



SUBPROGRAMA XIX:
Tecnologías de Sector Agro-pecuario

Rede XIX.C.
REDE IBERO-AMERICANA DE VITIVINICULTURA

SEMINÁRIO

**AROMAS, COMPUESTOS FENÓLICOS Y MARCADORES
MOLECULARES. BASES Y ASPECTOS PRÁCTICOS
APLICADOS A LA ENOLOGIA**

Santiago do Chile, 12 a 14 de Janeiro de 2004

PROGRAMA:

Dia 12 de Abril, quarta-feira

Manhã

- Juan Cacho Palomar. *O aroma do vinho: conhecimentos atuais*
- Juan Cacho Palomar. *O vinho, sua composição e nossos sentidos*
- Juan Cacho Palomar. *Os aromas do vinho: identificação e quantificação de seus compostos através das análises química e sensorial*

Tarde

- Juan Cacho Palomar. *As análises química e sensorial do aroma do vinho: pontos de encontro*
- Juan Cacho Palomar. *Defeitos olfativos do vinho*
- Juan Cacho Palomar. *Vinho e saúde*

Dia 25 (quinta-feira)

Manhã

- Maria Regina B. Franco *Metodologia de análise dos constituintes do aroma*
- Maria Regina B. Franco *Técnicas de Cromatografia gasosa-olfatometria: uma visão crítica*

Tarde

- Alberto Miel *Fichas utilizadas na análise sensorial dos vinhos*
- Alberto Miel *Descritores sensoriais dos vinhos varietais brasileiros*
- Luiz Antenor Rizzon *Composição físico-química dos vinhos brasileiros*