

CURSO INTERNACIONAL

“PROCESAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD DEL VINO”.

I. ANTECEDENTES.-

- El CITEagroindustrial en Tacna en coordinación con la Red Iberoamericana de Vitivinicultura y Enología – CYTED, tienen como objetivo desarrollar el 1er Curso sobre vitivinicultura y enología con el objetivo de estandarizar el procesamiento del vino llevando un buen control de calidad del mismo, todo ello en apoyo al sector vitivinícola de la Región Tacna.

II. FECHA:

Dos (02) días 22 y 23 de Agosto del 2005.

III. LUGAR:

Auditorio ZOFRATACNA

IV. DESARROLLO DEL EVENTO:

4.1. Visitas Técnicas: Lunes 22 de Agosto

Zonas vitivinícolas y bodegas de la Región Tacna.

4.2. Curso Internacional : Martes 23 de Agosto

Módulo de Servicios Tacna - CITEagroindustrial.

Red Iberoamericana de Viticultura y Enología - CYTED

V. EXPOSITORES:

- ❖ Alvaro Peña Neyra - Chile
- ❖ Marisa Gonzales - España
- ❖ Carmen Prieto - Chile

VI. PARTICIPANTES:

❖ Visita Técnica

Se contará con el apoyo de productores y empresarios vitivinícolas.

❖ Curso Internacional

- Productores.
- Empresarios vitivinícolas.
- Profesionales.

VII. TEMARIO:

23 Agosto 2005

Curso Internacional

09:00 - 09:30

Sesión de apertura:

- Palabras de bienvenida
Ing. Lyris Monasterio Muñoz
Módulo de Servicios Tacna – CITEagroindustrial.
- Palabras de inauguración.
Dra. Olga Laureano
Coordinadora de la Red Iberoamericana de Vitivinicultura - CYTED

09:30 - 11:00

Conferencias técnicas

"Manejos agronómicos durante el desarrollo y la maduración de la baya y su efecto en la calidad del vino".

Álvaro Peña-Neira, Universidad de Chile

"La importancia de la tierra (Terroir) y zonificación de suelos en la industria vitivinícola "

11:00 – 11:15

Break

11:15 – 13:00	Conferencias técnicas <i>"Control de la fermentación del mosto para la vinificación en tintos y blancos y los procesos de clarificación e importancia en la calidad y presentación del producto final"</i> , Marisa Gonzáles.
13:00 – 15:00	Almuerzo
15:00 - 17:30	Conferencias Técnicas <i>"Control de calidad físico, químico y sensorial del vino"</i> <i>"Microbiología enológica e importancia de la higiene en bodega"</i> . Carmen Prieto
17:30 – 18:00	Conclusiones y Recomendaciones
18:00 – 18:30	Clausura - Palabras de clausura a cargo del Presidente de ZOFRATACNA.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

Módulo de Servicios Tacna – CITEAgroindustrial
Panamericana Sur Km. 1303 – Ciudadela ZOFRATACNA
Srta. Karla Burgos

Teléfonos: (51) (52) 31 7090 Anexo 2143 / 31 7171

Fax : (51) (52) 31 7000

e-mail : citeagroindustrial@zofratacna.com.pe / citeagroindustrial@terra.com