

PROGRAMA DE MAÑANA

HORA	TÍTULO	PONENTE	ENTIDAD
08:30	Entrega de documentación		
09:00	Inauguración de las jornadas Presentación Introducción	Jean Pierre Dal Pont Iñigo Nagore Julio Rubio J. Miguel Martínez Zapater	Presidente de la Sociedad de Expertos Químicos de Francia (SECF) Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de La Rioja Rector de la Universidad de La Rioja (UR) Director del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)
09:30	Adaptación al nuevo modelo de gestión de la Calidad en la D.O.C.A. Rioja	José Luis Lapuente	Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja
09:50	Principales trabas a la exportación del vino español y la importancia de los acuerdos comerciales en la internacionalización del sector	Elena Cifuentes Costa	Federación Española del Vino (FEV)
10:10	Normas de trazabilidad para luchar contra la falsificación	Jean Michel Loubry	Elephant Conseil
10:30	¿Necesitan las bodegas resultados acreditados?	Elisa Gredilla	Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)
10:50	Café		
11:30	Trazabilidad vitícola a nivel mundial: Actividades de la OIV sobre la normalización de sistemas de certificación e intercambio de material vegetal	Mario de La Fuente	Organización Interancional de la Viña y del Vino (OIV)
11:50	Seguimiento en la producción de uva y en la elaboración de vino ecológico	Isabel Vitoria Díez	Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de La Rioja
12:10	Prácticas Enológicas. Encaje actual de la Normativa	Manuel Roldán	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)
12:30	Exposiciones cortas a cargo de las empresas participantes en los stands		

COMIDA

13:30 - 15:30 Cata comentada de los vinos institucionales del Gobierno de La Rioja

PROGRAMA DE TARDE

HORA	TÍTULO	PONENTE	ENTIDAD
15:30	Herramientas isotópicas: Identificación del fraude. Protección del consumidor	Ana Cabañero	Laboratorio Arbitral Agroalimentario del MAGRAMA
16:10	Asegurar el origen del vino a través de su "Huella dactilar"	Eva López	Estación Enológica de Haro (EEH)
16:30	Análisis de los envases con láser femtosegundos en relación con la trazabilidad	Nagore Grijalba	Universidad de Pau
16:50	Café		
17:30	Discriminación analítica entre los vinos envejecidos en barrica y los macerados con fragmentos de roble	Ernesto Franco	Centro de Transferencia Agroalimentaria (DDRS). Gobierno de Aragón
17:50	¿Qué técnicas se pueden utilizar para comprobar la autenticidad y asegurar la trazabilidad de levaduras secas o alterantes?	Amparo Querol	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC)
18:10	Análisis de ADN para la trazabilidad de la vid y del vino	Javier Ibáñez	Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)
18:30	Análisis sensorial: herramienta clave en el control de calidad	Mª Pilar Sáenz Navajas	Laboratorio de Análisis de Aroma y Enología-Universidad de Zaragoza (LAAE)
18:50 - 19:10	Conclusiones		