



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



Fundación
Dieta Mediterránea



FUNDACIÓN PARA LA
INVESTIGACIÓN DEL
VINO Y LA NUTRICIÓN



Agilent Technologies

Información e Inscripciones

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

workshopINSA@ub.edu