

V I M A R

FERIA DEL VINO Y DEL MAR

27 DE NOVIEMBRE 2024

FORMACIÓN

JORNADAS TÉCNICAS

“Innovación en los sectores
del vino y el mar”

**Aula de Grados. Escuela Técnica Superior de Ingeniería.
ETSI. Universidad de Huelva. Campus “El Carmen”.**

Avda. de las Fuerzas Armadas, s/n · 21007.



feriavimar.es |    

Introducción



Dentro del marco de **VIMAR, feria del vino y el mar**, como parte de su programa formativo y en su último día, se celebran las jornadas técnicas. En ellas la innovación en los sectores implicados es protagonista.

Entendiendo la innovación como concepto inclusivo, estratégico, exhaustivo y complejo. Y considerando un resultado innovador cuando supone una novedad o una mejora significativa con respecto lo que existía hasta el momento.

Las jornadas técnicas han sido implementadas para la difusión de avances en el ámbito agroalimentario y pesquero, así como para exponer la potencialidad de los sectores del vino y el mar para generar actividad económica y transformación social. Tienen como objetivo principal desarrollar un foro de encuentro, discusión e intercambio de ideas acerca de los planteamientos actuales relacionados con la innovación en los sectores implicados. Pretenden involucrar al personal investigador, docente y otros sectores profesionales, resaltando la importancia en este aspecto del uso de los avances en nuevas tecnologías y los equipos multidisciplinares.

Objetivos



- Conocer la **experiencia de grupos consolidados innovadores en los sectores del vino y el mar**, las oportunidades que ofrece la empresa privada y la generación de conocimiento desde la universidad.
- Aprender a **proteger, promover y divulgar la idea innovadora**.
- **Fomentar la integración de equipos de trabajos** multidisciplinares que tengan como objetivo impulsar la transferencia de la innovación tecnológica al los ámbitos de la viticultura y marino.
- **Descubrir nuevas herramientas** que permitan a los profesionales de los sectores implicados mejorar técnicas o procesos.

MIÉRCOLES 27 DE NOVIEMBRE

Programa



09:30

Avances recientes y perspectivas en investigación y desarrollo de la acuicultura en el litoral suratlántico andaluz.

Marcelino Herrera (Coordinador del Área de Acuicultura, Pesca y Medio Marino del IFAPA).

10:00

MESA REDONDA

Salud y seguridad alimentaria en alimentos del mar.

José Luis Carrillo, Ignacio de la Rosa, Sergio Rengel.

11:00

Las microalgas como fuente de compuestos bioactivos.

Selección y modificación genética de cepas microalgales.

Rosa León Bañares. Catedrática de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Huelva. Coordinadora de la "Unidad de Mejora Genética de Organismos Fotosintéticos" del Centro de Investigación en "Recursos Naturales, Salud y Medioambiente" RENSMA.

11:30

Harina de pescado: acuicultura, pesca y soberanía alimentaria.

M^a Teresa Jiménez Peral. Titulada superior-bióloga de IFAPA. "Área de Acuicultura, Pesca y Medio Marino". Centro IFAPA, El Toruño (El Puerto de Santa M^a, Cádiz).

12:00

«Vinos de frutas»: nuevas bebidas fermentadas a partir de frutos rojos.

M^a Ángeles Recamales. Doctora en Farmacia por la Universidad de Sevilla. Profesora de Química Analítica de la Universidad de Huelva, adscrita a la Facultad de Ciencias Experimentales en el departamento de Química "Prof. J.C. Vilchez Martín". Responsable del Grupo de Investigación "Análisis Agroalimentario, Salud y Economía Circular.

12:30

Diagnostico de la transformación digital del sector vitivinícola.

Maria Amor Jiménez Jiménez. Doctora del área de Economía Financiera y Contabilidad. Nuevas tecnologías en contabilidad y administración de empresas.

13:00

Pildora formativa sobre Iniciación. Viticultura Digital IPATEC Agroiinteligencia.

Custodio López Cruz. Ingeniero Agrícola con gran experiencia en la producción, unido con un profundo conocimiento de las posibilidades en implementación de la #AgroTech.

14:00

Microalgas en la viticultura de precisión. Optimización del uso de fertilizantes. Bio-regeneración del suelo y digitalización. G2G Algae. Proyecto Algaivid.

Vanessa González Pastor. Viñedos del Río Tajo. Ingeniera Agrónoma, Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. **Manuel Antonio González del Valle,** responsable Área Medio Ambiente GROW TO GROW, S.L. G2G algae solution. Biólogo con más de 30 años de experiencia en el mundo de las microalgas, realizó su tesis en el Instituto de Ciencias Marinas de Andalucía (CSIC) en el tema de interacción microalga bacteria.

Panelistas y temas



Ponencias

**Título: avances recientes
y perspectivas en
investigación y desarrollo
de la acuicultura en el
litoral suratlántico
andaluz**



Marcelino Herrera

Coordinador del Área de Acuicultura, Pesca
y Medio Marino del IFAPA

La acuicultura en Andalucía se mantiene como una actividad productiva consolidada desde hace años aunque ha sufrido varias oscilaciones, estando ahora en un momento poco desfavorable. Gracias a la investigación se han hecho grandes progresos aunque en ocasiones la transferencia de los resultados de investigación no es lo suficientemente efectiva. Dentro del nuevo marco de fondos europeos FEMPA y gracias al Comité de Acuicultura de Andalucía se ha debatido

sobre la situación actual y se han propuesto líneas de I+D para proyectos que se acaban de iniciar. Estas líneas han surgido de varias reuniones con una activa participación tanto de las empresas como de la administración, llegando a un valioso consenso respecto a la detección de los temas prioritarios para el sector y la estructuración y objetivos de los proyectos de I+D centrados en esos que ha iniciado el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA).

Panelistas y temas



Ponencias



Rosa León Bañares

- Catedrática de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Huelva.
- Coordinadora de la "Unidad de Mejora Genética de Organismos Fotosintéticos" del Centro de Investigación en "Recursos Naturales, Salud y Medioambiente" RENSMA.

Título: microalgas como fuente de compuestos bioactivos: selección y modificación genética de cepas microalgales.

Aplicaciones biotecnológicas de las microalgas, estrategias para la edición de genomas de microalgales y su aplicación a la biosíntesis de carotenoides y lípidos.

Desarrollo de nuevas herramientas moleculares para el biocontrol de patógenos y otras plagas y bioprospección de nuevas especies microbianas en Marismas de Huelva.

Panelistas y temas

Mesa Redonda

Salud y seguridad alimentaria en alimentos del mar



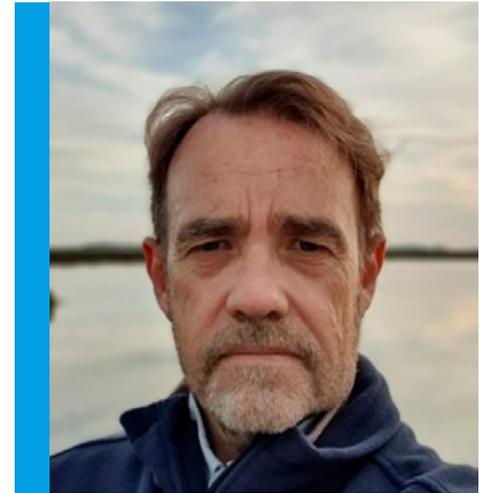
José Luis Carrillo Arroyo

Vicepresidente y Área de
Gestión Económica COLVET
Huelva.



Sergio Rengel López

Director técnico en
Gambalucía. Licenciado en
Biología. Máster en Ingeniería
y Gestión Medio Ambiental.
Experto en acuicultura.



Ignacio de la Rosa Lucas

Doctor en Veterinaria.
Profesor en la Escuela
Técnica Superior de
Ingeniería Departamento de
Ciencias Agroforestales.

Panelistas y temas



Ponencias



Mª Teresa Jiménez Peral

- Titulada superior-bióloga de IFAPA. "Área de Acuicultura, Pesca y Medio marino" Centro IFAPA El Toruño (El Puerto de Santa María, Cádiz).
- Experiencia de más de 20 años en proyectos de investigación y actividades divulgativas sobre la "diversificación de la acuicultura de varias especies marinas y la contribución de los procesos productivos a una explotación sostenible de los recursos naturales".

**Título: Harina de pescado:
Acuicultura, Pesca y
Soberanía alimentaria.**

La **acuicultura** es un sector económico en expansión debido fundamentalmente al progresivo auge de cultivos de especies que requieren el suministro de pienso para su crecimiento. Aunque la acuicultura es el sistema de producción animal más eficiente en el uso de los piensos, la intensificación de cultivos de especies alimentadas ha derivado en un incremento en la demanda de **harina y aceite de pescado**, ingredientes

básicos de los piensos acuícolas. Según el último informe de FAO una parte importante de las capturas de la **pesca** mundial es desviada del consumo humano directo para su transformación en harina y aceite de pescado, privando a una parte de la población de países del Sur global de un alimento esencial, nutritivo y asequible; lo cual vulnera la **soberanía alimentaria** de estas poblaciones.

Panelistas y temas



Ponencias



M^a Ángeles Recamales

- Doctora en Farmacia por la Universidad de Sevilla.
- Profesora de Química Analítica de la Universidad de Huelva, adscrita a la Facultad de Ciencias Experimentales en el departamento de Química "Prof. J.C. Vílchez Martín".
- Responsable del Grupo de Investigación "Análisis Agroalimentario, Salud y Economía Circular".

Título: «Vinos de frutas»: nuevas bebidas fermentadas a partir de frutos rojos.

Este **proyecto está enfocado al desarrollo de nuevas bebidas fermentadas**, tipo vino, a partir de frutos rojos, como fresas, arándanos, moras y frambuesas. El objetivo es aprovechar los excedentes de estas frutas, especialmente las fresas, para producir "vinos" con mayor valor añadido debido al enriquecimiento en compuestos bioactivos.

El proyecto incluye un **estudio experimental** riguroso para determinar las mejores

condiciones de elaboración y caracterizar los vinos resultantes tanto desde un punto de vista organoléptico como funcional. **Se evalúan factores como la proporción de mosto de uva y fruta triturada para optimizar la fermentación y alcanzar la graduación alcohólica deseada.** Los vinos obtenidos son analizados instrumental y sensorialmente para asegurar su aceptación por el consumidor y de esta forma poder diversificar la producción vinícola hacia nuevos nichos de mercado.

Panelistas y temas



Ponencias



Maria Amor Jiménez

Doctora del área de Economía Financiera y Contabilidad. Nuevas tecnologías en contabilidad y administración de empresas.

Título: diagnóstico de la transformación digital del sector vitivinícola.



Custodio López Cruz

Ingeniero Agrícola con gran experiencia en la producción, unido con un profundo conocimiento de las posibilidades en implementación de la #AgroTech

Título: pildora formativa sobre Iniciación a la Viticultura Digital.

Título: microalgas en la viticultura de precisión: Optimización del uso de fertilizantes. Bio-regeneración del suelo y digitalización. Proyecto AlgaVid.



Manuel Antonio González del Valle

Responsable Área Medio Ambiente GROW TO GROW, S.L. G2G algae solution. Biólogo con más de 30 años de experiencia en el mundo de las microalgas, realizó su tesis en el Instituto de Ciencias Marinas de Andalucía (CSIC) en el tema de interacción microalga bacteria.



Vanessa González Pastor

Viñedos del Río Tajo. Ingeniera Agrónoma, Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid.



