



# CURSO



## TENDENCIAS DE LA INVESTIGACIÓN EN ENOLOGIA, AROMA Y EMPAQUES

Lunes 26 octubre 2009

Item	Jornada	Hora	Tema	Conferencista
1	Inauguración	8:00 a.m. - 8:30 a.m.	Inscripciones	
2		8:30 a.m. - 9:00 a.m.	Instalación oficial del evento	
3	Teórica	09:00 a.m. – 10:15 m	Embalaje Activo	Cristina Nerín de la Puerta U Zaragoza - España
4		10:15 p.m. – 10:45 p.m.	Café	
5		10:45 p.m. - 12:00 p.m	Migración de Contaminantes	Cristina Nerín de la Puerta U Zaragoza - España
6		02:00 p.m. - 4:00 p.m.	Fundamentos de Enología: Visión general: <ul style="list-style-type: none"><li>• Definición de vino</li><li>• Historia del vino</li><li>• Variedades de uva</li><li>• Distintos estilos de vinos</li><li>• Técnicas de vinificación</li><li>• Añejamiento del vino (su crianza)</li><li>• Barricas de roble</li></ul>	Juan Francisco Cacho U Zaragoza - España
7		04:00 p.m. - 4:30 p.m.	Café	
8		04:30 p.m. - 6:00 p.m.	Química del vino: <ul style="list-style-type: none"><li>• Color del vino</li><li>• Estabilización</li><li>• Moléculas gustativas y aromáticas</li><li>• Génesis en el transcurso de la fermentación y de la crianza</li></ul>	Juan Francisco Cacho U Zaragoza - España



## CURSO



# TENDENCIAS DE LA INVESTIGACIÓN EN ENOLOGIA, AROMA Y EMPAQUES

**Martes 27 octubre 2009**

Item	Jornada	Hora	Tema	Conferencista
9	Teórica	8:00 a.m. – 10:00 a.m.	Química del Aroma I: <ul style="list-style-type: none"><li>• Percepción</li><li>• Herramientas analíticas y sensoriales para el estudio y caracterización de los aromas</li><li>• Moléculas volátiles de importancia sensorial</li></ul>	Juan Francisco Cacho U Zaragoza - España
10		10:00 p.m. - 10:30 p.m.	Café	
11		10:30 p.m. - 12:00 p.m.	Química del Aroma II: <ul style="list-style-type: none"><li>• Efectos aditivos, sinérgicos y antagonicos</li><li>• El "buffer" de aromas en el caso del vino</li><li>• El aroma del café</li></ul>	Juan Francisco Cacho U Zaragoza - España
12		2:00 a.m. - 3:00 m.	La medición sensorial de la calidad de la bebida de café	Gloria Inés Puerta CENICAFE
13	Práctica	3:00 p.m. - 6:00 p.m.	Análisis Sensorial del Vino (Actividad practica)	Juan Francisco Cacho U Zaragoza - España



Fecha: Octubre 26 y 27 de 2009

Hora: 8:00 am a 12:00 m y 2:00 a 6:00 pm

Auditorio Centro de Comercio y turismo  
SENA – Manizales

Mayores Informes

Tel. 8781500 Ext. 13388 ó 13426

E-mail: [gtaborda@ucaldas.edu.co](mailto:gtaborda@ucaldas.edu.co)



Centro para el fomento del  
comercio y turismo - Manizales