



## DIRIGIDO A:

Este curso va 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, enólogos y Técnicos de turismo. Profesionales de explotaciones vitícolas. Restauradores y Sumilleres.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

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

## NOTA:

- Tendrán **REDUCCIÓN DE MATRICULA** (50 €) los miembros del personal de Bodegas, viticultores de la Ribera del Duero, 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.

## INFORMACIÓN GENERAL

Se reconocerá **1 crédito** para los alumnos matriculados en los Títulos Oficiales adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior (Grados) así como **3 créditos de libre elección** a los alumnos matriculados en planes antiguos. En ambos casos, los alumnos deberán someterse al proceso de evaluación que será comunicado por los Directores del curso en la presentación del mismo.

Así mismo todos los asistentes recibirán un certificado de asistencia siempre y cuando se justifique el 85% de ésta.

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 inicialmente para su reconocimiento por la Dirección Provincial de Educación para Profesores de enseñanzas no universitarias.*

## INFORMACIÓN Y SECRETARÍA:

**SERVICIO DE INFORMACIÓN Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA**  
Edificio de Administración y Servicios (planta baja)  
C/ Don Juan de Austria nº1 09001 BURGOS  
Telfs.: 947 25 80 80 / 947 25 80 32 / 947 25 87 42  
Fax: 947 25 87 54 • E-mail: [cverano@ubu.es](mailto:cverano@ubu.es) • <http://www.ubu.es>

## Curso organizado por:



Ilustre Ayuntamiento de  
Aranda de Duero  
Concejalía de Cultura y Educación



## Organiza



UNIVERSIDAD DE BURGOS  
VICERRECTORADO DE ESTUDIANTES Y  
EXTENSIÓN UNIVERSITARIA



## Colabora



## Patrocinan



EXCMA. DIPUTACIÓN  
PROVINCIAL DE BURGOS



# Cursos de Verano

Universidad de Burgos

# 2012

## INNOVACIÓN VITIVINÍCOLA EN LA RIBERA DEL DUERO: SOSTENIBILIDAD. II

### Directores:

**D<sup>a</sup>. Pilar Rodríguez de las Heras**  
**D. Alberto Tobes Velasco**  
**D<sup>a</sup>. María Luisa González San José**

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



## **PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS**

Los cursos de verano sobre Técnica Vitivinícola desarrollados en Aranda de Duero se han convertido en un referente en el sector vitivinícola, no sólo de nuestra comunidad sino también de otras distantes como Andalucía y Extremadura. Han sido el punto de encuentro de estudiantes y profesores de diversas Universidades, y de profesionales relacionados con el sector de todos los ámbitos y en este foro de intercambio de conocimientos y experiencias se han tratado temas tan variados como: edafología, climatología, enología, viticultura, arquitectura del vino, enoturismo, etc... Todos ellos recogidos en la publicación que anualmente edita el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Es nuestro objetivo seguir acercando a los estudiantes del ámbito universitario y de enseñanzas medias a la realidad de la práctica vitivinícola. Continuaremos con el proyecto iniciado de internacionalización de los cursos incorporando la participación de especialistas extranjeros que nos aporten nuevos puntos de vista, enriqueciendo así las experiencias de la Ribera y de otras zonas de Castilla y León. Además pretendemos como siempre pero si cabe con mayor intensidad, hacer de los cursos un foro para conocer y dialogar sobre las nuevas tendencias que afectan a la realidad del mundo del vino en el marco de la globalización, donde los vinos deben enfrentarse a retos muy diversos dependiendo de sus destinos y finalidades.

*Código Curso: 62A1*

## **Lunes, 2 de Julio**

- 09:00 h.: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN**  
**09:15 h.: PRESENTACIÓN DEL CURSO**  
*Directores del Curso*
- 09:30h.: “Paisaje y Viticultura”**  
*Profesor: D. VICENTE GÓMEZ MIGUEL*  
Dr. Ingeniero Agrónomo. Profesor Titular de Edafología y Química Agrícola. Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid
- 11:30h.: “Influencia del terroir en los vinos”**  
*Profesor: D. JOSÉ HIDALGO TOGORES*  
Dr. Ingeniero Agrónomo y Enólogo  
Asesor Técnico Vitivinícola.
- 17:00h.: “Variedades tradicionales españolas”**  
*Profesor: D. JESÚS YUSTE BOMBÍN*  
Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador en Viticultura Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
- 18:30h.: “Retos vitícolas actuales aplicados a la mejora de la calidad de la uva y del vino”**  
*Profesora: D.ª. MONTSERRAT NADAL ROQUET-JALMAR*  
Dra. Biología. Profesora Titular de Fisiología Vegetal Universidad Rovira y Virgili.

## **Martes, 3 de Julio**

- 09:00h.: Visita y clase práctica en viñedo. Parcela Experimental**  
*Profesor: D. ALBERTO TOBES VELASCO*  
Licenciado en Enología. Ingeniero Técnico Agrícola Servicio de Experimentación y Ensayo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero
- 12:00h.: Visita a Bodega - Ribera del Duero**  
*Profesora: D.ª. M.ª DEL PILAR RODRÍGUEZ DE LAS HERAS*  
Licencia en Geografía e Historia  
Ayuntamiento de Aranda de Duero. Burgos
- 17:30h.: “Trazabilidad en bodega”**  
*Profesor: D. AGUSTÍN ALONSO GONZÁLEZ*  
Licenciado en Enología. Ingeniero Técnico Agrícola Director Técnico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

## **Miércoles, 4 de Julio**

- 09:30h.: “Evaluación de los sistemas de limpieza y desinfección de barricas, posibles mejoras”**  
*Profesor: D. ANTONIO PALACIOS GARCÍA*  
Dr. en Ciencias Biológicas. Profesor Asociado Universidad de La Rioja
- 11:30h.: “El enólogo del siglo XXI: como adecuarse a la madurez de la vendimia mediante la elección de itinerarios enológicos”**  
*Profesor: D. VICTOR PUENTE LÓPEZ*  
Licenciado en Ciencias Biológicas y en Bioquímica Enólogo
- 17:00h.: Presentación de las variedades y vinos de la Región de Dao (Cata)**  
*Profesor: D. ANTONIO JORDAO*  
Profesor del Instituto Politécnico de Viseu (Portugal)

## **Jueves, 5 de Julio**

- 09:30h.: “Gestión y tratamiento de aguas y residuos sólidos de bodegas: Proyecto SUSTAVINO”**  
*Profesora: D.ª. SILVIA PÉREZ MAGARIÑO*  
Investigadora  
Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
- 10:45h.: “Aplicaciones del SO2 en Enología y posibles alternativas”**  
*Profesora: D.ª. EVA NAVASCUÉS LÓPEZ-CORDÓN*  
Dra. en Ciencias Biológicas  
Área Biotecnología Agrovin
- 12:30h.: “Desafíos del Marketing en el Enoturismo”**  
*Profesora: D.ª. ALICIA IZQUIERDO YUSTA*  
Dra. Ciencias Económicas  
Profesora de la Universidad de Burgos
- 13:30 h.: ENTREGA DE DIPLOMAS Y CLAUSURA DEL CURSO**  
*Directores del Curso*