

## LUGAR DE CELEBRACIÓN:

SALÓN DE ACTOS DE LA 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 Formulario de Matrícula)

Pago realizado **hasta** el 21 de junio:

- Ordinaria: 75 euros
- Reducida: 50 euros

Pago realizado **después** del 21 de junio:

- Ordinaria: 100 euros
- Reducida: 60 euros

### Matrícula Gratuita:

Tutores Externos de Prácticas de alumnos de la UBU y personas discapacitadas, previa justificación en ambos casos.

## 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 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:

Servicio de Información y Extensión Universitaria

Edificio de Administración y Servicios

C/ Don Juan de Austria, 1 – 09001 Burgos

Tlfnos: 947 258742 / 947 258080 / Fax: 947 258754

e-mail: [cverano@ubu.es](mailto:cverano@ubu.es)

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

## Curso organizado y patrocinado por:



Ilustre Ayuntamiento de Aranda de Duero  
Concejalía de Cultura y Educación



## Organiza



UNIVERSIDAD DE BURGOS  
VICERRECTORADO DE ESTUDIANTES Y  
EXTENSIÓN UNIVERSITARIA



## Colabora



## Patrocinan



Ayuntamiento  
de Burgos



EXCMA. DIPUTACIÓN  
PROVINCIAL DE BURGOS



# Cursos de Verano

## Universidad de Burgos

# 2013

## INNOVACIÓN VITIVINÍCOLA EN LA RIBERA DEL DUERO. SOSTENIBILIDAD (III)

### Directores:

**D<sup>a</sup>. Pilar Rodríguez de las Heras**

**D. Alberto Tobes Velasco**

**D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Luisa González San José**

del 8 al 11 de julio  
**ARANDA DE DUERO  
(BURGOS)**

## 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. Son el punto de encuentro de estudiantes, profesores y profesionales relacionados con el sector. En este foro de intercambio de conocimientos y experiencias se tratan 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 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.

### 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, técnicos de turismo.
- Profesionales de explotaciones vitivinícolas.
- Restauradores y sommeliers.

Código Curso: 62A2.A3

## Lunes, 8 de julio

**09:10 h.: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN**

**09:30 h.: PRESENTACIÓN DEL CURSO**

*Directores del Curso*

**10:00 h.: “El suelo y la gestión hídrica del viñedo”**

*Profesor: D. VICENTE GÓMEZ MIGUEL*

Profesor Titular de Edafología  
Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos.  
Universidad Politécnica de Madrid

**12:15 h.: “Panorama actual del uso de fitosanitarios en el viñedo”**

*Profesor: D. SANTIAGO CEPEDA CASTRO*

Ingeniero Agrónomo  
Técnico de la Estación de Avisos Agrícolas de Toro.  
JCyL

**16:30 h.: “La sostenibilidad del tapón de corcho del campo a la bodega”**

*Profesor: D. MANUEL A. MARTÍNEZ CAÑAS*

Director Científico. Instituto del Corcho, la Madera y el Carbón Vegetal (ICMC-IPROCOR)  
Consejería de Empleo, Empresas e Innovación.  
Gobierno de Extremadura

**18:30 h.: “Factores de producción para una viticultura sostenible y con adaptación al cambio”**

*Profesor: D. JOSÉ ANTONIO RUBIO CANO*

Dr. Ingeniero Agrónomo. Jefe de la Unidad de Cultivos Leñosos y Hortícolas.  
Investigador en Viticultura. ITACyL

## Martes, 9 de julio

**09:00 h.: Visita y clase práctica en viñedo**

**12:00 h.: Visita a Bodega Ribera del Duero**

**17:00 h.: “Enoturismo. La viticultura como producto turístico experiencial”**

*Profesor: D. RAFAEL PEÑA CASADO*

Director Técnico GESULT (Cultura, Ocio y Turismo)  
Valladolid

## Miércoles, 10 de julio

**09:30 h.: “Nuevos conocimientos sobre los componentes responsables de los aromas singulares de los vinos”**

*Profesor: D. VICENTE FERREIRA GONZÁLEZ*

Catedrático de Química Analítica  
Universidad de Zaragoza

**11:30h.: “La cadena de valor: de la uva al consumidor”**

*Profesor: D. JAVIER ESCOBAR DE LA TORRE*

Consultor y enólogo

**17:00h.: “Variedades y vinos de la Región DOURO-Cata”**

*Profesor: D. FERNANDO ALVES*

Director Técnico de ADVID (Cluster Dos Vinhos da Região do Douro) . Portugal

## Jueves, 11 de julio

**09:30 h.: “Envases del vino; tradicionales y nuevas tendencias”**

*Profesor: D. JOSÉ HIDALGO TOGORES*

Ingeniero Agrónomo y Enólogo  
Asesor Técnico Vitivinícola

**11:45 h.: “Brettanomyces: mitos y realidades”**

*Profesor: D. ANTONIO PALACIOS GARCÍA*

Dr. en Ciencias Biológicas. Profesor Asociado  
Universidad de La Rioja

**13:30 h.: ENTREGA DE DIPLOMAS Y CLAUSURA DEL CURSO**

*Directores del Curso*

### NOTAS DE INTERÉS:

- Podrán acogerse a la matrícula reducida, 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.
- También podrán acogerse a la matrícula reducida las personas empadronadas en Aranda de Duero, previa justificación.