

20
23

XII Jornadas Técnicas Vitivinícolas de *Canarias*

PRO GRA MA



9:30 H
9:45 H

Inauguración de las XII Jornadas.

9:45 H
10:00 H

Impactos medioambientales y desarrollo sostenible de la viticultura en Tacoronte-Acentejo.

/ Ponente / D. Santiago M. Barroso, economista y doctorando en el programa de Desarrollo Regional de la Universidad de La Laguna.

10:10 H
10:25 H

Presentación de VinCanData: Herramienta de Visualización de Datos Vitivinícolas y Climáticos de Canarias.

/ Ponentes / Dr. Pablo Alonso y Dra. Eva Parga, investigadores del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC).

D. Raúl Peña Ortiz y Dña. Nuria Berzal de la Escola Tècnica Superior d'Enginyeria, Universitat de València.

Dña. Marta Pomar y D. Domingo Donato de Prodel Agrícola.

10:35 H
10:50 H

La conducción tradicional viñas en la comarca Tacoronte- Acentejo.

/ Ponente / D. Francisco Nauzet Arocha. Propuesta de tesis doctoral, Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC).

11:00 H
11:30 H



COFFEE BREAK

11:35 H
12:20 H

Identificación de marcadores ligados a la tipicidad regional: los vinos de Tempranillo de la DOCa Rioja como caso de estudio.

/ Ponente / Dra. María Pilar Sáenz, investigadora titular del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), Logroño, La Rioja y del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

12:30 H
12:45 H

Medidas de adaptación al cambio climático en la viticultura canaria: certezas e incógnitas.

/ Ponentes / Dr. Dirk Godenau, Dr. José Juan Cáceres Hernández, Dra. Gloria Martín Rodríguez y Dr. José Ignacio González Gómez, grupo de investigación de Economía Agroalimentaria en Canarias, Universidad de La Laguna.

12:55 H
13:10 H

Líneas de trabajo en I+D del ICIA en viticultura

/ Ponente / Dr. Pedro M. Hernández y Dra. Alejandra S. Lázzaro, investigadores del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA).

13:20 H
16:00 H



DESCANSO COMIDA

16:00 H
16:15 H

El carácter volcánico, un descriptor sensorial en los vinos canarios.

/ Ponente / D. Rubén Barroso, gastrónomo / investigador FPU del grupo CC.SS, Patrimonio y Alimentación. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA- CSIC).

16:25 H
16:40 H

Uso de polifenoles como huella dactilar del vino.

/ Ponente / Dr. Jesús de las Heras

16:50 H

17:05 H

Proximidad alimentaria y economías informales: los guachinches de Tenerife.

/ Ponente / D. Raúl Pérez, grupo de Ciencias Sociales, Alimentación y Patrimonio. Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA- CSIC).

17:15 H

17:30 H

Vinos de Canarias, la primera aplicación móvil sobre bodegas y vinos de las Islas.

/ Ponentes / Dr. Zebensui López, GEO Vinos de Canarias. Doctor en Historia, gestor del patrimonio cultural. GEO Proyecto Taro.

17:40 H

18:25 H

Mineralidad del vino: ¿mito o realidad?

/ Ponente / Dr. Jordi Ballester. Profesor asociado de ciencias sensoriales y cata de vinos en el 'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin' (Universidad de Borgoña) e investigador en el 'Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation', Francia.

18:35 H

19:00 H

Clausura y degustación de Vinos de Tenerife.

Sr. D. Valentín González, Consejero de Sector Primario y Bienestar Animal del Exmo. Cabildo Insular de Tenerife.

