



ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO DE ENOLOGÍA

La acreditación es una manera de determinar la competencia técnica del laboratorio para efectuar tipos específicos de ensayos. Al lograr la acreditación el laboratorio obtiene un reconocimiento formal de su competencia, proporcionando a los clientes una manera de identificar y seleccionar servicios de ensayos confiables y capaces de cumplir con sus necesidades, es decir, la acreditación de ensayos representa en la actualidad una necesidad para garantizar la confiabilidad de los resultados emitidos por éstos. La acreditación del Laboratorio de Ensayo, se obtiene implementando la NTP ISO/IEC 17025. El CITEvid, ha logrado obtener para su Laboratorio de Enología la acreditación de 08 métodos de análisis de Pisco. Este Laboratorio brinda servicios especializados de control de calidad en la producción de Pisco, aguardientes, vinos, mistelas, macerados y otros productos que están dentro del rubro de bebidas alcohólicas, asegurando la calidad de los productos de los empresarios del Sector Vitivinícola. Los métodos acreditados son:

NOMBRE DEL ENSAYO	REFERENCIA	TÍTULO DE LA NORMA
Extracto Seco Total	NTP 211.041. 2003	Bebidas Alcohólicas. Determinación de Extracto Seco Total
Grado Alcohólico Volumétrico	NTP 210.003. 2003	Bebidas Alcohólicas. Método de Ensayo Determinación de Grado Alcohólico Volumétrico. Método Picnometría
Metanol	NTP 211.035. 2003	Bebidas Alcohólicas. Método de Ensayo. Determinación de Metanol y de congéneres en bebidas alcohólicas y en alcohol etílico empleado en su elaboración, mediante cromatografía de gases.
Acidez Volátil		
Furfural		
Aldehídos		
Esteres		
Alcoholes Superiores		

XVIII FESTIVAL Y XV CONCURSO NACIONAL DEL PISCO

Del 18 al 20 de noviembre se realizó el Concurso Nacional del Pisco, en las instalaciones del Parque de la Amistad, en Surco, contando con la participación de las cinco regiones pisqueras del país con lo mejor de su producción, compitiendo los ganadores de los concursos regionales ó los clasificados en Ica, Moquegua, Tacna, Arequipa y Lima. El evento se realizó, por primera vez, bajo las reglas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Además se premió al ganador nacional y ganadores en las categorías de pisco puro, pisco acholado, pisco mosto verde no aromático y mosto verde aromático.



El festival reunió a 200 productores repartidos en 80 stands donde el público asistente pudo tener a la mano la calidad, aroma y sabor de nuestra bebida bandera. Cabe resaltar el mérito obtenido por empresa Fool's Gold Terroir, capacitado en elaboración de Pisco en la Bodega Escuela del CITEvid, que obtuvo la Medalla de Oro en la variedad quebranta. Felicitamos a Carlos Romero

Gamero, representante de Fool's Gold Terroir por el logro obtenido. Asimismo, felicitamos al Pisco Biondi de Moquegua que obtuvo la Gran Medalla de Oro en este certamen y fue elegido como el mejor pisco del país. El jurado le dio un puntaje de 94,75 sobre 100.

CONGRESO LATINOAMERICANO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Con el objetivo de promover la I+D+i en el ámbito de la viticultura y enología, con especial foco en sostenibilidad y cambio climático - impacto en la industria vitivinícola, del 21 al 23 de noviembre se realizó en la ciudad de Santiago de Chile, el XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, dirigido a enólogos, ingenieros agrónomos, empresarios y científicos activos en el área de la Viticultura y la Enología. De este importante evento participaron el Director Ejecutivo, Manuel Morón, y personal del CITEvid.



JAIME DE ALTHAUS EN EL CITEvid

El 16 de noviembre recibimos la visita del antropólogo Jaime de Althaus Guarderas, director y conductor del programa “La Hora N”, acompañado de su hijo Clemente de Althaus Pinilla. Ambos fueron recibidos por el Director Ejecutivo del CITEvid, Manuel Morón, y por el Ing. José Carlos Falconí, quienes realizaron la visita guiada por nuestras instalaciones.

PROGRAMA “HOMBRES TRABAJANDO PARA ELLAS”

En el mes (06 de noviembre) también recibimos la visita de una delegación de 29 productores vitivinícolas de Ica, representados por la marca colectiva “Orovilca”, y de Héctor Felipe Rojas, conductor del Programa Televisivo de Frecuencia Latina, “Hombres Trabajando para Ellas”; quienes recorrieron las instalaciones de la Bodega Escuela para realizar un reportaje al CITEvid, explicando el proceso de elaboración de nuestra bebida bandera.



TALLER GAR



Del 14 al 18 de noviembre se llevó a cabo en las instalaciones del CITEvid el Taller de Gestión Ambiental Rentable (GAR), con el objetivo de difundir entre el personal del CITEvid las bondades de la gestión ambiental rentable de producción. El taller teórico-práctico fue dictado por la Blga. Hanna Cáceres y la Ing. Sandra Cuba, quienes destacaron el triple beneficio del programa: Eficiencia económica, Desarrollo organizacional y Cuidado del medio ambiente. Los participantes del taller aplicaron lo aprendido en cada una de sus áreas.

CERTIFICACIÓN DE GLOBAL GAP

A la fecha, continuamos con los trabajos para la implementación de la certificación Global Gap, realizando las charlas de capacitación en los siguientes temas: *Manejo de Pesticidas*, dictado por el Ing. Willy Huarcaya de la empresa FARMAGRO S.A; *Que hacer en casos de desastres naturales y uso adecuado del extintor*, dictado por Rubén Lima, representante del Gobierno Regional de Ica; y, *Manejo de Residuos Sólidos*, dictado por el Javier Mávila Chiang, Supervisor de Silsa S.A.

