



# IV Workshop Anual INSA-UB

## Ciencia y propiedades del cava y el vino

15 de Noviembre de 2018. Campus de l'Alimentació de Torribera, Edifici La Masia (Sala de les Voltes). Avinguda Prat de la Riba 171, Santa Coloma de Gramenet

### Presentación

Los **workshops** anuales que organiza el INSA-UB nacen con el objetivo de convertirse en un punto de encuentro entre miembros del Instituto y otros investigadores de la comunidad científica.

La jornada va dirigida a investigadores, estudiantes y empresas y entidades, y tiene como objetivos dar a conocer la investigación en torno a un tema de elevado interés científico y de actualidad abordado de forma transversal y multidisciplinar, así como las actividades de investigación del Instituto.

### Programa

9:30h

#### **Bienvenida y Presentación**

Directora INSA-UB

Alcaldesa de Santa Coloma de Gramenet

Director del Campus de l'Alimentació de Torribera, UB

Vicedecana Académica del Àmbito Alimentación, UB

#### **BLOC 1: MACROMOLÉCULAS Y METABOLITOS DEL VINO**

9:45- 10:30h

#### **Aroma e indicadores de calidad en la elaboración del cava.**

Jordi Torrens, Freixenet S.A.

10:30-11:00h

#### **Como repercute el aroma en las características sensoriales del vino,** Ricardo López, Universidad de Zaragoza

11:00-11:20h

#### **Presentación de los resultados del programa FRI-INSA 2016:**

“Estudio de los mecanismos implicados en la alteración de la barrera intestinal por la infección con astrovirus humanos”.

Lluïsa Miró/Cristina Fuentes, Universitat de Barcelona

11:20-12:00h

*Almuerzo + sesión de pósters 1*

#### **BLOC 2: AROMA Y CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

12:00-12.40h

#### **La madera y el vino; algo más que una tradición.**

Joan Miquel Canals, Universitat Rovira i Virgili

12.40 -13:10h

#### **Los taninos del vino y pigmentos: Una visión general de 30 años de investigación.**

V. Cheynier, Institut National de la Recherche Agronomique – INRA, Francia

13:10- 13:40h

#### **Herramientas de caracterización y perfilado de alimentos.**

Jaume Santamaria, Agilent

13:40-14:15h

Comunicaciones orales (2 de 10 min)

14:15 -16:00h

*Comida + sesión de pósters 2*

#### **BLOC 3: PERCEPCIÓN DEL CONSUMO DE VINO**

16:00-16:40h

#### **Las culturas del vino y del cava: tradiciones y modernidad.**

Jesús Contreras, ODELA, Universitat de Barcelona

16:40-17:00h

Comunicaciones orales (2 de 10 min)

17:00-17:30h

#### **Cata maridaje de cava y jamón**—participación de la

Fundación para la investigación del vino y la nutrición, FIVIN

17:30-18:00h

#### **CLAUSURA Y ENTREGA DE PREMIOS**

### Patrocinadores



### Información e Inscripciones

<https://insacampusalimenta.wixsite.com/cavaivi18>

[workshopINSA@ub.edu](mailto:workshopINSA@ub.edu)