

## 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...

Es nuestro objetivo seguir acercando a los estudiantes del ámbito universitario y de enseñanzas medias, a la realidad de la práctica vitivinícola y enológica. 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 vitícolas.
- Restauradores y sommeliers.

**Código Curso: 62A1.A4**

## Lunes, 7 de julio

**09:30 h.: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN**

**09:45 h.: PRESENTACIÓN DEL CURSO**

*Directores del Curso*

**10:00 h.: “Gestión integrada de plagas en el cultivo del viñedo: aplicación de la normativa actual”**

*Profesor: D. SANTIAGO CEPEDA CASTRO*  
Ingeniero Agrónomo.  
Técnico de la Estación de Avisos Agrícolas de Toro. JCyL.

**12:00 h.: “Reguladores de crecimiento para mejorar la maduración de la uva y facilitar la vendimia mecanizada”**

*Profesor: D. PEDRO MARTÍN PEÑA*  
Profesor Titular del Departamento de Producción Vegetal y Recursos Forestales.  
Universidad de Valladolid.

**16:30 h.: “Conducción y manejo del viñedo: gestión para mejorar su sostenibilidad”**

*Profesor: D. JESÚS YUSTE BOMBÍN*  
Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador ITA en viticultura. Valladolid.

## Martes, 8 de julio

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

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

**16:30 h.: Visita a la Exposición Las Edades del Hombre “Eucharistia”.**

**18:00 h.: Recursos del Patrimonio ribereño. Enoturismo**

*Profesora: D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> JOSÉ ZAPARAÍN YÁÑEZ*  
Investigadora en Historia del Arte.

## Miércoles, 9 de julio

**09:30 h.: “Nuevas técnicas enológicas”**

*Profesor: D. JOSÉ HIDALGO TOGORES*  
Dr. Ingeniero Agrónomo y Enólogo.  
Asesor Técnico Vitivinícola.

**11:30 h.: “Los polisacáridos en enología”**

*Profesora: D<sup>a</sup>. BELÉN AYESTERÁN ITURBE*  
Profesora Titular de Tecnología de los Alimentos.  
Universidad de La Rioja.

**17:00 h.: “Jerez, el vino noble: proceso de elaboración y cata de las principales tipologías”**

*Profesora: D<sup>a</sup>. CARMEN AUMESQUET RODRÍGUEZ*  
Responsable de Promoción de la D.O. Jerez.

## Jueves, 10 de julio

**09:30 h.: “Color de los vinos: mecanismos de compensación en desequilibrio fenólico”**

*Profesor: D. VICTOR PUENTE LÓPEZ*  
Licenciado en Ciencias Biológicas. Enólogo  
Director Técnico Laffort España, S.A.

**10:15 h.: “Marcadores de longevidad y disminución de sulfuroso en vinos”**

*Profesor: D. ANTONIO PALACIOS GARCÍA*  
Dr. en Ciencias Biológicas.  
Laboratorios Excell.

**11:00 h.: “Levaduras no saccharomyces: Diversidad ecológica y enológica”**

*Profesora: D<sup>a</sup>. EVA NAVASCUÉS LÓPEZ-CORDÓN*  
Dra. en Ciencias Biológicas.  
Área Biotecnología Agrovin.

**12:15 h.: Mesa Redonda: “Aplicación en Bodega de I+D+I como refuerzo en la salida de la crisis”**

**Participantes:**

*Profesora: D<sup>a</sup>. EVA NAVASCUÉS LÓPEZ-CORDÓN*

*Profesor: D. ANTONIO PALACIOS GARCÍA*

*Profesor: D. VICTOR PUENTE LÓPEZ*

**Moderador:**

*Profesor: D. ALBERTO TOBES VELASCO*  
Licenciado en Enología. Ingeniero Técnico Agrícola  
Servicio de Experimentación y Ensayo del C.R.D.O. Ribera del Duero.

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

*Directores del Curso*

## IMPORTE DE LA MATRÍCULA:

(Los colectivos que pueden acogerse a la modalidad de matrícula reducida se pueden consultar en el Formulario de Matrícula)

- Ordinaria: 100 euros
- Reducida: 60 euros

## NOTA DE INTERÉS:

- Además de los colectivos que pueden acogerse a la modalidad de matrícula reducida que se recogen en el Formulario de Matrícula, tendrán también **REDUCCIÓN DE MATRÍCULA**, 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 cualquier persona empadronada en Aranda de Duero, previa justificación.

## LUGAR DE CELEBRACIÓN:

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

## 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 para 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.
- Asimismo, todos los asistentes recibirán un certificado de asistencia siempre y cuando se justifique el 85% de esta.
- 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  
Tfnos: 947 258742 / 947 258080 / Fax: 947 258754  
e-mail: cverano@ubu.es

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

## Curso organizado y patrocinado por:



Ilustre Ayuntamiento de Aranda de Duero  
Concejalía de Cultura y Educación

LAS EDADES  
DEL HOMBRE  
ARANDA DE DUERO 2014



## Organiza



UNIVERSIDAD DE BURGOS  
VICERRECTORADO DE ESTUDIANTES Y  
EXTENSIÓN UNIVERSITARIA



## Patrocinan



Ayuntamiento  
de Burgos



EXCMA. DIPUTACIÓN  
PROVINCIAL DE BURGOS



# UNIVERSIDAD DE BURGOS

# Cursos de Verano

# 2014

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

### 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 7 al 10 de julio**  
**(ARANDA DE DUERO)**  
**BURGOS**