

El congreso latinoamericano de viticultura y enología en su edición 2025 acepta comunicaciones de las siguientes áreas temáticas, que abarcan los tópicos descritos a continuación:

ÁREA	TÓPICOS
VITICULTURA	<ul style="list-style-type: none"> ● Técnicas de producción, protección y adaptación del viñedo ante el impacto del cambio climático ● Conservación y gestión de recursos, paisaje y biodiversidad en sistemas vinícolas tradicionales, orgánicos y biodinámicos ● Manejo de viñedos: mecanización, herramientas de viticultura de precisión y producción integrada ● Sanidad de la vid: manejo de plagas y enfermedades clásicas y emergentes en viveros y viñedos ● Filogénesis, caracterización y valorización del patrimonio genético (cepas criollas y patrimoniales)
ENOLOGÍA	<ul style="list-style-type: none"> ● Innovación en prácticas enológicas y adaptaciones tecnológicas al impacto del cambio climático ● Sostenibilidad en la vinificación, la producción de bebidas fermentadas y destilados de uva ● Prácticas de vinificación y uso de aditivos enológicos ● Prácticas enológicas: Automatización, seguridad y autenticación de los productos ● Innovación e investigación en la empresa vitivinícola; identificación, evaluación, medición y control de riesgos.
MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA	<ul style="list-style-type: none"> ● Manejo de microorganismos enológicos y control de microorganismos no deseables ● Efecto de la presencia de distintos grupos microbianos en la uva y el vino ● Evaluación y selección de actividades de interés tecnológico de nuevos microorganismos ● Relaciones de grupos microbianos con la salud pública, la tecnología enológica, el medio ambiente, y otros campos afines ● Las “ómicas” en la caracterización y selección microbiana
ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL	<ul style="list-style-type: none"> ● Descripción y caracterización de productos ● Consumo de vino y destilados: percepción y satisfacción del consumidor, salud y sostenibilidad ● Desarrollo de nuevos productos, impacto del análisis de datos y la inteligencia artificial ● Nuevas metodologías de análisis químico y sensorial de los vinos ● Fundamentos de la percepción humana, imagen del producto, gastronomía, emociones y experiencia de consumo
CIENCIAS SOCIALES	<ul style="list-style-type: none"> ● Sostenibilidad económica: proyección de mercado de los diferentes productos obtenidos a partir de la uva en mercados globalizados ● Cambios en el comportamiento del consumidor: tendencias del mercado e impacto del comercio electrónico en la industria ● Enoturismo: integración sostenible con las comunidades sociales ● Patrimonio histórico de la vitivinicultura de los países latinoamericanos

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Sistemas cooperativos y asociativos de producción y comercialización |
|--|--|