

PRIMER SIMPOSIUM NACIONAL DE UVA VINÍFERA Y PISQUERA

PROGRAMA TEMATICO

Fecha : Jueves 09 Diciembre del 2010			
<i>Desde</i>	<i>hasta</i>	<i>Tiempo</i>	
09:00	09:30	30m	Recepción e Inscripción de Participantes
09:30	09:40	10m	Palabras de Bienvenida - Manuel Morón (Director Ejecutivo del CITEvid)
MODULO I: Manejo de viñedos			
09:40	10:20	40m	Fisiología y fenología de la vid - Ing. Doralisa Huallanca
10:20	11:00	40m	Relación: estructura de planta, sistema de conducción y poda en el viñedo - Ing. Manuel Carrascal (Resp. cultivos DPA)
11:00	11:20	20m	Manejo de suelos y nutrición vegetal en la uva vinífera y pisquera - Ing Arturo Acero (Gerente General CODIAGRO)
11:20	11:40	20m	Manejo fisionutricional orgánico en el cultivo del vid - Ing. Juan Carlos Ostolaza (Nutrición vegetal TQC)
11:40	12:00	20m	Instalación de sistemas de riego presurizado en viñedos - Expositor NEGASUR
12:00	12:40	20m	Manejo de plagas y enfermedades en Vid Pisquera - Phd. Luis Alvarez (Universidad San Luis Gonzaga de Ica)
12:40	13:00	20m	Alternativas de control orgánico fitosanitario en el cultivo de uva pisquera – Ing. Michael Cayo (ECOAGRO)
13:00	14:30		Almuerzo - Libre
14:30	15:10	40m	Implantación de Buenas Prácticas Agrícolas en Viñedos (BPA) - Ing. Juan Carlos Mendoza (Consultor BID en Inocuidad Alimentaria y BPA)
MODULO II: Manejo de bodegas vitivinícolas			
15:10	15:50	40m	Nuevas tecnologías en vinificación - Ing. Oswaldo Hernández
15:50	16:30	40m	Mejora en procesos de fermentación y destilación de Piscos - Ing. José A. Carrasco (Bodega El Catador)
16:30	16:50	20m	Break
16:50	17:30	40m	Trazabilidad en la industria pisquera - Ing. Julio Sotelo (Bodega Sotelo)
17:30	18:10	40m	Implantación de Buenas Prácticas de Manufactura en Bodegas vitivinícolas (BPM) - Ronie Shalier (Viñas de Oro)
18:10	18:50	40m	Eficiencia energética en procesos de destilación de Piscos - Ing. Aldo Cambiaso (Gastecnic)
18:50	19:30	40m	Rueda de Preguntas

**Fecha : Viernes 10
Diciembre Del 2010**

09:00	09:40	40m	Gestión de Residuos industriales vitivinícolas (RILES) - Dr. Víctor Meza Contreras (CEMTRAR-UNALM)
09:40	10:20	40m	Cata y Análisis sensorial de piscos y vinos - Ing. Juan Mendiola (Presidente de la Cofradía Nacional de Catadores de Pisco del Perú)
MODULO III: Comercialización, Normatividad y promoción cultural			
10:20	11:00	40m	Asociatividad y MYPES en la viticultura peruana - Econ. Gerardo Morón (Cámara de Comercio de Ica)
11:00	11:40	40m	Normalización y denominación de origen - Ing. Alan Watkin (CITEvid)
11:40	12:20	40m	Marketing y costos en proyectos de viticultura - Econ. Rubén Martínez Sierra (Universidad Alas Peruanas).
12:20	13:00	40m	Marketing y valor agregado en piscos y vinos en los mercados internacionales - Enrique Carrasco (Bodega El Catador).
13:00	14:30		Almuerzo - Libre
14:30	15:10	40m	Huella de carbono en la cadena vitivinícola - Ing. José Rázuri (Auditor NSF Perú)
15:10	15:50	40m	Gastronomía y pisco - Lic. Raúl Fernández (Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP))
15:50	16:10	20m	Coctelería: El Futuro del Pisco - Bartender Michael Barriga (Instituto Superior Privado Latino)
16:10	16:30	20m	Mixología: Nuevos cocteles con pisco - Juan Carlos Gómez (YNNNOVAR)
16:30	17:10	40m	Rutas nacionales del pisco - Ing. Alan Watkin (CITEvid)
17:10	17:30	20m	Break
17:30	18:10	40m	Rueda de Preguntas
18:10	18:40	30m	Clausura del Evento - Brindis de Honor



CON EL APOYO DE:



AUSPICIAN:

