

doña Nieves Lavado Rodas, doña Laura Martín Blanco y doña M^a Teresa Guerra Sánchez-Simón.

Moderadora:

Doña M^a Isabel Díaz Espino. Técnico del Museo de las Ciencias del Vino.

14:30 h.: Comida.

16:30 h.: Lectura de comunicaciones del ámbito agroalimentario.

20:00 h.: Ponencia: “Alimentos cárnicos funcionales: Un reto del siglo XXI. Nuevas estrategias para su obtención.” Don Manuel Viuda Martos. Profesor de la Universidad Miguel Hernández.

Moderador:

Don Ramón Cava López. Profesor de la Universidad de Extremadura.

Al finalizar el acto, se servirá una copa de vino español de las Bodegas CAVE San José.

DÍA 10, VIERNES

10:00 h.: Visita técnica a las Bodegas Romale. Almendralejo.

13:30 h.: Clausura y entrega del XXXIV Premio de Investigación José Luis Mesías Iglesias, patrocinado por Cajalmendralejo, y el V Premio de Investigadores Noveles.

20:00 h.: Presentación del XI Mayo Enológico. Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo.

MESA DE INTERCAMBIO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO PARA LA SOSTENIBILIDAD EN EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA

ORGANIZA:



COLABORADORES:

ASEVEX

ASOCIACIÓN EXTREMEÑA DE ENÓLOGOS

BODEGAS ORÁN

BODEGAS CAVE SAN JOSÉ

CICYTEX INTAEX

CICYTEX FINCA LA ORDEN

COFRADÍA DE LOS VINOS DE RIBERA DEL GUADIANA

Y DEL CAVA DE ALMENDRALEJO

ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS. UE_x

FUNDECYT-PCTEX

GRAGINSA

MUSEO DE LAS CIENCIAS DEL VINO DE ALMENDRALEJO

OFICINA DE INFORMACION Y TURISMO DE ALMENDRALEJO

RIBERA VINOS Y ACEITES, S.A.

SETIBA

ORGANIZA:

CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA
c/ IX Marqués de la Encomienda, 2. Almendralejo
<http://www.universidadsantana.com>
Tlf. 924 661 689

PATROCINAN:

CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA



FUNDACIÓN CAJALMENDRALEJO



FUNDECYT-PCTEX



IMPRESAL-ALMENDRALEJO



CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA

— ALMENDRALEJO —



Juan de Zurbarán. *Naturaleza muerta con fruta y jilguero, entre 1639-1640.*
© Museu Nacional d'Art de Catalunya, Barcelona (2024)

XLVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA
VI CONGRESO AGROALIMENTARIO DE EXTREMADURA

7-10 MAYO 2024

— PROGRAMA —

DÍA 7, MARTES

9:30 h.: Acogida de participantes y entrega de documentación.

10:00 h.: Ponencia: “Influencia del sistema de conducción del dosel vegetal en el transporte de agua en el racimo de la vid”. Doña Victoria Alarcón Sánchez. Investigadora de CICYTEX.

Moderadora:

Doña María Teresa Guerra Sánchez-Simón. Profesora Centro Universitario Santa Ana.

11:00 h.: Pausa café.

11:30 h.: Lectura de comunicaciones del ámbito de la Viticultura y la Enología.

14:30 h.: Comida.

16:30 h.: Lectura de comunicaciones del ámbito de la Viticultura y la Enología.

19:00 h.: Presentación de las XLVI Jornadas y del VI Congreso Agroalimentario de Extremadura y de las Actas de las XLV Jornadas y V Congreso Agroalimentario por doña Carmen Fernández-Daza Álvarez, Directora General de CUSA.

Ponencia: “Elaboración y cata de vinagres con D.O.”. Don Raúl Cruz Cañete de Bodegas Rodríguez Chiachío “El guiso” y doña Benita Benítez Bellido de Vinagres de Yema S.L.

Moderador:

Don Jerónimo González Cortés. Investigador del CICYTEX.

Al finalizar el acto, se servirá una copa de vino español de las Bodegas CAVE San José.

DÍA 8, MIÉRCOLES

10:00 h.: Mesa de intercambio científico-tecnológico para la sostenibilidad en el sector del aceite de oliva.

Bienvenida y Presentación de la Mesa:

Doña Carmen Fernández-Daza Álvarez. Directora del Centro Universitario Santa Ana.

Don Francisco Pizarro Escribano. Director Desarrollo de Negocio de FUNDECYT-PCTEX.

• Prácticas agrícolas sostenibles en suelos para la adaptación al cambio climático:

Don David Peña Abades. Grupo de Investigación Gestión Conservación y Recuperación de Suelos Agua y Sedimentos de la UEX.

Doña Ana del Rosario de Santiago Roldán. Área de protección vegetal del CICYTEX.

• Tecnologías en la gestión de la producción de aceite de oliva virgen extra para mejorar la eficiencia y sos-

tenibilidad de la producción:

Don Alfonso Montaña García. Responsable de Proyectos Elaiotécnicos de CTAEX.

• Diseño y utilización de envases sostenibles:

Don Tomás Miguel Vega Roucher. Grupo de investigación Diseño, Sostenibilidad y Valor Añadido de la UEX.

• Sostenibilidad y seguridad alimentaria:

Don Jesús Acosa. CEO Creative Quality Consulting.

• Ayudas a la Economía Circular/Sostenibilidad. Oportunidades del proyecto Up2Circ:

Don Rafael Ventura Pulgarín. FUNDECYT-PCTEX.

• Debate y participación de los asistentes.

12:00 h.: Pausa café.

13:00 h.: Lectura de comunicaciones del ámbito agroalimentario.

14:30 h.: Comida.

17:00 h.: Cata de aceite dirigida por don Juan Domingo Fernández Martín. Ribera Vinos y Aceites S.A.

Moderadora:

Doña M^a Carmen Vidal-Aragón de Olives. Profesora Centro Universitario Santa Ana.

18:30 h.: Pausa café.

20:00 h.: Ponencia: “El papel en Extremadura de la industria agroalimentaria en los planes de regadío y colonización del siglo XX”. Don José Luis Mosquera Muller. Centro de Estudios Agrarios. Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible. Junta de Extremadura.

Moderador:

Don Enrique Riaguas Sanz. Profesor Centro Universitario Santa Ana.

Al finalizar el acto, se servirá una copa de vino español de las Bodegas CAVE San José.

DÍA 9, JUEVES

10:00 h.: Ponencia: “Aspectos microbiológicos de la aceituna de mesa”. Don Francisco Pérez Nevado. Profesor de la Universidad de Extremadura.

Moderadora:

Doña M^a Carmen Vidal-Aragón de Olives. Profesora Centro Universitario Santa Ana.

11:00: Ponencia: “Cooperación CUSA-CICYTEX en proyectos I+D de vitivinicultura”.

Intervendrán:

Doña Esperanza Valdés Sánchez,