

PROGRAMA SOCIAL

Miércoles, 26

18:00 h:

- Visita a la Mezquita-Catedral.

20:30 h:

- Recepción del Ayuntamiento de Córdoba en el Salón de Mosaicos del Alcázar de los Reyes Cristianos.
- Copa de bienvenida.

Jueves, 27

21:00 h:

- Cena de gala en el restaurante Bodegas Campos.

INFORMACIÓN DE LAS JORNADAS

Sede Comité Organizador:

Dpto. de Química Inorgánica e Ingeniería Química
ÁREA DE INGENIERÍA QUÍMICA
Universidad de Córdoba.
Campus Universitario de Rabanales. Edificio Marie Curie.

Ctra. de Madrid (a), Km 396

14071 – Córdoba (España).

Tlfn y Fax.: +34 957 218589

E-mail: isidoro.garcia@uco.es

vinagres2006@uco.es

Web: <http://www.uco.es/vinagres2006>

Lugar de celebración:

Hotel Hesperia Córdoba

Avda. Fray Albino, 1

14009 – Córdoba (España)

Tlfn.: +34 957 421042

Fax: +34 957 299997

E-mail: hotel@hesperia-cordoba.com

<http://www.hesperia-cordoba.com>

Patrocinan:



Heinrich Frings - Bonn



Excmo.
Cabildo Catedral
de Córdoba



La Corte Padana S.L.

Colaboran:



Red de investigación
en vinagres

II Jornadas de I+D+I en la Elaboración de Vinagres



Córdoba
26, 27 y 28 de Abril de 2006

Presentación

En enero de 2003, se acordó la creación de una red temática entre grupos de investigación que desarrollaban su actividad en el contexto de la investigación sobre bacterias acéticas, elaboración y control de calidad de vinagres.

Desde entonces, la colaboración entre estos grupos y empresas del sector ha permitido llevar a cabo una importante labor mediante el desarrollo de diversos proyectos y contratos de investigación.

En octubre de 2003 se realizaron en la Universidad Rovira i Virgili, unas jornadas científicas en las que se trataron los principales temas de investigación sobre vinagres y se recogió la opinión, interés y necesidades de las empresas relacionadas con este campo.

El interés generado sugirió la realización de nuevas reuniones en las que se dé a conocer las últimas investigaciones y se establezcan foros de debate para tratar los principales problemas que afectan al sector. En este sentido se proponen estas Segundas Jornadas.

Se dirigen a:

- Empresas relacionadas directa o indirectamente con el sector de la fabricación de vinagres y empresas de servicios: responsables de investigación, desarrollo e innovación, responsables de producción y calidad.

- Investigadores de diversas áreas interesados en alguno de los aspectos involucrados en la producción de vinagre.

- Administraciones públicas.

- Estudiantes de áreas científico-tecnológicas: Enología, Tecnología de los Alimentos, Bioquímica, Química, Biología, etc.

COMITÉ ORGANIZADOR

Responsable:

García García, Isidoro
Universidad de Córdoba

Secretaría:

Arcos Gallardo, Isabel
Universidad de Córdoba

Vocales:

Bonilla Venceslada, J.Luis
Universidad de Córdoba

Jiménez Hornero, Jorge E.
Universidad de Córdoba

Martín Santos, M^a Ángeles
Universidad de Córdoba

Santos Dueñas, Inés M^a
Universidad de Córdoba

COMITÉ CIENTÍFICO

Barja, Françoise
Universidad de Ginebra

González Sáiz, José M^a
Universidad de La Rioja

Cantero Moreno, Domingo
Universidad de Cádiz

Mas Barón, Albert
Universidad Rovira i Virgili

Emde, Frank
Heinrich Frings GmbH & Co. KG

Medina Carnicer, Manuel
Universidad de Córdoba

García Barroso, Carmelo
Universidad de Cádiz

Millán Pérez, M^a del Carmen
Universidad de Córdoba

García García, Isidoro
Universidad de Córdoba

Pizarro Millán, Consuelo
Universidad de La Rioja

García Mauricio, Juan Carlos
Universidad de Córdoba

Troncoso González, Ana M^a
Universidad de Sevilla

Giudici, Paolo
Universidad de Modena y Reggio Emilia

PROGRAMA CIENTÍFICO DE LAS JORNADAS

1. Materia prima para la elaboración de vinagre.

- 1.1. Selección
 - 1.1.1. Propiedades deseadas
 - 1.1.2. Economía
- 1.2. Fraudes.
- 1.3. Problemática respecto a los distintos tipos de vinagre.

2. Bioquímica y Microbiología.

- 2.1. Identificación y selección de microorganismos.
- 2.2. Enfermedades y contaminaciones.
 - 2.2.1. Prevención y remedios

3. Proceso.

- 3.1. Oxidación biológica.
 - 3.1.1. Arranques y paradas.
 - 3.1.2. Condiciones de trabajo.
 - 3.1.3. Equipos y automatización.
- 3.2. Maduración y envejecimiento.
- 3.3. Postratamientos y operaciones finales.

4. Evaluación de calidad.

- 4.1. Propiedades físico-químicas.
- 4.2. Propiedades organolépticas.

5. Aspectos varios.

- 5.1. Diversidad de productos y denominaciones de origen.
- 5.2. Garantía de origen.
- 5.3. Estudios de mercado y perspectivas. Rentabilidad.
- 5.4. Legislación y fiscalidad.
- 5.5. Relaciones Universidad-Empresa.