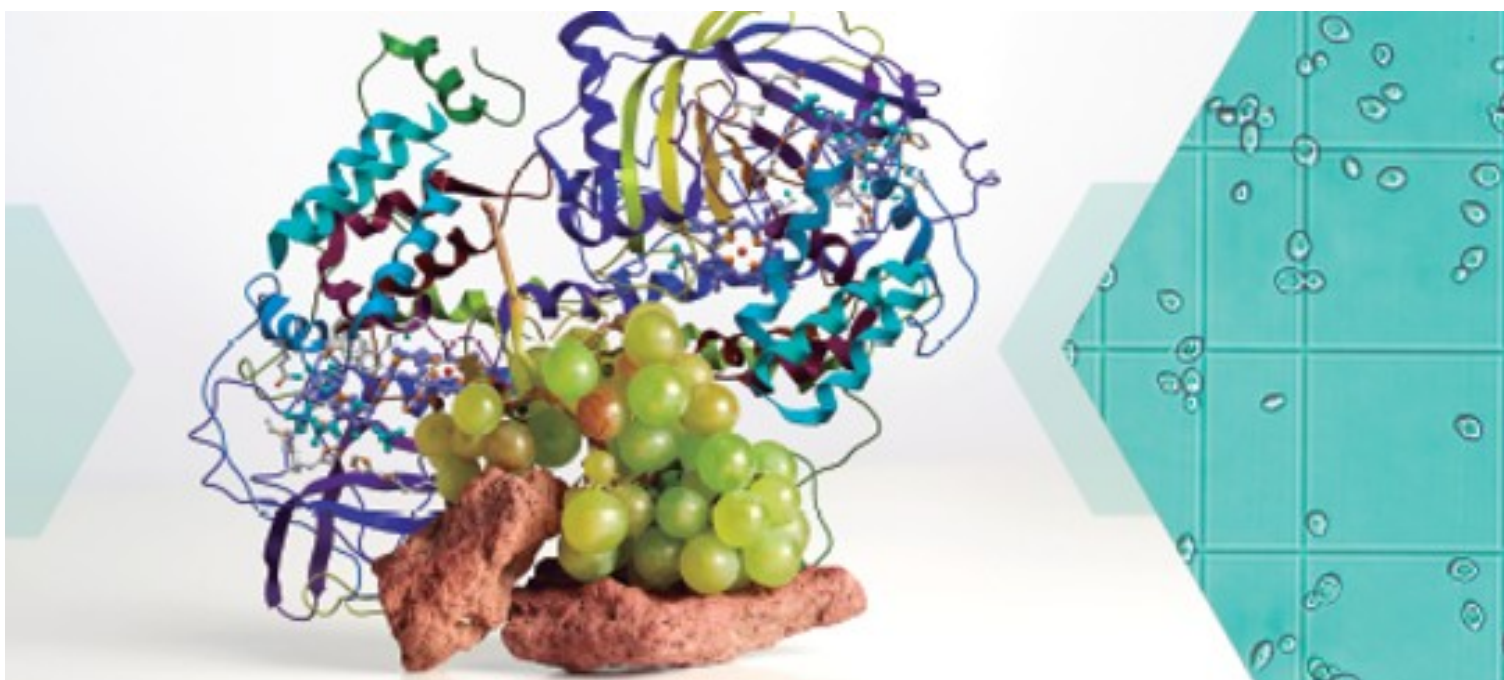




Newsletter

Nº 1. Septiembre 2024

La [industria vitivinícola](#) en el territorio POCTEFA afronta importantes retos. El [cambio climático](#) está provocando mayor estrés hídrico y menores tiempos de maduración de la uva. Los esfuerzos para mitigar estos efectos se han enfocado mayoritariamente al cultivar, pero [los procesos de vinificación necesitarán también adaptarse a la nueva situación](#). En el actual contexto de concienciación medioambiental, el sector enológico afronta además nuevos retos relacionados con la [calidad y seguridad del producto y las preferencias de los consumidores](#). Para resolver estos problemas, urge desarrollar [soluciones innovadoras en vinificación susceptibles de ser transferidas](#) a los grupos productores del territorio. Las tecnologías basadas en ingeniería de proteínas y enzimas de diseño son esenciales en sectores industriales como el farmacéutico, cosmético, textil, de detergentes o de alimentación. El sector enológico también debe beneficiarse de estas tecnologías, pero la capacidad del [uso de enzimas de diseño para adaptar los procesos de vinificación a los nuevos retos del sector](#) no se ha estudiado sistemáticamente ni se ha implementado en la producción vinícola.

El objetivo general del proyecto es el desarrollo de nuevas tecnologías en vinificación mediante la integración multidisciplinar de métodos de ingeniería de proteínas, diseño basado en estructura, metodologías ómicas, e inteligencia artificial, para [abordar los retos del sector vitivinícola en el territorio POCTEFA](#). El sector, con regiones de alto valor y gran tradición, está fragmentado en pequeñas empresas, muchas de las cuales son negocios familiares. El proyecto [integrará](#) a actores relevantes de ambos lados de la frontera, [acercará](#) los núcleos de desarrollo de tecnologías avanzadas a las bodegas, y [facilitará la transferencia](#) de soluciones innovadoras y sostenibles de producción vinícola que [aumenten la competitividad](#) del territorio y de la Unión Europea.



Participación en el seminario de Toulouse

El proyecto **OENOPROT** estuvo representado en el seminario para las entidades socias de proyectos programados en la 1ª convocatoria clásica del Programa Interreg VI-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2021-2027), celebrado en Toulouse el día 7 de marzo de 2024, entre las 10h00 y las 16h00 horas.

Además de compartir con el resto de participantes transfronterizos, esta jornada resultó ser un tiempo de convivencia entre personal investigador y técnico de la Universidad de Zaragoza que asistió.



Preparando la reunión de inicio de OENOPROT

El representante de la entidad Jefa de fila del proyecto **OENOPROT** se reunió con uno de los representantes del ICVV-CSIC manteniendo entrevistas con la dirección y personal del centro y tratando asuntos administrativos y estratégicos para establecer base sólida para el inicio del proyecto temas .

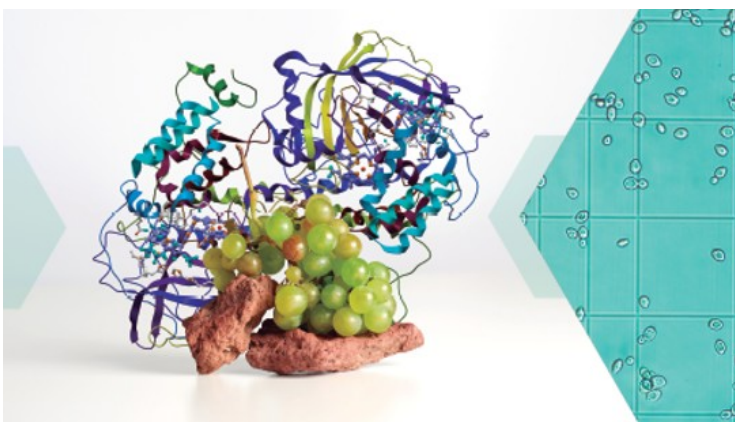


Imagen de OENOPROT que acompañará al logo

Antes de la reunión de lanzamiento presencial en Zaragoza, se estuvo trabajando con una diseñadora en colaboración entre todos los socios en la elección de la imagen que va a acompañar al logo de **OENOPROT** en toda su trayectoria y en todos sus materiales de comunicación.

El objetivo general de **OENOPROT** es el desarrollo de nuevas tecnologías en vinificación mediante la integración multidisciplinar de métodos de ingeniería de proteínas, diseño basado en estructura, metodologías ómicas, e inteligencia artificial, para abordar los retos del sector vitivinícola en el territorio POCTEFA



Reunión de lanzamiento del proyecto OENOPROT

La reunión de lanzamiento del proyecto **OENOPROT** tuvo lugar los días **29 y 30 de abril de 2024** en las instalaciones del Edificio I+D en el Campus Río Ebro de la Universidad de Zaragoza, que es la jefa de fila del proyecto. El primer día se celebraron sesiones de trabajo para la organización de las actividades, principalmente las relacionadas con las acciones de gestión y comunicación del proyecto. Participaron representantes de las entidades socias del proyecto: **Universidad de Zaragoza-(UI BIFI)**, **Institut Français de la Vigne et du Vin-(Pôle Sud-Ouest) (IFV)** e **Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV-CSIC)-Departamento de Enología del CSIC**. La segunda jornada recogió una sesión científica que permitió establecer las prioridades y ordenación de los trabajos de investigación enmarcados en las acciones 3, 4 y 5. Además, de este debate, en esta jornada hubo una sesión abierta a personal investigador en la que participaron con charlas científicas representantes de las entidades socias y 2 personas investigadoras relacionadas con la temática de **OENOPROT**.

El objetivo general de **OENOPROT** es el desarrollo de nuevas tecnologías en vinificación mediante la integración multidisciplinar de métodos de ingeniería de proteínas, diseño basado en estructura, metodologías ómicas, e inteligencia artificial, para abordar los retos del sector vitivinícola en el territorio **POCTEFA**.

OENOPROT además de reunir a los 3 centros de investigación citados como socios, participan como entidades socias asociadas 2 empresas: la francesa **Lallemend SAS y Nano-Mitech**, una spin off ubicada en Barcelona.



Perfil en Linkedin

A principios de julio se creó el perfil en la red social LinkedIn, según las indicaciones de difusión de POCTEFA.

En la reunión de inicio del proyecto se consideró que era la red social que más encajaba con la idea de difusión de las entidades socias de OENOPROT.



Creación de web del proyecto

Se ha diseñado una web donde recoger la imagen e información general del proyecto: <https://oenoprot.com/>

El proyecto EFA080/01 OENOPROT ha sido cofinanciado al 65% por la Unión Europea a través del Programa Interreg VI-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2021-2027). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra.

OENOPROT
oenoprot@bifi.es

Si no quiere seguir recibiendo la Newsletter de OENOPROT ruego nos envíe un correo electrónico a: oenoprot@bifi.es, poniendo en el asunto "Baja a la Newsletter OENOPROT"..