

El CEVIT y Casa Pedro Domecq fortalecerán juntos al sector vitivinícola mexicano

El Centro de Estudios Vitivinícolas de CETYS Universidad (CEVIT) y Casa Pedro Domecq celebraron un convenio bajo un marco general de colaboración, el cual busca el intercambio de información, el desarrollo de proyectos de investigación en conjunto, la formación de capital humano altamente especializado y otras formas de colaboración de interés común que conlleven al fortalecimiento del sector vitivinícola mexicano.

El Dr. Francisco Vélez Torres, Director de CETYS Universidad Campus Internacional Ensenada destacó que la firma de convenio impacta también a la comunidad estudiantil y a los profesionales que quieren reforzar y fortalecer sus capacidades para el desarrollo de su actividad en el sector vitivinícola del estado. “Estamos muy agradecidos con Casa Pedro Domecq por la confianza depositada en el CEVIT y estamos en la mejor disposición para trabajar de manera inmediata”.

Para el Director General de Casa Pedro Domecq, Martin Alan Charles Skelton, es muy importante estrechar lazos con un centro dedicado a la investigación sobre el vino. “Tener una fuente de talento que viene de una institución como CETYS es fantástico para nosotros. Trabajaremos en proyectos en beneficio del Valle de Guadalupe y del vino mexicano y participaremos en la educación con apoyo de nuestros enólogos alrededor del mundo”.

Asimismo, Alberto Verdeja Ayala, Gerente Técnico de Bodega Domecq enfatizó que “a través de este convenio los problemas de la industria se van a poder traer a la academia para buscar posibles soluciones, esto nos da una visión de futuro muy interesante. Tenemos que pensar que el negocio de los vinos tiene miles de años y que ha ido evolucionando con las tecnologías, por ello los jóvenes deben de tener las herramientas adecuadas para darle continuidad”.

Finalmente, la Dra. Diana Celaya, Directora del CEVIT, destacó que es muy importante que empresas internacionales como Casa Pedro Domecq estén interesadas en realizar este tipo de convenios en Baja California, en Ensenada y en CETYS. “Para el CEVIT representa un trabajo muy importante de gestión, pero sobre todo de coordinación con una empresa emblemática, ellos nos van a facilitar a expertos que tienen en todo el mundo para poder bajar información y expertise a nuestros estudiantes y a la gente de la localidad que quiera aprender de los conocedores a nivel mundial en el tema del vino”.



Nueva representación del CEVIT en Grupo de Expertos de México ante la OIV

La Dra. Diana Celaya Tentori, Directora del Centro de Estudios Vitivinícolas (CEVIT) y el Dr. José Manuel Lecuanda Ontiveros, profesor investigador del CETYS Graduate School of Business e investigador asociado al CEVIT, fueron elegidos recientemente por el Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV) para formar parte del Grupo de Expertos que representan a México ante la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), uno de los principales rectores de la actividad vitivinícola a nivel mundial.

El Grupo de Expertos se conforma por distintas comisiones y funciona bajo la dirección del CMV, teniendo como objetivo fundamental apoyar el desarrollo de la industria vitivinícola en México, mediante el estudio de asuntos científicos y técnicos marcados dentro del Plan Estratégico de la Organización Internacional, haciendo equipo con expertos e investigadores de otras regiones del país.

Los Dres. Celaya y Lecuanda, junto al Dr. Francisco Alberto Núñez Tapia, profesor-investigador en el Colegio de Ciencias Sociales y Humanidades de CETYS Universidad, e investigador asociado al CEVIT, participan en las comisiones de Análisis Económico, Mercados y Consumo (ECO), Comisión de Estadística y Análisis de Coyuntura (STATCO), y en la Comisión de Salud y Seguridad (SECUAL), donde se abordarán distintos temas relativos al desarrollo productivo vinícola en el país.



Sostiene CEVIT encuentro con el CCIAA

Integrantes del CEVIT sostuvieron encuentro con el Centro de Capacitación, Investigación e Innovación Agropecuaria y Agroalimentaria (CCIAA), el cual tiene entre sus principales funciones brindar capacitación a productores agroalimentarios y desarrollar investigación que resulte en innovación y desarrollo de tecnologías para el uso sustentable de los recursos naturales en procesos productivos.

En reunión con la Lic. Edna Noriega Ituarte, Directora del CCIAA, se analizaron esfuerzos en común y oportunidades de colaboración que ayuden a fomentar las actividades del campo en nuestra región. La capacitación del capital humano, funciones que le competen a ambos centros, fue uno de los principales temas abordados, dando inicio al desarrollo de propuestas a trabajar en conjunto, a la vez que se exploraron otras oportunidades mediante los servicios de consultoría y laboratorio que brinda el CEVIT.

Actualmente el CCIAA opera con un programa de capacitación ofrecido en parte en sus aulas de capacitación, de cómputo y un auditorio con capacidad para 300 personas, mientras adecúan un área de laboratorio para pruebas de biotecnología, análisis químicos y físicos, entre otros.



CALENDARIO CEVIT 2022

EDUCACIÓN CONTINUA

JUNIO DIPLOMADO EN ELABORACIÓN DEL VINO Duración 120 hrs.	AGOSTO MERCADOTECNIA Y REDES SOCIALES PARA VINICOLAS Duración 12 hrs.	SEPTIEMBRE TALLER DE CULTURA Y APRECIACIÓN DEL VINO Duración 12 hrs.
OCTUBRE COMERCIALIZACIÓN DE VINO Duración 8 hrs.	NOVIEMBRE QUÍMICA BÁSICA PARA BODEGA E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LAB. Duración 12 hrs.	DICIEMBRE 4TO. SEMINARIO DE HISTORIA DEL VINO EN MÉXICO Duración 8 hrs.

INFORMES: EDUCON.CEVIT@CETYS.MX

CEVIT CENTRO DE ESTUDIOS VITIVINICOLAS

<https://conta.cc/3E4AC53>



Da clic aquí

Inician servicios de laboratorio del CEVIT

El Laboratorio del CEVIT, pieza clave en el desarrollo de líneas de investigación científica y tecnológica que integran al Centro, ha iniciado actividades enfocadas a cubrir una de las funciones medulares que es brindar servicios de análisis avanzados y confiables a los productores vinícolas.

Los servicios con los que arranca el Laboratorio consisten en análisis básico de mostos y vinos, entre los parámetros medidos están: azúcares totales, acidez titulable, ácido málico, láctico y tartárico, ácidos volátiles, °Brix, glucosa y fructosa, pH, nitrógeno asimilable, ácido glucónico, glicerol, etanol, polifenoles totales, sulfitos libres y totales, sacarosa, entre otros.

El Mtro. Armando Orozco, Coordinador del Laboratorio y Planta Experimental del CEVIT, destaca que los servicios fueron pensados para ofrecer al productor el mayor número de parámetros posibles con una sola muestra, con el objetivo de ahorrar tiempo, producto y dinero.

Además, agrega que uno de los principales objetivos del Laboratorio es realizar investigación en microbiología y la relación entre cambio climático y la adaptación de las variedades de uva en nuestra región.

Pensando en brindar un mejor servicio, se ha desarrollado las membresías de laboratorio, una opción que busca integrarse como herramienta en la cadena de valor de la producción de vino mexicano. Las membresías consisten en: Básica (36 análisis/año), Emprendedor (60 análisis/año), Profesional (120 análisis/año), Empresa (180 análisis/año) y Empresa+ para los que necesiten una solución a la medida.

Para obtener mayor información, puede escribir al correo lab.cevit@cetys.mx



Exploran CEVIT y CEID estaciones meteorológicas en viñedos

Con el objetivo de dar seguimiento a la agenda de trabajo para el desarrollo de proyectos de investigación aplicada establecida entre el Centro de Estudios Vitivinícolas (CEVIT) y el Centro de Innovación y Diseño (CEID) de CETYS Universidad, sus integrantes se unieron en un recorrido por Valle de Guadalupe, con la tarea de conocer y analizar las características de las estaciones meteorológicas instaladas en distintos viñedos, pensando en encontrar oportunidades de colaboración entre las vinícolas y los Centros en temas relacionados a la agricultura de precisión.

Durante los recorridos, productores vitivinícolas e investigadores coincidieron en la importancia de contar con estaciones meteorológicas funcionales y eficientes que provean de indicadores de relevancia para el manejo de los viñedos.

“Es importante que la información generada por las estaciones se pueda interpretar de manera adecuada, ayudando a la optimización de recursos y toma de decisiones en el manejo de un viñedo, y que a la vez, estos datos sirvan de referentes para un mayor entendimiento de las características climatológicas y geográficas de nuestros valles vinícolas”, mencionó la Dra. Diana Celaya, Directora del CEVIT.



MEMBRESÍAS LABORATORIO CEVIT

CENTRO DE ESTUDIOS VITIVINÍCOLAS

MEMBRESÍAS	SERVICIOS
Básico Emprendedor Profesional Empresas	Análisis de mosto, Análisis de vino, Soporte técnico, Uso de instalaciones,

Arranca primer curso presencial del CEVIT del 2022

Arranca el primer curso presencial del 2022 con el tema “Apreciación y degustación de vino”, impartido por el Mtro. Tonatíuh Bravo Armenta. Este curso forma parte de los programas de Educación Continua (Educon) del CEVIT y fue preparado especialmente ante la solicitud de Energía Costa Azul, con una duración total de 21 horas y con actividades de campo, ello con el objetivo de brindar conocimientos básicos sobre la elaboración de vino, sus características organolépticas y su maridaje.

Los principales temas que componen el curso son:

- Historia del vino
- Uso de la madera para generar vinos
- Uso de diferente tapones
- Denominaciones de origen
- Conociendo la planta / Conociendo la bodega
- Estilos de vinos
- Defectos en el vino
- Maridajes
- Conociendo vinos alternativos

Para mayores informes sobre el programa de Educon CEVIT, favor de comunicarse a través del correo electrónico: educon.cevit@cetys.mx



Avance en la Campaña Financiera

El Consejo de la Campaña Financiera, liderado por el Sr. Diego Fernández Cernuda, ha sostenido de **abril a junio 10 reuniones** de solicitud de donativos con distintos representantes de vinícolas del Valle de Guadalupe. Al cierre de **junio de 2022** los compromisos de la campaña financiera ascendieron al monto de **\$20.4 mdp**, tanto de aportaciones económicas como de donativos en especie, representando el **60.14%** de la meta en relación a los **\$34 mdp** que se estima recaudar mediante aportaciones de la comunidad.



Visita Marcus Dantus al CEVIT

El pasado 12 de mayo Marcus Dantus, empresario y miembro de Shark Tank México, visitó instalaciones de CETYS Campus Internacional Ensenada, y realizó un recorrido por la obra del CEVIT, a la vez que se sostuvo una charla sobre los alcances del Centro.

Sobre su visita al CEVIT, Marcus Dantus mencionó: “Me emocionan este tipo de proyectos porque creo que es una industria que está creciendo mucho en México y que hay que organizar y apoyar, sobretodo porque no hay un centro de este tipo en México; esto va a traer muchas cosas nuevas, empleo, más oportunidades y crecimiento en general, alrededor de una industria que a nivel mundial es gigantesca”.



Apadrinamiento de espacios



Apadrinamiento de placas



1. Gran reserva (aportación de \$500,000)



2. Reserva (aportación de \$250,000)



3. Crianza (aportación de \$100,000)



Aportaciones pagaderas en un plazo de hasta 5 años.

Para mayores informes escribe a filantropia.ensenada@cetys.mx



Informe de avance de obra

El Equipo Técnico de Construcción del CEVIT, encabezado por la Ing. Ana Laura Uribe, informa que la obra cuenta con un avance general físico-financiero del **98%** en la edificación al **27 de mayo**.

Al momento podemos encontrar espacios del edificio concluidos, mobiliario como escritorios y mostrador, así como equipo de vinificación ya instalados. La cancelería, pisos, paredes, muros y piedra colocados. El equipo se encuentra concentrado en la etapa de detallado.



SIGUE LAS REDES SOCIALES DEL CEVIT Y CONOCE TODAS LAS NOVEDADES:



CEVIT.CETYS



CEVIT.CETYS



CEVIT.CETYS