

**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 Agrovin

**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*