"Vitivinicultura y Sostenibilidad en Climas Húmedos. Desafíos, Perspectivas y Análisis de Casos en Argentina y Uruguay"
CRONOGRAMA - 27 - 11 – 2026

Horario	Duración	Bloque	Ponencia / actividad	Disertante	Detalles
9:30–10:00	**30 min**	**Apertura**	**Apertura y bienvenida institucional**	Dra. Georgina Cardama, Secretaria de Innovación y Transferencia Tecnológica (UNQ) / Dra. Liliana Semorile, Directora del LMM - FITBA2025 055 / Lic. Federico Agüero, Subsecretario de Ciencia, Tecnología e Innovación del Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica de la Pcia de Buenos Aires	Bienvenida Objetivos y dinámica de la jornada.
10:00–10:30	**30 min**	**BLOQUE 1 – "Viticultura en climas húmedos: desafíos agronómicos y adaptación productiva".**	**Caracterización de terroir en climas húmedos: Buenos Aires - Entre Ríos**	Ing. Agr. Martin Cavagnaro Ing. Agr. Laura Flores (COVIAR)	Condiciones de suelo y clima en Provincias de BA y ER.
10:30–11:00	**30 min**		**"Terroir y producción vitícola en condiciones de clima húmedo: el terroir en Uruguay"**	Ing. Agr. Gerardo Echeverria (Univ. Nac. Uruguay)	Tipo de terroir en la viticultura de Uruguay
11:00-11:30	**30 min**		**"Microbiología y salud del suelo en condiciones de clima húmedo"**	Dr. Luis Wall (UNQ)	Microbiología, salud del suelo y resiliencia del sistema vitícola.
11:30–12:00	**30 min**		**Mesa de intercambio: "Desafíos agronómicos y estrategias de adaptación"**	Lic. Guillermo Meier (INTA Concordia, ER)	Integración Argentina–Uruguay, intercambio de experiencias y preguntas.
12:00–12:30	**30 min**	**BLOQUE 2 – "Sostenibilidad, herramientas y estrategias de intervención"**	**Programas de promoción de la viticultura sostenible en Argentina**	Ing. Alfredo Fonzar (COVIAR) Mg. Magdalena Pesce (CEO Wines of Argentina)	Protocolos y programas de sostenibilidad. COVIAR / Wines of Argentina.
12:30–13:00	**30 min**		**"Sostenibilidad vitivinícola en Uruguay: herramientas e implementación"**	Ing. Agr. Eduardo Felix (INAVI - Uruguay)	Herramientas, protocolos y experiencias desarrolladas en Uruguay.
13:00–13:30	**30 min**		**Mesa: "De los protocolos a la práctica: experiencias y oportunidades para una vitivinicultura sostenible"**	Lic. Ignacio Ramos (Bodega Gamboa, Bs As) / Ing. Agr. Cecilia Galliano (ARDE)	Experiencias concretas de implementación de prácticas sostenibles.

Horario	Duración	Bloque	Ponencia / actividad	Disertante	Detalles
13:30–14:30	**60 min**	**RECESO**	Pausa	—	
14:30–15:20	**50 min**	**BLOQUE 3 – "Manejo sostenible y sanidad en viñedos de clima húmedo"**	**"Pautas de manejo del viñedo en climas húmedos: estrategias agronómicas y desafíos sanitarios"**	Dr. Andrés Coniberti (INIA)	Manejo integral del viñedo.
15:20–16:00	**40 min**		**Mesa de intercambio: "Abordaje y desafíos para un manejo sostenible del viñedo"**	Ing. Agr. Katya Schimpf (Asesora Vitivinícola ER) / Ing. Agr. Daniela Mansilla (Asesora Vitivinícola - Docente Universidad Nacional de Córdoba) / Ing. Agr. Gerardo Levalle (Equipo técnico Dirección Fruti-horticultura y Floricultura MDA)	Integración de manejo sostenible y experiencias presentadas.
16:00–16:25	**25 min**	**BLOQUE 4 – "Enología y sostenibilidad"**	**"Calidad de vino y sustentabilidad"**	Ing. Agr. Carla Aruani (INV)	Calidad enológica y sostenibilidad.
16:25–16:50	**25 min**		**"Levaduras autóctonas como herramienta para la identidad y sostenibilidad de los vinos de regiones húmedas"**	Dra. Liliana Gerard / Ing. Agr. Gabriela Dalzotto (UNER)	Levaduras autóctonas, identidad territorial y sostenibilidad.
16:50–17:15	**25 min**		**"Micotoxinas y fermentación maloláctica: estrategias microbiológicas para la calidad e inocuidad de vinos de regiones húmedas"**	Dra Graciela Posse (LMicMol) / Dra. Lucrecia Del Federico / Dra. Danay Valdes La Hens (LMM – UNQ)	Fermentación maloláctica, calidad y estabilidad microbiológica.
17:15–17:30	**15 min**		**Conversatorio final: "Del viñedo al vino: desafíos para construir una vitivinicultura sostenible en regiones húmedas"**	Ing. Agr. Alicia Reymond (Asesora vitivinícola / Tecnicatura Enología Va. Elisa, ER) / Ing. Agr. Facundo Parra (Asesor técnico - Bodega Saldungaray, Bs As) / AVIBAL	Integración de los contenidos de la jornada y principales conclusiones.
17:30	—	**CIERRE**	**Cierre institucional de la Jornada**	Ing. Agr. Renata Valgiusti (Directora de Fruti-horticultura y Floricultura, Ministerio de Desarrollo Agrario de la Pcia. de Buenos Aires)	Síntesis / propuesta de agenda técnica compartida Argentina–Uruguay