



# WORKSHOP: ALTERNATIVAS PARA LA VALORIZACIÓN DE RESIDUOS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN EL SUDOESTE EUROPEO

17.07.2014

Sede de FEUGA. Rúa López de Marzoa s/n  
Campus Vida. Santiago de Compostela

La **gestión tradicional de los residuos orgánicos generados por el sector vitivinícola** supone una carga económica y ambiental importante para bodegas y viticultores en todo el ámbito del sudoeste europeo. Es por ello que cada vez se están demandando con mayor intensidad soluciones que planteen **alternativas de valor añadido** y que permitan la revalorización y transformación de los restos de poda, de las lías o de los bagazos, en productos industriales con beneficios para el sector.

En este sentido, ya se han puesto en marcha iniciativas empresariales con interesantes resultados. Asimismo, se están desarrollando proyectos y líneas de investigación con un enorme potencial para el sector vitivinícola y otras industrias. Para dar a conocer unas y otros la Fundación Empresa-Universidad Gallega (FEUGA) en colaboración con el Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL), organizan en el marco del proyecto europeo WINETech PLUS, el **workshop "Alternativas para la valorización de residuos del sector vitivinícola en el sudoeste europeo"** en el que se presentarán los **trabajos de empresas y centros de investigación de España, Francia y Portugal.**





## PROGRAMA

09: 30 h. Acreditación

10: 00 h. Bienvenida

### PANEL DE EMPRESAS

10: 15 h. Valorización de subproductos de la vinificación

**Nelly Urban**

*Responsable de I+D y Calidad. Grupo GRAP'SUD*

10: 45 h. Valorización de restos de poda: uso de extractos de la viña ricos en derivados del resveratrol

**Jean-Claude Izard**

*Director. ACTICHEM*

11: 15 h. Extracción de polifenoles bioactivos del bagazo y su potencial comercial para la industria dermocosmética, farmacéutica y alimentaria

**Marta Álvarez Casas**

*Socia - promotora. I-Grape*

11: 45 h. Pequeños sistemas de tratamiento biológico para la valorización de biorresiduos agroindustriales. Potencial para el sector vitivinícola

**Daniel Blanco Cobián**

*Apoderado y responsable de proyectos. Bioenergía y Desarrollo Tecnológico, S.L. (BYDT)*

12: 15 h. Pausa café

### PANEL DE CENTROS DE INVESTIGACIÓN

12: 45 h. Vermicompostaje del bagazo de uva: fuente de enmienda orgánica de alta calidad y de polifenoles bioactivos

**Marta Lores**

*Laboratorio de Investigación y Desarrollo de Soluciones Analíticas. Universidad de Santiago de Compostela*

13: 15 h. Revalorización de residuos vitivinícolas mediante la producción biotecnológica de aditivos alimentarios y enzimas

**José Manuel Salgado Seara**

*BIOSYSTEMS - BioProcess Engineering and Computational BioSystems group. Universidade do Minho*

13: 45 h. ¿Cuál es la mejor gestión para los subproductos vitivinícolas?

**Valérie Lampereur**

*Ingeniera de investigación, gestora del proyecto "Territoires". Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)*

14: 15 h. Preguntas y conclusiones

14: 30 h. Comida - buffet





## OBJETIVOS:

- » Conocer las formas de aprovechamiento de los residuos vitivinícolas en la actualidad
- » Conocer las posibles formas de aprovechamiento de los residuos vitivinícolas en el futuro
- » Generar contactos entre empresas y centros de investigación del Sudoeste europeo

## DESTINATARIOS:

- » Bodegas y viticultores
- » Destilerías
- » Industria farmacéutica y cosmética
- » Gestores de residuos y empresas de gestión ambiental
- » Centros de investigación y centros tecnológicos
- » Otras entidades, organizaciones o personas interesadas en la temática del workshop

## PERFIL DE LOS PONENTES:

### » GRAP'SUD

Destilería vitícola del sur de Francia especializada en la elaboración de una amplia gama de productos de valor añadido basados en subproductos vitícolas.

### » ACTICHEM

Empresa francesa especializada en el desarrollo de principios activos extraídos de la viña para la nutracéutica y la cosmética.

### » I-GRAPE

Empresa gallega de producción de extractos naturales a partir de subproductos de la industria vitivinícola en base a la utilización de técnicas sostenibles medioambientalmente.

### » BYDT

Empresa de base tecnológica cuyos objetivos son asesorar y ayudar a sus clientes a satisfacer las necesidades de suministro de energía mediante el uso de recursos renovables y ofrecer soluciones en la gestión de residuos orgánicos.

### » LIDSA - LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE SOLUCIONES ANALÍTICAS

Grupo de investigación de la Universidad de Santiago de Compostela especializado en el estudio de vinos y subproductos de vinificación: composición polifenólica y bioactividades (antioxidante, antibacteriana, antifúngica,...) y en el desarrollo de líneas de investigación de alternativas de aprovechamiento.

### » BIOSYSTEMS - BIOPROCESS ENGINEERING AND COMPUTATIONAL BIOSYSTEMS GROUP

Grupo de investigación de la Universidade do Minho cuya actividad se basa en la aplicación de la biotecnología y bioingeniería hacia el desarrollo de nuevos productos y procesos de valor añadido.

### » INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN (IFV)

Centro tecnológico de Francia, ha coordinado de 2010 a 2013 un estudio de ámbito nacional sobre la valorización de subproductos vitivinícolas en el que se han analizado alternativas como la destilación del bagazo y de las lías, el compostaje o la metanización.

## CELEBRACIÓN

**Jueves, 17 de julio.** De 09:30 a 14:30 horas  
Sede de FEUGA. Avenida Lope Gómez de Marzoa, s/n. Campus Universitario Sur.  
Santiago de Compostela

## INSCRIPCIONES

Inscripción gratuita. Aforo limitado. Las plazas se cubrirán por riguroso orden de entrada de las inscripciones

**Fecha límite: martes 15 de julio**

## INFORMACIÓN

Coordinación técnica WINETech PLUS  
Tel.: +34 981-53.41.80. Ext.: 131  
E-mail: [innovacion@feuga.es](mailto:innovacion@feuga.es)

