

PROGRAMA

JORNADAS TÉCNICAS 2019



26 FEBRERO - 1 MARZO 2019

Feria de Zaragoza

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es

INFORMACIÓN GENERAL

El idioma oficial de las Jornadas es el español.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Feria de Zaragoza
ENOMAQ 2019

Autovía A-2
Km. 311
50012 Zaragoza

Tel: +34 976 76 47 65
enomaq@feriazaragoza.es
www.enomaq.es
www.oleomaq.es
www.tecnovid.es
www.oleotec.es
www.e-beer.es

ANULACIÓN DE INSCRIPCIONES

En los casos de tener que abonar cuota, sólo se admitirán las cancelaciones que sean comunicadas por escrito antes del 14 de Enero de 2019.

A partir de esta fecha, únicamente se aceptará la sustitución de una persona por otra de la misma empresa, entidad, organismo, etc.

MODIFICACIONES DEL PROGRAMA

La Organización se reserva el derecho de modificar el programa previsto: títulos de sesiones y/o ponencias, ponentes y horarios si se producen circunstancias que obligaran a ello.

Se procurará, no obstante, poner en conocimiento de los participantes las modificaciones efectuadas.





DESCUENTOS EN VIAJES

IBERIA - 10% descuento
En todos los vuelos cuyo
destino final sea Zaragoza,
Barcelona o Madrid

RENFE - 35% descuento
- Trenes AVE larga distancia
- Trenes AVE media distancia
- Trenes de cercanías
- Trenes media distancia
convencional

SERVICIO DE AUTOBÚS

Gratuito Ciudad-Feria-Ciudad

La información sobre los
horarios aparecerá en
www.enomaq.es en fechas
próximas a la celebración de las
Jornadas.

FORMA DE PAGO

La establecida por cada entidad
organizadora.



RESUMEN DE JORNADAS

Fecha	Lugar	Nombre
Martes 26	Sala 3	La innovación en Enoforum: aroma retronasal, electroporación, calentamiento climático y soluciones IoT
Martes 26	Sala 3	Estrategias de Innovación frente al Cambio Climático
Martes 26	Sala 4	La mujer en el sector oleícola
Martes 26	Sala 4	Innovaciones en maquinaria, industria y biotecnología: Proyecto de Compra Pública Pre-Comercial INNOLIVAR y Proyecto DOSAOLIVAR.
Miércoles 27	Sala 1	Taller de Neuromarketing aplicado
Miércoles 27	Sala 3	Materiales alternativos en la elaboración y conservación del vino
Miércoles 27	Sala 3	Aplicación de los pulsos eléctricos de alto voltaje a sector del vino y del aceite
Miércoles 27	Sala 3	Teledetección aplicada a la agricultura con drones y satélites. Casos de éxito en viñedo y olivar
Miércoles 27	Sala 4	Vende online alimentos y bebidas en Europa de la mano de ICEX y Amazon
Jueves 28	Sala 3	Investigación sobre estrés hídrico y recursos genéticos en la vid
Jueves 28	Sala 3	Cómo atraer a los jóvenes a tu marca de vino: 9+1 ejemplos prácticos
Jueves 28	Sala 3	Foro de transferencia: Ciencia para el vino del futuro
Jueves 28	Sala 4	Vino y comercio on-line
Jueves 28	Sala 4	Financiación en las bodegas
Viernes 1	Sala 3	Acercando la ciencia al sector. Una apuesta de la Unión Europea para la mejora del sector vitícola
Todos los días	Pabellón 9	RINCÓN DEL ENÓLOGO
E-BEER		
Miércoles 27	Sala 1	Sistemas de dispensación de cerveza de barril: problemas y soluciones.
Miércoles 27	Sala Presidencia	Rueda de prensa del BIRRAGOZA SPRING FESTIVAL.
Miércoles 27	Sala 1	Concepto de Brew-Hub.
Jueves 28	Sala 1	Reunión del grupo de nuevos asociados de Cerveceros de España (interna)
Jueves 28	Sala 1	Cerveceros de España: un sector unido y diverso.
Jueves 28	Sala 1	Soluciones de Kronen para el envasado de cervezas artesanales: Barifill y Craftmate.
Viernes 1	Sala 1	Asamblea AECAi



Organizan

Horario

	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ENOFORUM - IOF											
FEV - PTV											
INTEREMPRESAS MEDIA - AEMODA											
UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA											
BITBRAIN											
LA SEMANA VITIVINÍCOLA											
UNIVERSIDAD ZARAGOZA - CTA											
ACG DRONE - SONEA											
ICEX											
CITA - DGA											
ICSURO											
UNIZAR -LAAE - UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI UNIVERSITAT DE VALÈNCIA - UNIVERSIDAD DE LA RIOJA											
CECRV - VINOTEC - MICROSOFT DYNAMICS 365											
COLEGIO DE ECONOMISTAS											
UNIVERSIDAD DE CATALUÑA - INNOSETA											
FEAE											
AETCM											
LA ZARAGOZANA Y ADICO.											
AETCM											
CERVECEROS DE ESPAÑA											
PATRONATO DE LA ESCUELA SUPERIOR DE CERVEZA Y MALTA											
AETCM											
AECAI											



LA INNOVACIÓN EN ENOFORUM: AROMA RETRONASAL, ELECTROPORACIÓN, CALENTAMIENTO CLIMÁTICO Y SOLUCIONES IOT

MARTES 26 FEBRERO



12:00 h.

Bienvenida



12:15 h.

Liberación retronasal del aroma durante el consumo de vino: métodos de análisis y factores implicados

María Ángeles del Pozo Bayón, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC-UAM (ganador 2018)



12:45 h.

Reducción del tiempo de crianza sobre lías de vino Chardonnay mediante electroporación

Javier Raso, Universidad de Zaragoza (finalista 2018)



13:15 h.

Técnicas vitícolas de manejo de la vegetación para mitigar los efectos del calentamiento climático

Fernando Martínez de Toda, ICVV, Universidad de La Rioja (finalista 2018)



13:45 h.

Soluciones IoT para el futuro de la vitivinicultura y el proyecto IoF2020

Gianni Trioli, Vinidea srl



14:15 h.

Clausura

ORGANIZA



INFORMACIÓN

PONENTES

María Ángeles del Pozo Bayón

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)
CSIC-UAM (ganador 2018)

Javier Raso

Universidad de Zaragoza (finalista 2018)

Fernando Martínez de Toda

ICVV, Universidad de La Rioja (finalista 2018)

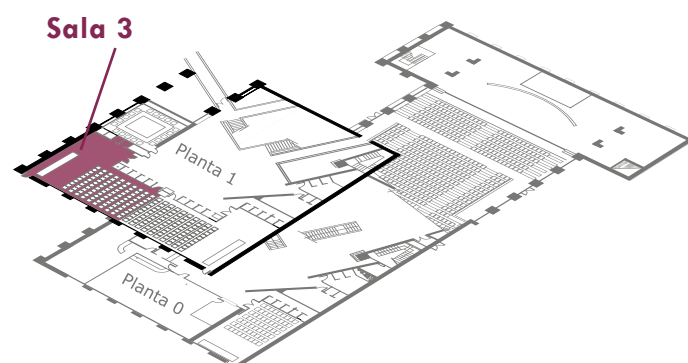
Gianni Trioli

Vinidea srl

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR



ENOMAQ 2019

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es



ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO

MARTES 26 FEBRERO



15.30 - 16.00

Café de bienvenida



16.00 - 16.10

Inauguración

D. Javier Sanz, Presidente Comisión Técnica FEV

Representante de la Junta Directiva PTV

D. Rogelio Cuairán, Director Feria de Zaragoza



16.10 - 16.30

Estrategias de la FEV para impulsar la lucha contra el cambio climático

Dña. Trinidad Márquez, Responsable Técnica y Medio Ambiente de la FEV



16.30 - 17.30

Mesa Redonda: Eficiencia de los recursos

Modera: Dña. Estíbaliz Torrealba, Pernod Ricard y coordinadora del esquema Wineries for Climate Protection

Eficiencia energética y renovables: D. Manuel Balet, Fundador de Enerland Group y delegado en Aragón de UNEF

Eficiencia en el uso del agua: D. Luis Carlos Martínez Fraile, Director Técnico de AEMA

Eficiencia en el uso de fertilizantes: D. Sergio Atares, director de I+D de FERTINAGRO BIOTECH

Eficiencia en el uso de fitosanitarios: D. Federico Pérez Salvador, CEO de PULVERIZADORES FEDE



17.30 - 17.50

Proyectos I+D+i en marcha para la adaptación al cambio climático

D. Mario de la Fuente, Gerente de la PTV



17.50 - 18.00

Clausura

ORGANIZA



INFORMACIÓN

C/ Padilla 38. 28006 Madrid (Spain)

Tel: +34 91 576 27 26

E-mail: info@fev.es

www.fev.es

PONENTES

D. Javier Sanz

Presidente Comisión Técnica FEV

Representante de la Junta Directiva PTV

D. Rogelio Cuairán

Director Feria de Zaragoza

Dña. Trinidad Márquez

Responsable Técnica y Medio Ambiente de la FEV

Dña. Estíbaliz Torrealba

Pernod Ricard y coordinadora del esquema Wineries for Climate Protection

D. Manuel Balet

Enerland y delegado en Aragón de UNEF

D. Luis Carlos Martínez Fraile

Director Técnico de AEMA

D. Sergio Atares

Director de I+D de FERTINAGRO BIOTECH

D. Federico Pérez Salvador

CEO de PULVERIZADORES FEDE

D. Mario de la Fuente

Gerente de la PTV

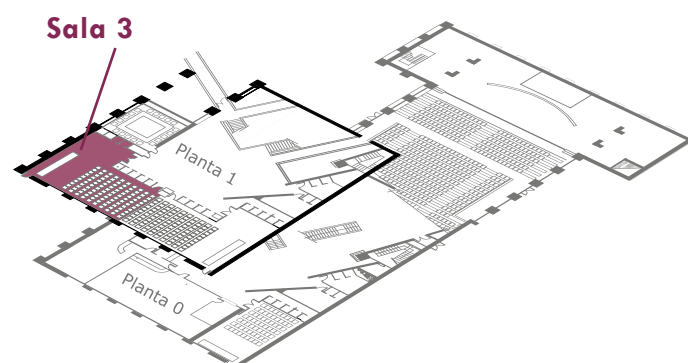
PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

Necesario realizar inscripción previa en el siguiente enlace:

<https://goo.gl/forms/KBWnhTHso0XlfG4D2>

LUGAR





LA MUJER EN EL SECTOR OLEÍCOLA

MARTES 26 FEBRERO



12.00

Inauguración

Cristina López, Directora de ENOMAQ

David Pozo, director del Área Agroalimentaria de INTEREMPRESAS MEDIA

Manuel Caravaca, presidente de AEMODA



12.15

El papel de la mujer en la industria agroalimentaria en Aragón

Fernando Calvo, Jefe de Servicio de Industrialización Agroalimentaria del GOBIERNO DE ARAGÓN



12.30

‘Alma de mujer’: un proyecto con identidad propia

Consoli Molero, Gerente y Maestra de Almazara de COLIVAL



13.00

Mesa Redonda:

El oleícola, ¿un sector de hombres?

Consoli Molero

Elvira Manzanares, ALMAZARA VILLASANTE (La Rioja)

María Jesús Pina, Maestra de Almazara y Gerente de ACEITES ALBALATE (Teruel)

MODERA: Nina Jareño, Periodista del Área Agroalimentaria de INTEREMPRESAS MEDIA



13.30

Exposición y cata de aceites

Manuel Caravaca, Presidente AEMODA

Miguel Abad, Delegado AEMODA

ORGANIZA

Interempresasmedia

AEMODA

PONENTES

Cristina López

Directora de ENOMAQ

David Pozo

Director del Área Agroalimentaria de Interempresas Media

Manuel Caravaca

Presidente de AEMODA

Fernando Calvo

Jefe de Servicio de Industrialización Agroalimentaria del
GOBIERNO DE ARAGÓN

Consoli Molero

Gerente de Colival y Premio a Mejor Maestra de Molino
2018

Elvira Manzanares

Almazara Villasante (La Rioja)

María Jesús Pina

Maestra de Almazara y Gerente de ACEITES ALBALATE
(Teruel)

Nina Jareño

Periodista del Área Agroalimentaria de INTEREMPRESAS
MEDIA

Miguel Abad

Delegado AEMODA

INFORMACIÓN

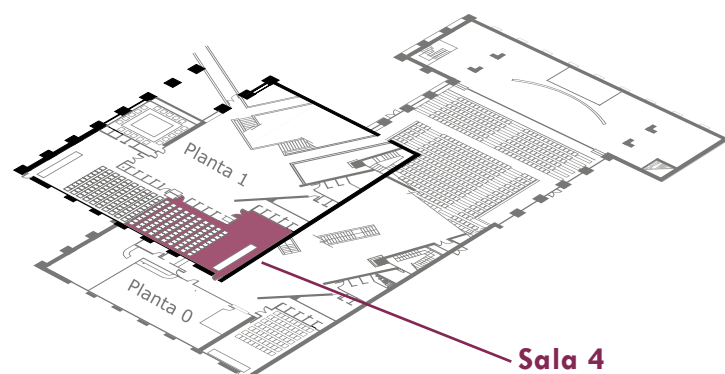
<https://jornadas.interempresas.net/MujerSectorOleicola2019/>

Tel. 934 103 622

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar el aforo.

LUGAR



ENOMAQ 2019

[11]

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es



INNOVACIONES EN MAQUINARIA, INDUSTRIA Y BIOTECNOLOGÍA: PROYECTO DE COMPRA PÚBLICA PRE-COMERCIAL INNOLIVAR Y PROYECTO DOSAOLIVAR

MARTES 26 FEBRERO



16.30 h.

Inauguración



16:35 h. Parte 1:

Innovaciones en maquinaria, industria y biotecnología: Proyecto de Compra Pública Pre-Comercial INNOLIVAR.

Innovations in machinery, industry and biotechnology: Pre-Commercial Procurement INNOLIVAR Project.



17:30 h. Parte 2:

Innovaciones en maquinaria y técnicas para aplicación de productos fitosanitarios en olivar: Proyecto DOSAOLIVAR

Latest advances in olive machinery and spraying techniques: DOSAOLIVAR Project.

Ponentes:

Jesús A. Gil Ribes

Gregorio L. Blanco Roldán

Antonio Miranda Fuentes

Institución: Grupo de Investigación AGR126 “Mecanización y Tecnología Rural”. E.T.S.

Ingeniería Agronómica y de Montes. Universidad de Córdoba.



18:30

Clausura

ORGANIZA



INFORMACIÓN

PONENTES

Jesús A. Gil Ribes

Grupo de Investigación AGR126 "Mecanización y Tecnología Rural". E.T.S. Ingeniería Agronómica y de Montes.
Universidad de Córdoba.

Gregorio L. Blanco Roldán

Grupo de Investigación AGR126 "Mecanización y Tecnología Rural". E.T.S. Ingeniería Agronómica y de Montes.
Universidad de Córdoba.

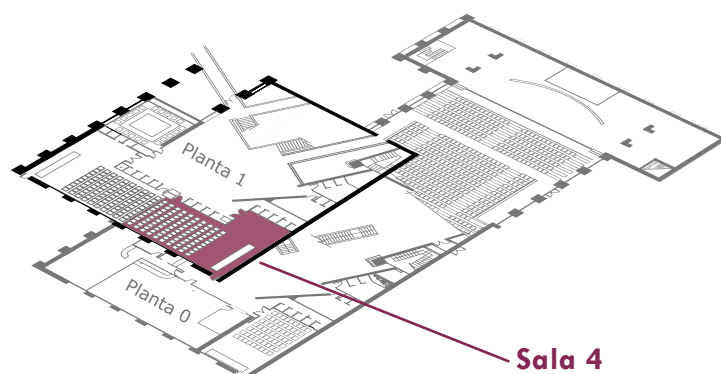
Antonio Miranda Fuentes

Grupo de Investigación AGR126 "Mecanización y Tecnología Rural". E.T.S. Ingeniería Agronómica y de Montes.
Universidad de Córdoba.

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar el aforo.

LUGAR





TALLER DE NEUROMARKETING APLICADO

MIÉRCOLES 27 FEBRERO



12:00

Inauguración de la Jornada.

Responsable del taller: María López Valdés, CEO Bitbrain



Definición de Neuromarketing

Consumer Neuroscience

Neuromarketing Aplicado

Estudios más habituales

Y en el futuro... ¿qué?



14:00

Clausura

ORGANIZA



INFORMACIÓN

www.bitbrain.com

+34 976 743 126 / +34 687 071 421

Necesaria preinscripción previa enviando un mail a la cuenta
info@bitbrain.com

PONENTES

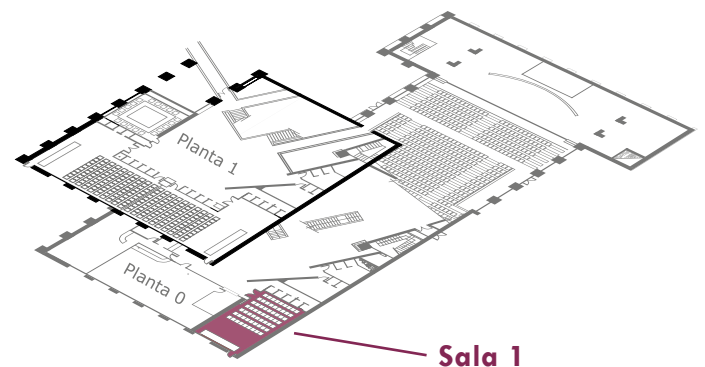
María López Valdés

CEO Bitbrain

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR



ENOMAQ 2019

[15]

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es



MATERIALES ALTERNATIVOS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL VINO

MIÉRCOLES 27 FEBRERO



10:00 - 10:15

Inauguración de la Jornada.

Director de la Feria de Zaragoza



10:15 - 11:00

Marcadores de longevidad y envejecimiento potencialidad oxidativo

Antonio Palacios, Lab. Excell



11:00 - 11:45

Los gustos de los consumidores hacia vinos más “sencillos”

Juan Manuel Gonzalvo



11:45 - 12:30

La utilización de tinajas

Marcelo Morales, Bod. Grandes Vinos y Viñedos



12:30 - 13:15

Cierres más sostenibles basados en la economía circular

Sébastien Andrés. Vinventions



13:15 - 13:30

Conclusiones

ORGANIZA



INFORMACIÓN

Plaza Alquería de la Culla 4. 46910 Alfafar (Valencia)

Tel. 963 749 500

www.sevi.net

PONENTES

Juan Manuel Gonzalvo

Antonio Palacios

Lab. Excell

Marcelo Morales

Bod. Grandes Vinos y Viñedos

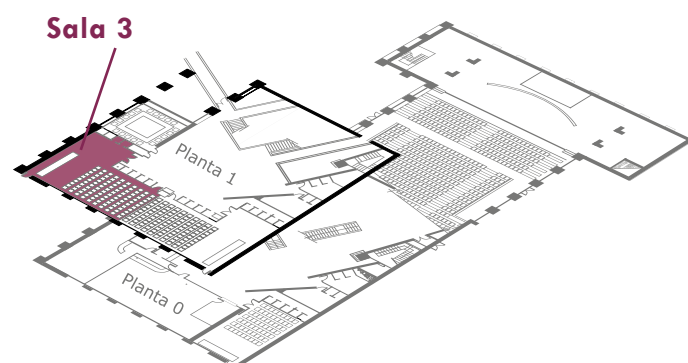
Sebastien Andres

Vinventions

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR



ENOMAQ 2019

[17]

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es



APLICACIÓN DE LOS PULSOS ELÉCTRICOS DE ALTO VOLTAJE AL SECTOR DEL VINO Y DEL ACEITE

MIÉRCOLES 27 FEBRERO



16:00 h.

Bienvenida, Inauguración y Presentación de la Jornada

Javier Raso, Profesor Tecnología de los Alimentos Universidad de Zaragoza



16:10 h.

Mejora del proceso de elaboración del vino tinto mediante la técnica de los pulsos eléctricos de alto voltaje

Javier Raso



16:30 h.

Otras aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje en bodega: inactivación microbiana y reducción del tiempo de crianza sobre lías

Ignacio Álvarez, Profesor Tecnología de los Alimentos Universidad de Zaragoza



16:45 h.

Mejora de la extracción del aceite de oliva mediante la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje

Ana Cristina Sánchez-Gimeno, Profesor Tecnología de los Alimentos Universidad de Zaragoza



17:00 h.

Clausura

ORGANIZA



**Universidad
Zaragoza**



INFORMACIÓN

Área Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria

C/ Miguel Servet 177

50013 Zaragoza

Teléfono: 876 844 253

Jraso@unizar.es

PONENTES

Javier Raso

Profesor Tecnología de los Alimentos
Universidad de Zaragoza

Ignacio Álvarez

Profesor Tecnología de los Alimentos
Universidad de Zaragoza

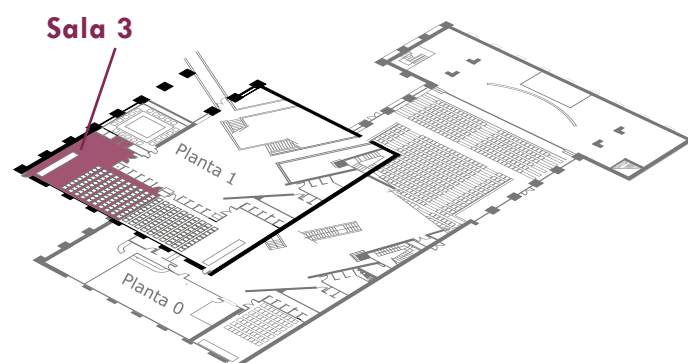
Ana Cristina Sánchez-Gimeno

Profesor Tecnología de los Alimentos Universidad de
Zaragoza

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR





TELEDETECCIÓN APLICADA A LA AGRICULTURA CON DRONES Y SATÉLITES. CASOS DE ÉXITO EN VIÑEDO Y OLIVAR

MIÉRCOLES 27 FEBRERO



17:30 h.

Apertura de la jornada por parte de Feria de Zaragoza



17:40 h.

Presentación de las empresas

Guillermo de Roda, Director de Operaciones de ACG Drone



Introducción a la teledetección aplicada a la agricultura

Marta Mercadal, Directora de Sonea



Tipos de drones y sensores adecuados para agricultura

Guillermo de Roda



Planificación de vuelo y proceso de datos. Resultados

Guillermo de Roda



Casos de éxito: Aplicaciones reales para cultivos de olivar y viña: zonificación de suelos,
estudio del comportamiento del cultivo y detección de afecciones

Marta Mercadal



Ruegos y preguntas



19:00 h.

Clausura

ORGANIZA



*Sonea

INFORMACIÓN

ACG Drone:

Mártires, 2. 50003 Zaragoza

acarrasco@acgdrone.com

SONEA:

Parque Tecnológico Walqa

Ctra. Zaragoza N330 Km. 566. 22197 Cuarte (Huesca)

info@soneaingenieria.com

PONENTES

Guillermo de Roda Mezcua

Director de Operaciones de ACG Drone

Marta Mercadal Minguijón

Directora de Sonea

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

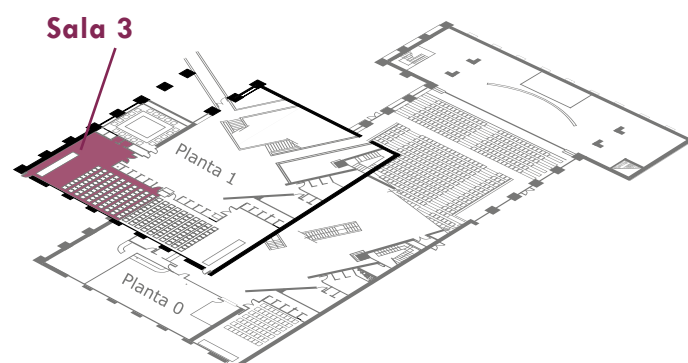
Preinscripción previa:

<https://goo.gl/forms/bbne6R3T1ahK237P2>

o enviando un mail a acarrasco@acgdrone.com

indicando nombre de empresa, nombre de contacto, cargo y correo electrónico.

LUGAR





VENDE ONLINE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EUROPA DE LA MANO DE ICEX Y AMAZON

MIÉRCOLES 27 FEBRERO

ICEX España Exportación e Inversiones y Feria de Zaragoza te invitan a asistir, el 27 de Febrero, a la jornada que tendrá lugar en el marco de Enomaq, Tecnovid, Oleomaq, Oleotec y eBeer, sobre las claves para vender online en los marketplaces de Amazon en Europa a través de la Tienda Foods & Wines From Spain.

Contaremos con la participación de expertos de Amazon e eMarket Services, el programa de apoyo de ICEX para exportar a través de mercados electrónicos, así como la experiencia de una de las empresas con mayor éxito en la Tienda, Mariscal y Sarroca.

Aprovecha esta oportunidad única para conocer una herramienta imprescindible en tu estrategia de internacionalización online.



10:45 h.

Recepción de asistentes



11:00 h.

Apertura

Pilar Ortún, Directora Territorial de Comercio-ICEX Zaragoza

Rogelio Cuairán, Director General, Feria de Zaragoza



11.15 h.

¿Cómo utilizar los mercados electrónicos para exportar? El programa ICEX eMarket Services.

Victoria Vera, Directora Adjunta de Comercio Electrónico y Oportunidades de Negocio, ICEX España Exportación e Inversiones



12:00 h.

Vender al exterior a través de AMAZON.

Eugenia Calle, Gestora de Grandes Cuentas de Alimentación y Bebidas, Amazon Spain Services, S.L.



12:45 h.

Experiencia empresarial

Yolanda Sarroca, Socia-Directora, Mariscal & Sarroca, S.L.



13:00

Coloquio



13:30

Clausura

ORGANIZA



PONENTES

Pilar Ortún

Directora Territorial de Comercio-ICEX Zaragoza

Rogelio Cuairán

Director General, Feria de Zaragoza

Victoria Vera

Directora Adjunta de Comercio Electrónico y Oportunidades de Negocio, ICEX España Exportación e Inversiones

Eugenia Calle

Gestora de Grandes Cuentas de Alimentación y Bebidas, Amazon Spain Services, S.L.

Yolanda Sarroca

Socia-Directora, Mariscal & Sarroca, S.L.

INFORMACIÓN

Ventana Global

Tel.: 900 349 000 (de L a V de 09:00 a 18:00 horas)

E-mail: informacion@icex.es

www.icex.es

PRECIOS

Asistencia gratuita. Plazas limitadas hasta completar el aforo de la sala.

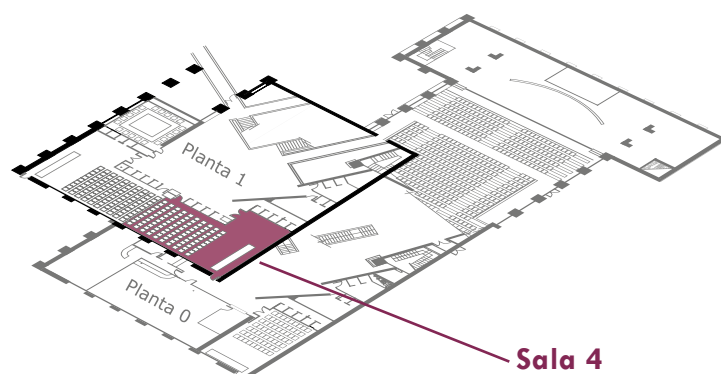
Nuestro enlace para inscribirse es:

<https://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/visitar-mercados/agenda/SEM2019810870.html>

COLABORA



LUGAR



ENOMAQ 2019

[23]

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es



INVESTIGACIÓN SOBRE ESTRÉS HÍDRICO Y RECURSOS GENÉTICOS EN LA VID

JUEVES 28 FEBRERO



10:00

Ultrasonidos acoplados al aire para estudiar el estado hídrico de las hojas: aplicación en la vid

Domingo Sancho Knapik, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, Zaragoza



10:50

Control del estrés hídrico en la vid

Hipólito Medrano, Universitat de les Illes Balears, Palma



11:40

Recursos genéticos en la vid y variedades del futuro

Javier Ibañez, CSIC, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Logroño



12:30

Clausura de las Jornadas

ORGANIZA



INFORMACIÓN

Información e inscripciones:

Tel. 976 716 300

Email: cita@aragon.es

www.cita-aragon.es

PONENTES

Dr. Hipólito Medrano

Universitat de les Illes Balears, Palma

Dr. Javier Ibañez

CSIC, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Logroño

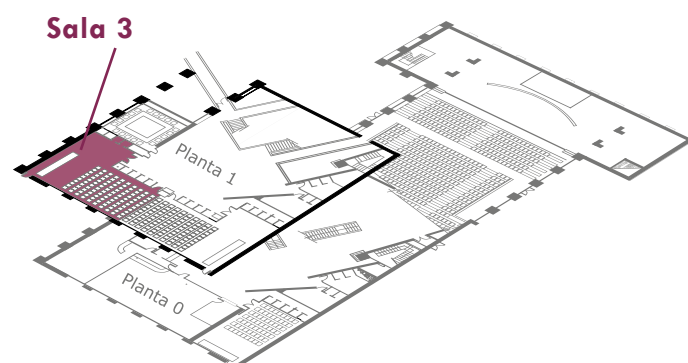
Dr. Domingo Sancho Knapik

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, Zaragoza

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR



ENOMAQ 2019

[25]

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es

CÓMO ATRAER A LOS JÓVENES A TU MARCA DE VINO: 9+1 EJEMPLOS PRÁCTICOS

JUEVES 28 FEBRERO



13.00

Bienvenida, Inauguración y Presentación de la Charla



13:15

Charla en formato informal conocerán 9 ejemplos reales de marcas que han logrado conectar con el público más joven y estrategias fáciles de aplicar para cualquier bodega que quiera acercarse a los jóvenes.

En los Estados Unidos, principal mercado mundial en consumo de vino, los jóvenes son el sector que más vino consume (el 42% del volumen total). En España no llega al 20%, las bodegas españolas tienen mucho camino que recorrer en este nuevo nicho.

Carola P. Badua, Directora de Comunicación de ICSuro y experta en millennials



Al final de la charla, se ofrecerá un vermut muy especial mientras se explica por qué es el ejemplo número 10.



14:00

Clausura de las Jornadas

ORGANIZA



INFORMACIÓN

Miquel, Vincke i Meyer, 13. 17200 Palafrugell (Girona)

Tel. +34 972 305 661

E-mail: cbadua@icsuro.com

www.icsuro.com

PONENTES

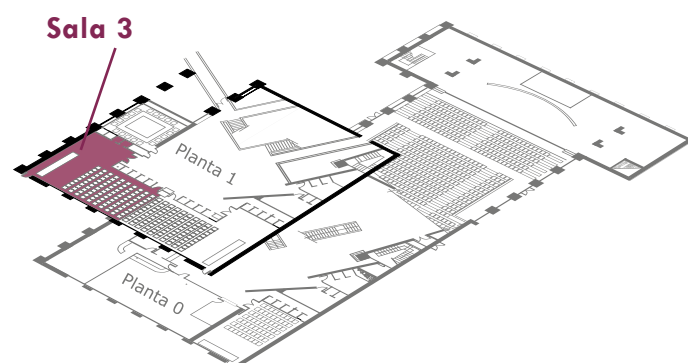
Carola P. Badua

Directora de Comunicación de ICSuro y experta en
millennials

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR



ENOMAQ 2019

[27]

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es



FORO DE TRANSFERENCIA: CIENCIA PARA EL VINO DEL FUTURO

JUEVES 28 FEBRERO

En el foro de transferencia podrás conocer y dialogar con algunos de los científicos más relevantes de España especialistas en Enología y Viticultura. En sesiones muy condensadas, cada científico sintetizará una serie de resultados o aspectos clave de interés para el técnico, entablando un diálogo con los asistentes.



15:30 h.

Presentación de la Jornada.

Vicente Ferreira

Juan Cacho

Autoridad de la Feria



I.- Diversidad genética en el viñedo



15:40-16:10 h.

Variedad y Clon en las características del Vino.

José Miguel Martínez Zapater. Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino-ICVV-(CSIC, UR, CAR). Logroño



16:10-16:30 h.

Variedades antiguas de las regiones pirenaicas y diversidad aromática.

Ricardo López. LAAE-Universidad de Zaragoza



16:30-16:50 h.

Sorpresas con variedades antiguas de Canarias.

Fernando Zamora. Universidad Rovira i Virgili. Tarragona



II.- Gestión de la crianza



17:00-17:20 h.

Resolviendo los problemas de reducción.

Vicente Ferreira. LAAE-Universidad de Zaragoza



17:20-17:40 h.

Evitando los aromas de oxidación.

Ana Escudero. LAAE-Universidad de Zaragoza



17:40-18:00 h.

Astringencia, verdor y polifenoles.

Purificación Fernández-Zurbano. Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino-ICVV-(CSIC, UR, CAR). Logroño



III.- Biodiversidad microbiológica



18:00-18:30 h.

Explotando la biodiversidad microbiológica.

Amparo Querol. IATA-CSIC Valencia



18:30

Clausura

ORGANIZA



INFORMACIÓN

Facultad de Ciencias (Edificio D),
Pedro Cerbuna, 12. 50009 Zaragoza (España)
Tel. +34 976 761 290
E-mail: laae@unizar.es
laae.unizar.es

PONENTES

Vicente Ferreira

LAAE-Universidad de Zaragoza

Juan Cacho

José Miguel Martínez Zapater

Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino-ICVV
(CSIC, UR, CAR). Logroño

Ricardo López

LAAE-Universidad de Zaragoza

Fernando Zamora

Universidad Rovira i Virgili. Tarragona

Ana Escudero

LAAE-Universidad de Zaragoza

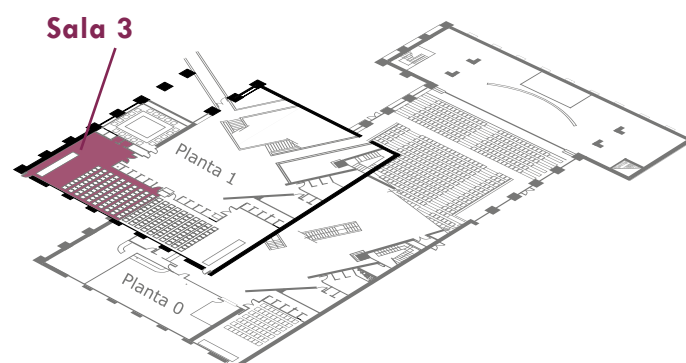
Purificación Fernández-Zurbano

Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino-ICVV
(CSIC, UR, CAR). Logroño

Amparo Querol

IATA-CSIC Valencia

LUGAR



VyCO: VINO Y COMERCIO ON-LINE

JUEVES 28 FEBRERO

¿Cuál es la situación del comercio online en nuestro país? ¿Está el sector del vino preparado para explotar esta vía de comercialización? ¿A qué retos se enfrenta una bodega que quiere vender online? ¿Cuáles son las tendencias actuales y futuras del comercio online? ¿Y de sus plataformas de venta? ¿Puedo vender online en otros mercados?

La jornada VyCO: Vino y Comercio Online busca dar respuesta a estas y a otras preguntas. Pretende ofrecer a bodegas y denominaciones una imagen clara del punto en el que está el comercio online en nuestro país, de su potencial, de cuáles son las principales plataformas de venta online en la actualidad, de cómo el análisis de datos puede ser una base para la toma de decisiones y, en definitiva, de los aspectos que hay que conocer y tener en cuenta para plantear una estrategia de comercialización online.

Conductora y moderadora de la jornada

Elisabeth Vivanco, Responsable de Contenidos de Tecnovino



11:30 h

Inauguración

Cristina Teijelo, Subdirectora General de Comercio Internacional de Servicios y Comercio Digital del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.



11.45 h - 12.15 h

Transformación digital: los datos hablan sobre nuestra actividad

Andrés Sáenz, Director de Comunicación de Tipsa, partner tecnológico de Microsoft para el sector del vino



12.15 h - 13 h

eCommerce en España: una realidad consolidada

José Luis Zimmermann, Director General de Adigital, Asociación Española de la Economía Digital



13 h. - 13.45 h

Vino y comercio online: una realidad por consolidar

Nico Bour, cofundador y head of Business & Marketing de UVINUM, la mayor tienda europea de comercio online de vino



13.45 h

Conclusiones y cierre

Jesús Mora, Coordinador general de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV)

ORGANIZA



ENOMAQ
2019

VinoTEC
Soluciones Tecnológicas de Gestión para Bodegas
POWERED BY

Microsoft
Dynamics 365

PONENTES

Cristina Teijelo

Subdirectora General de Comercio Internacional de
Servicios y Comercio Digital del Ministerio de
Industria, Comercio y Turismo

Andrés Sáenz

Director de Comunicación de Tipsa, partner tecnológico de
Microsoft para el sector del vino

José Luis Zimmermann

Director General de Adigital, Asociación Española de la
Economía Digital

Nico Bour

UVINUM

Jesús Mora

Coordinador general de la Conferencia Española de
Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV)

Elisabeth Vivanco

Responsable de Contenidos de Tecnovino

INFORMACIÓN

Paseo de Juan Antonio Vallejo-Nájera Botas, 59. 28005 Madrid

Tel.: +34 91 127 27 00 Ext.: 1004 / +34 683 59 80 29

jmoracayetano@cecrv.org

www.vinosdo.wine

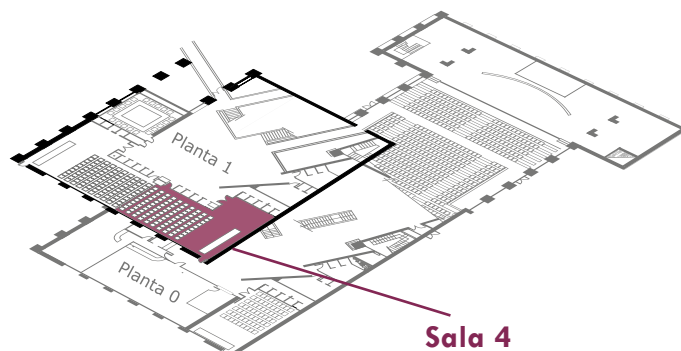
PRECIOS

Jornada gratuita para profesionales de bodegas y cooperativas
vitivinícolas.

Aforo limitado (100 plazas).

Ocupación asignada en riguroso orden de inscripción a través
del siguiente enlace: <https://goo.gl/ayZL5R>

LUGAR



ENOMAQ 2019

[31]

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es

FINANCIACIÓN EN LAS BODEGAS

JUEVES 28 FEBRERO



16:30

Bienvenida, Inauguración y Presentación de la Charla

En esta jornada se analizará la financiación en las bodegas tanto desde el punto de vista de la explotación como desde el punto de vista de las Entidades financieras, ya que los elevados costes de producción y distribución suponen una amenaza constante para los márgenes y la rentabilidad en las bodegas, forzando a éstas a buscar fórmulas innovadoras para reducir eficazmente sus costes.



PONENTES:

Juan Carlos Palacios Calvo. *Economista. Gerente de la Sociedad Cooperativa Santo Cristo de Magallón.*

Profesor Asociado en la Universidad de Zaragoza.

Agustín Lalaguna Aranda. *Licenciado en Ciencias Empresariales. Director de Participadas Empresariales de Ibercaja.*

Paula Yago. *Gerente de Bodegas Tempore Paula Yago.*



19:00

Clausura de las Jornadas

ORGANIZA



economistas
Colegio de Aragón

INFORMACIÓN

Colegio de Economistas de Aragón.

C/ Don Jaime I, 16, ppal izq.

50001 Zaragoza.

E-mail: colegioaragon@economistas.org

Teléfono: 976 281 356

PONENTES

Juan Carlos Palacios Calvo

Economista. Gerente de la Sociedad Cooperativa
Santo Cristo de Magallón.

Profesor Asociado en la Universidad de Zaragoza

Agustín Lalaguna Aranda

Licenciado en Ciencias Empresariales. Director de
Participadas Empresariales de Ibercaja

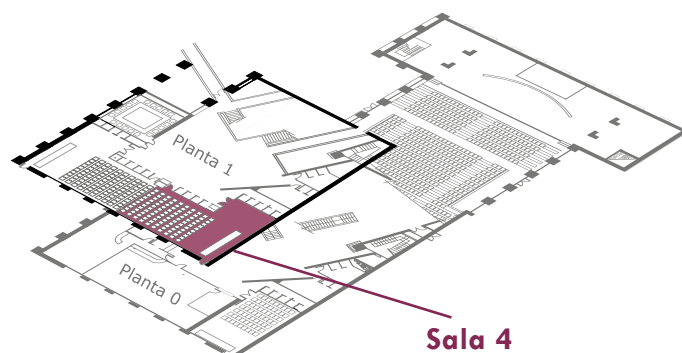
Paula Yago

Gerente de Bodegas Tempore Paula Yago

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR



ENOMAQ 2019

[33]

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es

ACERCANDO LA CIENCIA AL SECTOR. UNA APUESTA DE LA UNIÓN EUROPEA PARA LA MEJORA DEL SECTOR VITÍCOLA

VIERNES 1 MARZO



10.00 – 10.15

Bienvenida

Feria de Zaragoza y UPC



10.15 – 10.40

Importancia de la formación y la transferencia al sector productivo

José Luis Castellano, Gobierno de Aragón



10.40 – 11.15

H2020 - INNOSETA – Un proyecto europeo para llegar al usuario. Networking con otras iniciativas

Emilio Gil, UPC

- Proyecto LIFE PERFECT
- Proyecto LIFE FITOVID
- Proyecto OPTIMA (H2020)



11.15 – 11.45

Pausa - Café



11.45 – 12.00

Proyecto IoF (Internet of Farming) – SMARTOMIZER

Federico Pérez (Pulverizadores Fede, S.A.)



12:00 – 13.15

Mesa redonda: el punto de vista del sector.

Moderador Emilio Gil, UPC

Mario de La Fuente, Plataforma Tecnológica del Vino (PTV)

Carlos Palomar, AEPLA

Ignacio Ruiz, ANSEMAT

José Manuel Roche, UPA

Ángel Jiménez, Colegio Agrónomos Aragón, Navarra y País Vasco

José M^a Sopeña, APROGIP



13.15 – 13.30

Conclusiones



13.30

Clausura

Joaquín Olona, Consejero de Sostenibilidad Gobierno de Aragón

PONENTES

José Luis Castellanos

Gobierno de Aragón

Emilio Gil

UPC

Federico Pérez

Pulverizadores Fede, S.A.

Mario de La Fuente

Plataforma Tecnológica del Vino (PTV)

Carlos Palomar

AEPLA

Ignacio Ruiz

ANSEMAT

José Manuel Roche

UPA

Ángel Jiménez

Colegio Agrónomos Aragón, Navarra y País Vasco

José M^a Sopena

APROGIP

Joaquín Olona

Consejero de Sostenibilidad Gobierno de Aragón

ORGANIZA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA
DE CATALUNYA
BARCELONATECH



INNOVATIVE SPRAYING EQUIPMENT TRAINING ADVISING

INFORMACIÓN

Inscripción gratuita en:

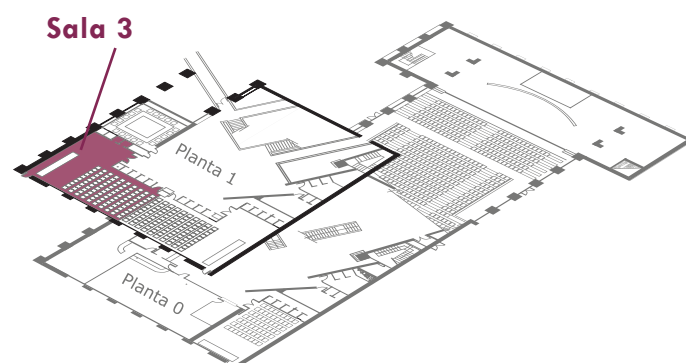
<https://extranet.feriazaragoza.es/login.aspx?IDEdicion=455>

A efectos de organización y logística se ruega enviar un correo de confirmación a: uma.deab@upc.edu

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR





MARTES 26 DE FEBRERO



16.30 H.

Cata Bodega Premio Vinespaña 2018. Bodegas Señorío de Barahonda

MIÉRCOLES 27 DE FEBRERO



12.00 H.

Presentación de Premios Vinespaña 2019



12.30 H.

Cata de Garnachas de Aragón (Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano)



13.30 H.

Presentación + Cata QUERCUS EUROPE S.L.:

“Renaissance Yeast: Más allá del 0% H₂S”

Ponente:

Eleni Kinti (Directora Dpto. I+D Renaissance Yeast)

Dr. Rubén Martínez (Quercus Europe)



16.30 H.

Ponencia Técnica: “Cómo afecta a las bodegas la modificación del reglamento de impuestos especiales que entra en vigor el 1 de enero de 2020”.

Ponente:

D. Antonio Hernando (Bacosoft).

JUEVES 28 DE FEBRERO



11.00 H.

Cata Bodega Premio Vinespaña 2018. Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez



12.00 H.

Cata Bodega Premio Vinespaña 2018. Pagos de Vallejo “Buen Camino: Extremo Norte de la Ribera”. Presentado por D. Javier Vallejo



13.00 H.

Cata de Vinos Gallegos



16.30 H.

Mesa Redonda “Evolución de las técnicas de control del estado sanitario de las uvas en recepción”. Presidida por D. Jordi Subirana.

ORGANIZA



INFORMACIÓN

FEAE

C/Padilla 38 - 28006 Madrid

Tel. 665 926 951

secretario@federacionenologos.es

www.federacioneologos.es

PONENTES

Eleni Kinti

Directora del Dpto. I+D Renaissance Yeast

Dr. Rubén Martínez-Moreno

Quercus Europe

PRECIOS

Entrada gratuita hasta completar aforo.

LUGAR

RINCÓN DEL ENÓLOGO
PABELLÓN 9

PROGRAMA E-BEER



E-BEER
ENOMAQ

2019

e-beer.es

26 FEBRERO - 1 MARZO 2019

Feria de Zaragoza

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es



MIÉRCOLES 27 FEBRERO



16.00 - 17.00 h

Sistemas de dispensación de cerveza de barril: problemas y soluciones. AETCM. *Draught beer pouring systems, problems and solutions*

Francisco García, Director Técnico de REYVARSUR



11.30 h

Rueda de prensa del BIRRAGOZA SPRING FESTIVAL.
LA ZARAGOZANA Y ADICO.

SALA PRESIDENCIA



17.00 - 18.00 h

Concepto de Brew-Hub. AETCM. *Brew Hub Concept*

Javier Aldea, Cervecería Independiente

JUEVES 28 FEBRERO



12.30 - 13.30 h

Reunión del grupo de nuevos asociados de Cerveceros de España (Reunión interna)
Meeting of Cerveceros de España's new members.



13.30 - 14.30 h

Cerveceros de España: un sector unido y diverso. *Cerveceros de España: a united and diverse sector.*
Dña. Felisa Bartolomé, Presidente del Patronato de la Escuela Superior de Cerveza y Malta.



16.00 - 17.00 h

Soluciones de Krones para el envasado de cervezas artesanales: Barifill y Craftmate. *Barifill and Craftmate, alternatives of Krones for filling craft beers.*

Ponente:

Juan Jesús Martín, Director comercial de Krones Ibérica S.A.U.). AETCM.

VIERNES 1 MARZO



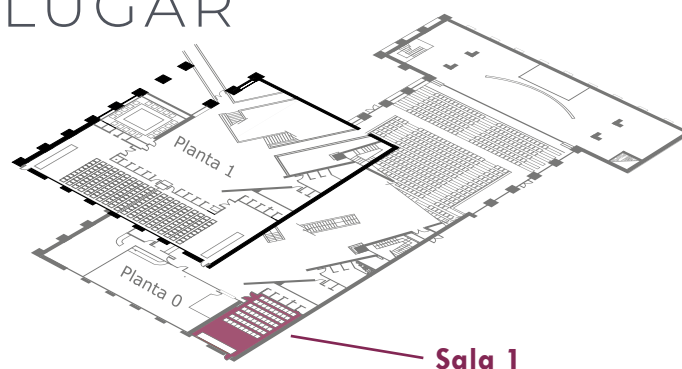
11.00 - 15.00 h

Asamblea AECAi

INFORMACIÓN

Entrada libre hasta completar el aforo.

LUGAR



OTRAS ACTIVIDADES PARALELAS



26 FEBRERO - 1 MARZO 2019

Feria de Zaragoza

enomaq.es

oleomaq.es

tecnovid.es

oleotec.es

e-beer.es



LUNES 25 DE FEBRERO

AUDITORIO

9.00-14.00 H.

Concurso de Vinos "VINESPAÑA". FEAE

MARTES 26 DE FEBRERO

10.00-11.30 H.

SALA 1

Reunión Profit Club.- Zaragoza Convention Bureau.

13.30 - 14.30 H.

SALA 2

Tecnología para pequeñas bodegas. Rapidez y precisión. FOSS
Technology for small wineries. Quick and accurate.

16.00 - 17.00 H.

SALA 1

Prevención de mercados paralelos mediante trazabilidad y soluciones en automatización y control de calidad. PYGSA GROUP
How to prevent the parallel markets with traceability solutions. Automation and quality control for beverage industry. PYGSAGROUP

MIÉRCOLES 27 DE FEBRERO

10.30 - 11.30 H.

SALA 1

Digitalización 4.0: Optimice la producción y maximice su rentabilidad. FOSS
Digitalization 4.0: Optimize production and maximize profitability

11.00 - 14.00 H.

SALA 2

CECRV.- JUNTA DIRECTIVA

17.00 - 18.00 H.

SALA 1

Concepto de Brew-Hub. Javier Aldea (Cervecera Independiente)
Brew Hub Concept

17.30 - 18.30 H.

SALA 2

Posibilidades de control de la evolución oxidativa en la elaboración de vinos, mediante aplicación de nitrógeno como gas inerte, para reducir la oxidación excesiva y conseguir vinos más longevos". GASLOGIC
Controlling the oxidation when making wine using nitrogen as an inert gas for long ageing wines

18.00 H.

AUDITORIO

PREMIOS EXCELENCIA, ENÓLOGO, MAESTRO ALMOZARA

JUEVES 28 DE FEBRERO

10.00 - 12.30 H.

SALA 2

Reunión UNE – Normalización de los tapones de corcho – Organizada por ICSURO



OTRAS ACTIVIDADES PARALELAS

10.30-11.00 H.

SALA 1

La imposición indirecta de las operaciones e-commerce de vino. FIDE
The tax risk of E-commerce in the wine sector.

11.00 - 11.30 H.

SALA 1

El riesgo fiscal de los residuos de la cerveza. FIDE
The tax risk of the beer waste

13.00 - 13.30 H.

SALA 2

Renting a medida para tu negocio, rápido, fácil y sencillo. GRENKE. Jorge Bagé
Renting a measure for your business, fast, easy and simple. GRENKE

13.30 - 14.30 H.

SALA 1

Cerveceros de España: un sector unido y diverso. Presidente del Patronato de la Escuela Superior de Cerveza y Malta.
Cerveceros de España: a united and diverse sector.

VIERNES 1 DE MARZO

10.00 - 14.00 H.

SALA 2

Valorización de materiales tradicionales para vinificación de vinos de calidad. PTV y ARTICA+i.

MIÉRCOLES DÍA 27

ACTIVIDADES EN STANDS

10.00 - 17.00 H.

PABELLÓN 5 / STAND 47

El equipo de ICEX eMarket Services responde a tus preguntas en su stand.

