«Sensorización e IA: la enología que viene

CICLO DE CONFERENCIAS*

Sesión de mañana. Ponencias e intervenciones en español

Asistencia presencial:
Cava Centre (La Fassina de Can Guineu), carrer de l'Hospital, 23, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
Aforo limitado. Requiere inscripción y abonar entrada

Asistencia online:
Requiere inscripción. Plazas subvencionadas limitades

08:45h Recepción de participantes acreditados, **presenciales y online**
Conductor/Chairman: Dr. **Joan Miquel Canals Bosch**

09:00h Bienvenida y presentación del congreso:
Il·lm Sr**. Pere Vernet**, alcalde de S. Sadurní d'Anoia
Sr. **Pere Campos Osuna**, presidente-decano ACE-CEEC
Sr. **Joan Gené,** director del INCAVI

PRIMERA PARTE

¬ Ámbito: viticultura

09:15h VitiGEOSS: Servicios inteligentes para la mejora y optimización de los cultivos en el sector vitivinícola
Alex Pujol Garcia. Investigador en Eurecat - Centro Tecnológico de Catalunya

09:55h Introducción de sensores digitales en la gestión del agua en el viñedo
Lluís Giralt Vidal. Investigador y técnico de viticultura en INCAVI.

10:35h Turno de preguntas a los ponentes (I)

10:55h Pausa café

SEGUNDA PARTE

¬ Ámbito: elaboración/bodega

11:30h Sistemas multisensores inteligentes para la detección de gases volátiles y parámetros de calidad en los vinos

Cecilia Jiménez Jorquera. Instituto de Microelectrónica de Barcelona (IMB-CNM, CSIC).

12:10h Siete factores clave para una bodega 4.0 sostenible (IoT y gestión inteligente)

Justo Banegas Banegas. Ingeniero Agrónomo (UPM), Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (IST), Alfatec.

¬ Ámbito: degustación/consumo

12:50h Utilización de la inteligencia artificial para estudiar las percepciones de los consumidores a partir de sus publicaciones en Internet

Israel Muñoz Moreno. Investigador del IRTA, Área de Industrias Alimentarias, Monells.

13:30h Turno de preguntas a los ponentes (II)

13:50h Final del ciclo de conferencias y valoraciones

14:10h Comida de trabajo de los asistentes presenciales

*** Todas las ponencias se impartirán en español**

TALLER DE TAST

Sesión de tarde. Presentación e intervenciones en catalán

Asistencia presencial:
Cava Centre (La Fassina de Can Guineu), carrer de l'Hospital, 23, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona
Aforo limitado. Requiere inscripción y abonar entrada

14:00h Cata didáctica dirigida de vinos y espumosos fermentados en recipientes de diversos materiales

Uno de los factores menos estudiado que contribuye al carácter organoléptico de un vino es el recipiente en que se produce la fermentación, especialmente el material o materiales que lo constituyen. En esta sesión se analizarán las características sensoriales diferenciales de vinos fermentados en acero inoxidable, vidrio, castaño, ánfora, cerámica/gres, cemento, corcho.

Conducirá la cata: **Marta Cortizas**, sumiller del restaurante Celler de Can Roca

Los vinos serán presentados por sus respectivos **elaboradores**.

La organización del congreso se reserva el derecho de cambiar o modificar el programa

Organización del Congreso Internacional ACE 2024 (CIAEC24)

Conductor/Chairman: **Joan Miquel Canals Bosch**
Secretaría: **ACE-CEEC**
Comunicación: **Acenología**

Organiza:

Patrocina:

Colabora:

Patrocinadores ACE-CEEC:

Media partner: