

NÚMERO DE HORAS: 35 h.

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

CASA DE CULTURA
Pza. del Trigo, 9
09400 – ARANDA DE DUERO (Burgos)
Tlfonos.: 947 511 275 y 947 510 887

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

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 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 **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.
- Asimismo 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 Estudiantes 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



RI
BE
RA
DEL
DUERO

Organiza



UNIVERSIDAD DE BURGOS
VICERRECTORADO DE ESTUDIANTES Y
EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Patrocinan



MUCHO MÁS QUE VINO

Directores:

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

del 4 al 7 de julio
ARANDA DE DUERO
(BURGOS)



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 en torno al patrimonio cultural del vino que ofrece la provincia de Burgos y alrededores.

Conscientes de que la defensa de la Cultura del Vino no debe tener fronteras, un año más el Curso sale de visita a otras zonas de producción, este año nos desplazamos a la D.O. Rueda, región vitivinícola conocida a nivel mundial y con la que tenemos alianzas y sinérgicas comunes y de 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 cómo se fomenta la cultura del vino en otras regiones.

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.
- Profesiones de explotaciones vitícolas.
- Restauradores.
- Sommeliers.

Código Curso: 62A1.A6

Lunes, 4 de julio

09:15 h.: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN

09:30 h.: PRESENTACIÓN DEL CURSO

Directores del Curso

10:00 h.: "Variedad y portainjerto: interacción con el terroir"

Profesor: D. JESÚS YUSTE BOMBÍN

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador en viticultura. ITACYL. Valladolid

12:30 h.: "Técnicas sensométricas para la validación de paneles de cata, calidad del vino y preferencias de consumidores"

Profesor: D. ANTONIO PALACIOS GARCÍA

Doctor en Ciencias Biológicas.
Laboratorios Excell

17:00 h.: "Gestión de la madurez en uvas tintas. Aspectos prácticos de las sensaciones"

Profesor: D. VICTOR PUENTE LÓPEZ

Licenciado en Ciencias Biológicas. Enólogo
Director Técnico Laffort España, S.A.

Martes, 5 de julio

10:00 h.: "Medidas de la sostenibilidad ambiental del vino: información estratégica para la toma de decisiones y comunicación a partes interesadas"

Profesora: D.ª YOLANDA NÚÑEZ PÉREZ

Responsable I+D, Tecnologías Ambientales.
Fundación Centro Tecnológico de Miranda de Ebro

11:45 h.: "Influencia del potasio durante la fase de elaboración"

Profesor: D. JUAN ALBERTO INIESTA ORTIZ

Departamento Técnico-Nuevas Tecnologías
Agrovín

17:00 h.: "Neo. La Bodega que suena"

Profesor: D. JAVIER AJENJO CARAZO

Diplomado Técnico de Empresas y actividades turísticas
Grado de Wine And Spirits

Miércoles, 6 de julio

08:15 h.: Salida de los Jardines de D. Diego a Rueda.

10:30 h.: Visita al Consejo Regulador D.O. Rueda. "Presentación de la zona y sus vinos"

Profesor: D. ALBERTO TOBES VELASCO

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

12:30 h.: Visita a Bodegas PradoRey y degustación de sus vinos

Profesora: D.ª MARIA LUISA GONZÁLEZ SAN JOSÉ

Profesora Titular de Tecnología de los Alimentos
Universidad de Burgos

16:30 h.: Visita Bodega de elaboración moderna y bodega subterránea del Grupo Yllera

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

Licencia en Geografía e Historia
Ayuntamiento de Aranda de Duero. Burgos

Jueves, 7 de julio

10:00 h.: "Historia del Vino, el vino en la Historia"

Profesor: D. JOSÉ HIDALGO TOGORES

Dr. Ingeniero Agrónomo y Enólogo
Asesor Técnico Vitivinícola

11:30 h.: "Últimos desarrollos & innovaciones en el tapón de corcho"

Profesor: D. PAULO LOPES

Catedrático en Enología e Investigación en micro oxigenación.
Amorin & Irmãos S.A.

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

Directores del Curso