



ENOMAQ OLEOMAQ E-BEER Tecnovid Oleotec

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



MARTES 11



MIÉRCOLES 12





























JUEVES 13



MAPA DE SALAS

Martes 11 de febrero

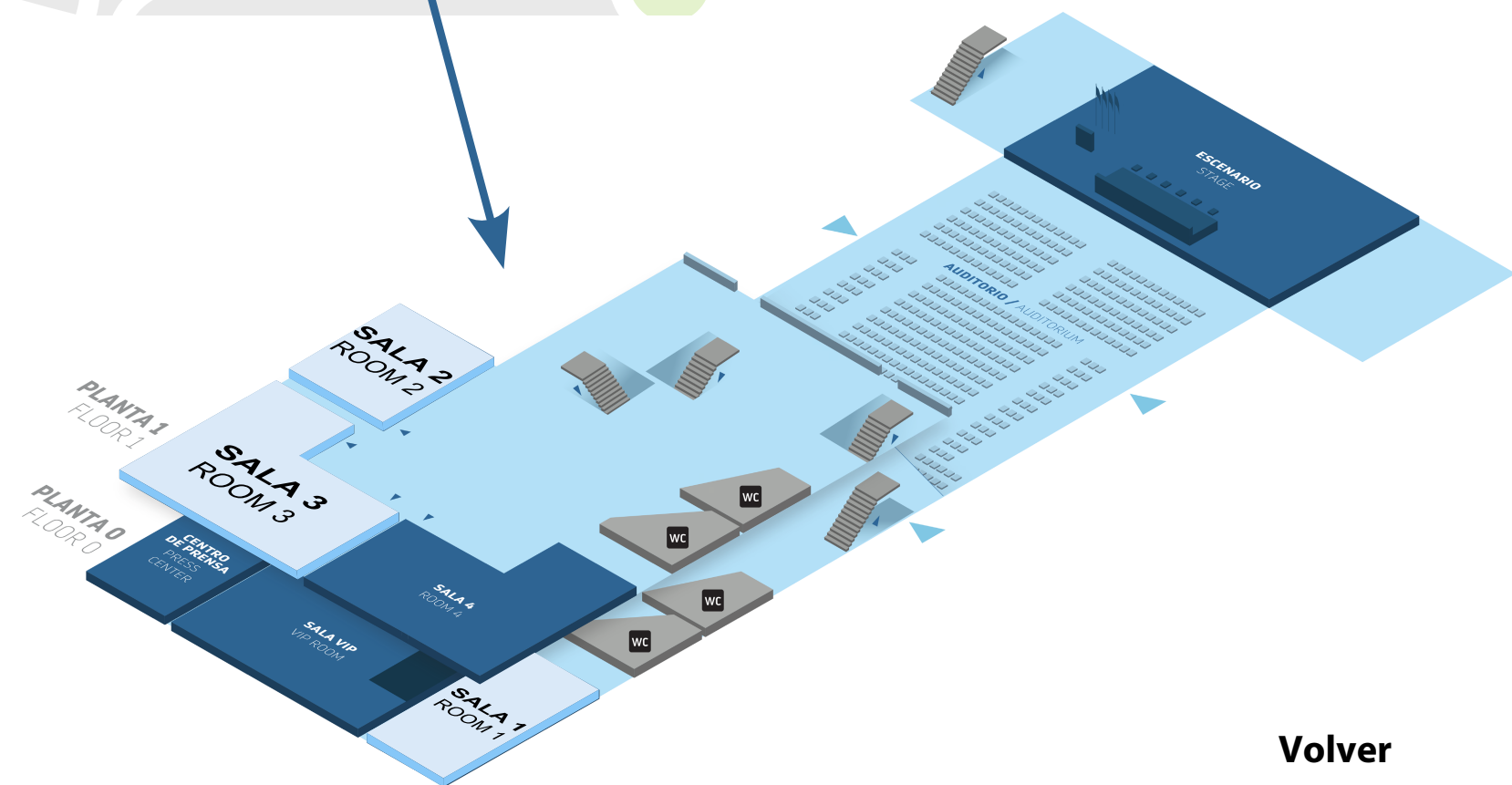
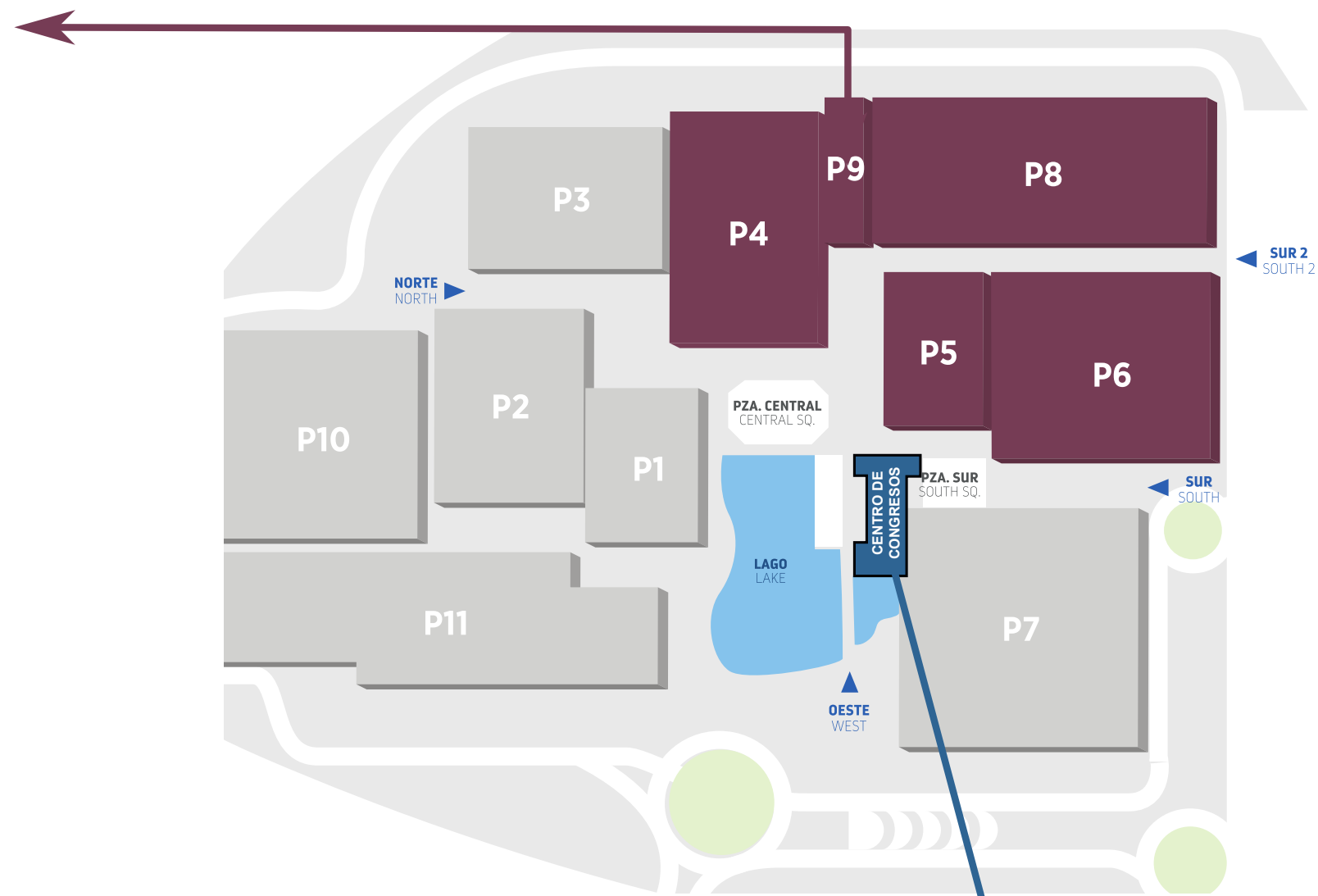
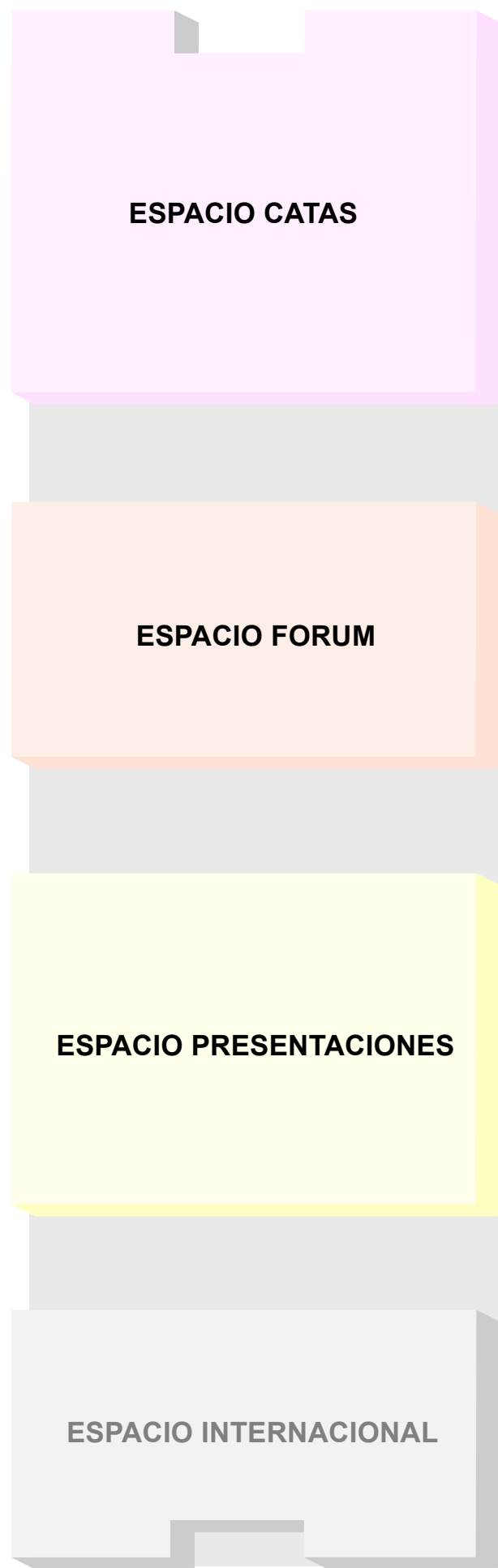
Sala 3 Centro de Congresos		Espacio forum Pabellón 9		Espacio presentaciones Pabellón 9		Espacio catas Pabellón 9	
El sector del vino frente a los cambios en los mercados y el consumo							
10:30 - 11:00	<p>Evolución y cambios en el consumo de vino.</p> <p><i>Azucena Gracia</i></p> 	10:00 - 14:00	<p>Biogas en el sector oleícola.</p> <p><i>Ver programa</i></p> 	10:15 - 10:45	<p>Tecnología de etiquetado inteligente en la industria vitivinícola: RFID & NFC.</p> <p><i>Iñigo Reina</i></p>  	12:00 - 14:00	<p>Cata de vinos espumosos gallegos.</p> <p>feae</p>
11:00 - 11:30	<p>Estrategias para el posicionamiento de los vinos españoles.</p> <p><i>Merche Sánchez</i></p> 	15:15 - 15:45	<p>¿Cómo conseguir la mejor línea de embotellado del mundo?.</p> <p><i>Riccardo Guastalli</i> <i>Julián Rodríguez</i></p>  	11:00 - 11:30	<p>Cervezas lager, un mundo de aromas y sabores.</p> <p><i>Benoit de Sutter</i></p> 	15:00 - 16:00	<p>Descubre los aromas compartidos con el vino que se esconden en el corcho.</p> 
11:30 - 12:30	<p>"Un plan para mejorar las ventas del vino español".</p> <p>Mesa redonda.</p> <p><i>Rafael del Rey</i> <i>María Naranjo</i> <i>Paula Yago</i> <i>Antonio Ubide</i> <i>Azucena Gracia</i></p>    	16:00 - 16:30	<p>Presentación del libro "El posicionamiento de los vinos de alta gama en España".</p> <p><i>Vicente Sotes</i> <i>Ignacio Atance</i></p> 	12:00 - 12:30	<p>Atlas.</p> <p><i>Roberto Azzolini</i></p> 	16:30 - 17:30	<p>Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra: Explosión de olores y sabores de 4 AOVEs TOP monovarietales de la Cuenca Mediterránea.</p>  
		16:30 - 17:00	<p>Formación en viticultura, olivicultura y elaiotecnia en el CIHEAM Zaragoza.</p> <p><i>Ramzi Belkhdja</i></p> 	12:45 - 13:15	<p>Win Fit.</p> <p><i>Giordano Fomenti</i></p> 		
		17:15 - 17:45	<p>Innovación y tecnología al servicio de una denominación de origen líder.</p> <p><i>Pablo Franco</i></p> 	13:30 - 14:00	<p>Easy Trace Laser Printing. Solución de impresión láser para codificación y sustitución de etiquetas sin necesidad de aplicar barnices.</p> <p><i>David García Iago Candal</i></p> 		
				14:15 - 14:45	<p>Soluciones NIR para el Sector del Aceite de Oliva.</p> <p><i>Luis Manuel Barrera</i></p> 		
				15:30 - 16:00	<p>Mejora de la producción de vinos no-low alcohol y enlatado.</p> <p><i>Adelaide Gallo</i> <i>Miquel Puxeu</i> <i>David Carriba</i></p> 		
				16:15 - 16:45	<p>Tostado de barricas: Una técnica patentada con piedras.</p> <p><i>Thomas Moussié</i></p> 		
				17:00 - 17:30	<p>Madera para los vinos de hoy.</p> <p><i>Massimo Rodani</i></p> 		
Sala 2 Centro de Congresos							
11:00 - 14:00	<p>Reunión del Comité Técnico de Normalización UNE de Corcho.</p> 						

Miércoles 12 de febrero

Sala 3 Centro de Congresos		Espacio forum Pabellón 9		Espacio presentaciones Pabellón 9		Espacio catas Pabellón 9	
El sector vitivinícola busca la revalorización de sus productos							
10:30 - 11:00	Presentación de la jornada. <i>Salvador Manjón</i> 	10:00 - 12:45	Automatización en las almazaras. Aplicación de nuevas tecnologías en las almazaras con el uso de IA. Mesa redonda. <i>Miguel Abad</i> 	10:00 - 11:00	La limpieza y su repercusión económica y de la calidad en la almazara. <i>José Adolfo Medina Andrade</i> 	11:00 - 12:30	Cata de cerveza. <i>Adrián Márquez</i>
11:00 - 11:20	La profesión como piedra angular de la evolución. <i>Santiago Jordi</i> 	13:00 - 14:30	Pink Boots Society: Impulsoras y agitadoras de la industria cervecera. <i>Karolina Simal Ana Fernández</i> 	11:15 - 11:45	Da un paso adelante en tu producción de vino. <i>David Hernández</i> 	12:40 - 14:00	Cata de grandes pagos de España. feae
11:20 - 11:40	Avanzando hacia la circularidad del envasado del vino: estrategias y oportunidades para abordar el cambio. <i>Belén García</i> 	15:00 - 16:00	Novedades New Holland para cultivos leñosos. <i>José Llopis Julio Villegas Rafael Villanueva</i> 	12:00 - 12:30	Innovación y Precisión en el Control de Calidad de Tapones de Corcho. <i>Susana Fernandes</i> 	15:00 - 16:00	Cata sobre nuevas variedades españolas.
11:40 - 12:00	Bodegas Cooperativas: del viñedo a la copa. <i>Emma Castro</i> 	16:15 - 16:45	Presentación del libro "1980: Los importantes acontecimientos corcheros en torno a aquel año". <i>Jorge Gruart</i> 	12:45 - 13:15	Métodos para medir contenido en alcohol sin destilar. <i>Adrián Torres</i> 	16:30 - 17:30	Proyecto "Ángel de viñas". Defendiendo el viñedo viejo. feae
12:00 - 12:20	El valor añadido de la innovación tecnológica dentro del sector vitivinícola. <i>Andrea Casquete</i> 	17:00 - 18:00	Las Uvas Sanas Empiezan con BELVINE: Nuevo Biofungicida Disruptivo para el Control de Mildiu y Oídio. <i>Antonio Cerveró (Consultor agronómico)</i> 	13:30 - 14:00	Filtración de vino. Explicación de los métodos de filtración, concretamente el uso de la microfiltración en el proceso de elaboración del vino. <i>Eloy López</i> 		
12:20 - 13:00	Mesa redonda.			14:30 - 15:00	Industria 4.0: De 0 a 100 en 10 días <i>Nacho Millán</i> 		
Auditorio Centro de Congresos				15:30 - 16:00	La nueva frontera de la consistencia está aquí. Ven y descubre el tapón de corcho natural con mayor consistencia del mercado global. <i>Tatiana Baptista</i> 		
09:00 - 15:00	VINESPAÑA VII Concurso Nacional de Vinos de España. 			16:15 - 17:00	Haciendo la vida en la bodega más fácil con levaduras y nutrientes E2U. <i>Maryam Ehsani</i> 		
Sala 1 Centro de Congresos				17:15 - 17:45	Diseño de Espumosos, análisis y reflexiones técnicas. <i>Jaime Notó Aparicio</i> 		
11:00 - 12:00	Teledetección: Transformamos los datos en calidad de tus vinos y aceites. 						

Jueves 13 de febrero

Sala 3 Centro de Congresos		Espacio forum Pabellón 9		Espacio presentaciones Pabellón 9		Espacio catas Pabellón 9	
El sector vitivinícola busca la revalorización de sus productos							
10:30 - 11:00	Presentación de la jornada. <i>Salvador Manjón</i> 	10:15 - 10:45	Nuevo WSC 3. Mayor control con menor coste. <i>Raúl Moya</i> 	10:00 - 10:30	Sistemas integrales para bodegas. <i>Director comercial</i> 	11:30 - 13:30	Cata de vinos de Jerez. feae
11:00 - 11:20	El rol de las patronales en el panorama vitivinícola español. <i>Joaquín Tosas</i> 	11:00 - 11:30	Sanidad Vegetal en la viña: avances y aplicaciones de la biotecnología. <i>Juanjo Rodríguez</i> 	10:45 - 11:15	Desafíos enológicos en el sector vitivinícola y su industria auxiliar. <i>Joaquim Bielsa</i> 	14:00 - 15:00	Cata de vinos internacionales a ciegas. infowine
11:20 - 11:40	El origen como generador de valor. <i>Jesús Mora</i> 	11:45 - 13:45	CAMPAG Summit: Innovación, Digitalización y Manejo de Cultivos Especiales. 	11:30 - 12:00	Libero. <i>Rebecca Bodon</i> 		
11:40 - 12:00	La estrategia del sector vitivinícola español: Hitos alcanzados entre todos y retos de futuro. <i>Susana García</i> 			12:15 - 12:45	BIB, el futuro del embalaje sostenible: Presentación del tapón Vitop Uno, diseñado para cumplir la Directiva SUP, embalaje BIB, PPWR y sostenibilidad. <i>Patrick Vuchot</i> 		
12:00 - 12:20	Como la IA puede ayudar al sector del vino a lo largo de toda la cadena de valor. <i>Alberto García</i> 			13:00 - 13:30	La centrifugación como medio a la sostenibilidad en el sector cervecero. <i>David Hernández</i> 		
12:20 - 13:00	Mesa redonda.						
Auditorio Centro de Congresos							
09:00 - 15:00	VINESPAÑA VII Concurso Nacional de Vinos de España. 						



[Volver](#)