEVES</b>	
10.30-14.00 Auditorio Auditorium	Jornada : “La incorporación de nuevos desarrollos tecnológicos en la producción, transformación y distribución”.- Organizada por Col. Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco  “Vid y Vino” <i>“Winegrape and Wine”</i>  10.30.- Presentación 10.45.- Producción. “Robots, Sensores y Big-Data en Viticultores” Manuel Javier Tardáguila. 11.05.- Transformación. “¿Quién dirige nuestras vinificaciones?” Vicente Ferreira. 11.25.- Logística. “Innovación Logística en Grandes Vinos y Viñedos”. Francisco Latre. 12.15.- Mesa redonda. Modera. José.I. Domingo.  <i>Ver programa completo en web. See program in detail at our website</i>
10.00-14.00 Sala 3 Room 3	“El vino y la sostenibilidad” Semana Vitivinícola <i>“Wine and sostenibility” Semana Vitivinícola</i>

12.00-14.45 Sala 4 Room 4	International Grape Quality Forum. FOSS  Ver programa completo en web. <i>See program in detail at our website</i>
12.00-12.30 Sala 1 Room 1	Diferencia entre los fertilizantes orgánicos y abonos químicos Bures profesional <i>Difference between organic and chemical fertilizers. Bures Profesional</i>
15.00-18.00 Sala 2 Room 2	Reunión normalización en temas de corcho del Subcomité AENOR SCTN56 SC5.- ICSURO <i>Standardization meeting of cork issues from the Sub-committee AENOR SCTN56 SC5</i>
<b>17 DE FEBRERO, VIERNES</b>	
10.30-14.00 Auditorio Auditorium	Jornada: “La incorporación de nuevos desarrollos tecnológicos en la producción, transformación y distribución”.-.- Organizada por Col. Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco  “Aceituna y Aceite” <i>“Olive and oil ”</i>  10.30.- Presentación. 10.45.- Producción. “Olivicultura de Precisión a través de tecnología Dron”. Manuel Pérez Ruiz 11.05.- Transformación. “Nuevas tecnologías para la elaboración de aceite de oliva virgen”. Fernando Martínez Román 11.25.- Logística. “Implementación de nuevas tecnologías para un servicio logístico óptimo en la cadena de valor del aceite de oliva”. Álvaro Olavarría. 12.15.- Mesa redonda. Modera: Jesús M. Pérez Vives.  <i>Ver programa completo en web. See program in detail at our website</i>
12.00-15.00 Sala 2 Room 2	Jornada: Encuentros Cooperativas alcoholeras. Coop Agroalimentarias Aragón. <i>Working Day: Meeting Alcoholic Cooperatives</i>