

OBJETIVOS

La cultura del vino está plenamente arraigada a lo largo de las riberas del Duero, no en vano éste es uno de los grandes ríos vitivinícolas del mundo, por tanto los objetivos de este curso se vinculan a este arraigo milenario y se focalizan en continuar con la difusión y fomento de la cultura del vino entre las gentes de la comarca de la Ribera del Duero, de la provincia de Burgos y de cuantos aquellos interesados por el vino que quieran disfrutar de unos días de charlas y actividades entorno al patrimonio cultural del vino que ofrece la provincia de Burgos y sus alrededores.

Conscientes de que la defensa de la cultura del vino no debe tener fronteras y que ésta será más fácil y fructífera cuanto más esfuerzos se coordinen y unan, este año, tras quince ediciones, el curso saldrá de la comarca ribereña para acercarse a la Rioja, región vitivinícola conocida a nivel mundial y con la que establecer alianzas y sinérgicas comunes podría ser de un gran interés para todo el sector vinculado a la cultura del vino. Se persigue ampliar las miras y hacer ver a los alumnos las bondades de la colaboración así como la posibilidad de ver como se fomenta la cultura del vino en otras regiones.

Además, siguiendo con el objetivo de acercar otros vinos y conocimientos sobre otras regiones vitivinícolas este año contaremos con la colaboración de profesores que nos acercarán el patrimonio vitivinícola y cultural de la Ribera Sacra y el patrimonio enológico de comarcas de Tarragona, Monsanto y Priorato.

DIRIGIDO A:

- A estudiantes universitarios de las ramas de Ingeniería Agrícola, Enología, Tecnología de los Alimentos, Químicas y Biológicas.
- A estudiantes de bachilleratos y F.P. módulos de Grado Medio y Superior.
- También va dirigido a personas relacionadas con el mundo del vino: gerentes, técnicos y comerciales de bodegas, enólogos y técnicos de turismo.
- Profesionales de explotaciones vitícolas, restauradores y sommeliers.

Código Curso: 62A1.A5

Lunes, 6 de julio

09:00 h.: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

09:15 h.: PRESENTACIÓN DEL CURSO

Directores del Curso

09:30 h.: “Producción de uva a la carta: adaptación al cambio climático”

Profesor: D. FERNANDO MARTÍNEZ DE TODA FERNÁNDEZ

Catedrático de Viticultura. Universidad de La Rioja

11:30 h.: “Aplicación de los sensores remotos en los estudios de zonificación vitícola”

Profesor: D. VICENTE GÓMEZ MIGUEL

Profesor Titular de Edafología

Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid

13:00 h.: “Viñedo, paisaje y patrimonio”

Profesor: D. JOSÉ MANUEL GARCÍA QUEIJEIRO

Profesor Titular de Edafología. Universidad de Vigo

16:30 h.: “Enfermedades de la madera de la vid: complejidad y cambios en un cultivo milenario”

Profesora: D.ª MARÍA TERESA MARTÍN VILLULLAS

Dra. en Biología. Investigadora en patología (Consultoría técnico-científica)

17:45 h.: “Manejo preventivo y estrategias culturales frente a las enfermedades de madera de vid”

Profesor: D. JESÚS YUSTE BOMBÍN

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador ITA en viticultura. Valladolid

Martes, 7 de julio

08:30 h.: Visita al Museo Vivanco de la Cultura del Vino

Profesora: D.ª Mª DEL PILAR RODRÍGUEZ DE LAS HERAS

Licencia en Geografía e Historia

Ayuntamiento de Aranda de Duero. Burgos

16:30 h.: Visita a la Bodega y cata de vino

Profesora: D.ª Mª LUISA GONZÁLEZ SAN JOSÉ
Dra. en Ciencias Químicas. Profesora Titular de Tecnología de los Alimentos
Universidad de Burgos

Profesor: D. ALBERTO TOBES VELASCO

Licenciado en Enología. Ingeniero Técnico Agrícola
Servicio de Experimentación y Ensayo del C.R.D.O. Ribera del Duero

Miércoles, 8 de julio

10:00 h.: “Base química de la astringencia y del sabor amargo: interacciones con el aroma”

Profesora: D.ª PURIFICACIÓN FERNÁNDEZ ZURBANO

Profesora Titular de Química Analítica
Universidad de La Rioja

12:00 h.: “Bases químicas y sensoriales del carácter mineral en el vino”

Profesor: D. ANTONIO PALACIOS GARCÍA

Dr. en Ciencias Biológicas.
Laboratorios Excell

17:00 h.: Presentación Vinos de Tarragona

Profesora: D.ª MONTSERRAT NADAL ROQUET-JALMAR

Dra. Biología. Profesora Titular de Fisiología Vegetal
Universidad Rovira y Virgili

Jueves, 9 de julio

09:30 h.: “Recursos turísticos para la explotación de la viticultura”

Profesor: D. FERNANDO BLAYA HARO

Profesor Titular de Diseño Industrial.
E.T.S. de Ingeniería y Diseño Industrial. Universidad Politécnica de Madrid

12:00 h.: Visita práctica a las bodegas subterráneas de Aranda de Duero

Profesor: D. FERNANDO BLAYA HARO

14:00 h.: ENTREGA DE DIPLOMAS Y CLAUSURA DEL CURSO

Directores del Curso

NÚMERO DE HORAS: 35 h.

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

CASA DE CULTURA
Pza. del Trigo, 9
09400 – ARANDA DE DUERO (Burgos)
Tfños.: 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 y en programa individual del curso (por si se contempla algún colectivo específico para este Curso de Verano).

- Ordinaria: 100 euros
- Reducida: 60 euros

NOTAS 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.

INFORMACIÓN GENERAL:

- Se reconocerá **un 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.
- Así mismo todos los asistentes recibirán un certificado de asistencia siempre y cuando se justifique el 80% 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 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
Tfños: 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
Concejalia de Cultura y Educación



Organiza



UNIVERSIDAD DE BURGOS
VICERECTORADO DE ESTUDIANTES Y
EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Patrocinan



CURSOS de VERANO
UNIVERSIDAD de BURGOS
2015



**NUEVOS RETOS Y
OPORTUNIDADES EN
VITICULTURA, ENOLOGÍA
Y CULTURA DEL VINO**

Directores:

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

del 6 al 9 de julio
ARANDA DE DUERO
(BURGOS)