

NÚMERO DE HORAS: 35 h.

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

CASA DE CULTURA
Pza. del Trigo, 9
09400 – ARANDA DE DUERO (Burgos)
Tlfnos.: 947 511275 y 947 510887

IMPORTE DE LA MATRÍCULA:

Los colectivos que pueden acogerse a la modalidad de matrícula reducida se pueden consultar en el apartado matrícula.

- Ordinaria: 100 euros
- Reducida: 60 euros

NOTAS DE INTERÉS:

- Además de los colectivos que se recogen en el apartado Matrícula, tendrán también **REDUCCIÓN DE MATRÍCULA**, los miembros del personal de Bodegas, viticultores de la Ribera del Duero y Rueda, personas relacionadas con el comercio y el marketing del vino, profesores y estudiantes de enseñanzas relacionadas con este sector (incluidos los módulos de Viticultura y Enología). Para ello deberán aportar la correspondiente justificación junto con el pago de la matrícula.
- También podrán acogerse a la matrícula reducida cualquier persona empadronada en Aranda de Duero, previa justificación.

INFORMACIÓN GENERAL:

- Se reconocerá **1 crédito para los alumnos matriculados en los Títulos Oficiales adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior (Grados)**. Los alumnos interesados deberán someterse al proceso de evaluación que será comunicado por la dirección del curso en la presentación del mismo
- Asimismo todos los asistentes recibirán un certificado siempre y cuando se justifique una asistencia del 80 %.
- La Universidad se reserva la posibilidad de modificar o anular las condiciones o el desarrollo del curso hasta 48 horas antes del comienzo del mismo. La comunicación a los alumnos matriculados, en el caso de anulación, se realizará mediante correo electrónico. Para ello será imprescindible que se facilite una dirección del mismo. De no poderse facilitar, la Universidad estará eximida de responsabilidad.
- *Este curso ha sido aceptado para su reconocimiento por la Dirección Provincial de Educación para Profesores de Enseñanzas no Universitarias*

Información:

Servicio de Estudiantes y Extensión Universitaria

Edificio de Administración y Servicios
C/ Don Juan de Austria, 1 – 09001 Burgos
Tfnos: 947 25 87 00 / 947 25 80 80 / Fax: 947 25 87 54
correo: cverano@ubu.es

<http://www.ubu.es/cverano>

Curso organizado y patrocinado por:



Ayuntamiento de Aranda de Duero
Concejalía de Cultura y Educación

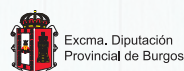
RI
BE
RA
DEL
DUERO

Organiza



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

Patrocinan



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

verano UBU

2018

CURSOS DE VERANO

**ENCUENTROS DE
LA TRADICIÓN Y LA
INNOVACIÓN II.
FACTORES DE
VALORIZACIÓN DEL
SECTOR VITIVINÍCOLA**

Directores:

*D.ª M.ª Pilar Rodríguez de las Heras
D. Alberto Tobes Velasco
D.ª M.ª Luisa González San José*

**del 2 al 5 de julio
ARANDA DE DUERO
(BURGOS)**



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

OBJETIVOS

El Duero es uno de los grandes ríos del vino. Sus riberas, durante siglos, han sido lugar de asentamiento de pueblos que hicieron, y continúan haciendo, de la vid y el vino una fuente de desarrollo económico y social, integrándolos, además, en su patrimonio histórico y cultural. Por todo ello, como se viene planteando desde años atrás, el objetivo principal de este curso es seguir contribuyendo al desarrollo y fomento de la cultura del vino asociada a la cuenca del Duero, y en especial, en esta ocasión, se vuelve a centrar en los valores culturales de la comarca ribereña, englobando activos patrimoniales e innovaciones que contribuyan a seguir potenciando su valor.

Es objetivo también del curso, atraer a lugareños y foráneos para disfrutar juntos de charlas, catas y otras actividades entorno al patrimonio cultural del vino.

DIRIGIDO A:

- Estudiantes Universitarios de las ramas de Ingeniería Agrícola, Enología, Tecnología de los Alimentos, Químicas y Biológicas.
- Estudiantes de Bachilleratos y F.P. Módulos de Grado Medio y Superior.
- Personas relacionadas con el mundo del vino: gerentes, técnicos y comerciales de bodega y de explotaciones vitícolas, enólogos, etc., además de técnicos de turismo, restauradores y sumilleres.
- Personas aficionadas a la cultura del vino o neófitos que quieren profundizar en temas vinculados al vino.

Código Curso: 62A1.A8

Lunes, 2 de julio

09:30 h.: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

09:45 h.: PRESENTACIÓN DEL CURSO

Directores del Curso

10:00 h.: “Avances y nuevas estrategias en el control de enfermedades de madera de vid”

Profesor: D. JOSÉ MANUEL ÁLVAREZ PÉREZ

Doctor en Químicas. Personal Docente e Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino (IIVV). Universidad de León

12:00 h.: “Variedades minoritarias: importancia, experiencias de recuperación en Castilla y León y perspectivas de futuro”

Profesor: D. JESÚS YUSTE BOMBÍN

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador en Viticultura ITACYL. Valladolid

17:00 h.: “Terroir vs Zonificación vitivinícola. I”

Profesor: D. VICENTE GÓMEZ MIGUEL

Profesor Titular de Edafología

Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid

18:30 h.: “Terroir vs Zonificación vitivinícola. II”

Profesor: D. VICENTE GÓMEZ MIGUEL

Profesor Titular de Edafología

Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid

Martes, 3 de julio

09:45 h.: “Problemática del control sensorial de los productos DOP en Europa”

Profesor: D. FRANCISCO PÉREZ ELORTONDO

Dr. Ciencia y Tecnología de Alimentos
Universidad del País Vasco. UPV/EHU

11:30 h.: “Marketing y vino. Últimas investigaciones”

Profesor: D. JUAN PARK

Máster en Social Research Methods
Director para España y Sudamérica de Wine Intelligence

12:45 h.: “La página Web y las redes sociales de la Ruta del Vino Ribera del Duero: grandes aliadas para la comarca”

Profesora: D.ª CRISTINA FERRER GONZÁLEZ

Social Media en la Ruta del Vino Ribera del Duero

17:30 h.: “Denominación Origen Bierzo. Zona, variedades y vino. Perspectivas de futuro. I”

Profesora: D.ª CARMEN GÓMEZ VIFORCOS

Ingeniera Técnica Agrícola

Directora Técnica de la Denominación Origen Bierzo

19:00 h.: “Denominación Origen Bierzo. Zona, variedades y vino. Perspectivas de futuro. II”

Profesora: D.ª CARMEN GÓMEZ VIFORCOS

Ingeniera Técnica Agrícola

Directora Técnica de la Denominación Origen Bierzo

Miércoles, 4 de julio

09:30 h.: “Bodegas y lagares tradicionales de la Ribera del Duero. Una mirada a través de la planimetría”

Profesor: D. ALFREDO SANZ SANZA

Arquitecto. Especialista en Arquitectura y paisaje tradicional

11:15 h.: Salida a Vadocondes para visitar el paisaje ribereño con las bodegas y lagares tradicionales

Profesor: D. ALFREDO SANZ SANZA

Arquitecto. Especialista en Arquitectura y paisaje tradicional

17:00 h.: Salida de los Jardines de D. Diego dirección a Mambrilla de Castrejón

17:30 h.: “Arraigo a la viticultura y respeto al proceso”

Profesor: D. JUAN CARLOS VIZCARRA RAMOS

Enólogo. Bodegas Vizcarra

19:00 h.: Visita Bodega Vizcarra

Jueves, 5 de julio

10:00 h.: “Herramientas vitivinícolas para evaluar e incrementar la calidad aromática: IPAv y Bioestimulantes aromáticos”

Profesora: D.ª KORTES SERRANO DE LA HOZ

Doctora en Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria. Gerente de BetterRID, *spin-off* de la Universidad de Castilla La Mancha

11:45 h.: “Perfiles de consumidores y sus preferencias según estilos de vinos de Rioja”

Profesor: D. ANTONIO PALACIOS GARCÍA

Doctor en Químicas. Profesor Asociado de la Universidad de La Rioja

Laboratorios Excell Ibérica

13:45 h.: ENTREGA DE DIPLOMAS Y CLAUSURA DEL CURSO

Directores del Curso