

**NÚMERO DE HORAS:** 35 h.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:**

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 apartado matrícula.

- Ordinaria: 100 euros
- Reducida: 60 euros

**NOTAS DE INTERÉS:**

- Además de los colectivos que se recogen en el apartado 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 **1 crédito para los alumnos matriculados en los Títulos Oficiales adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior (Grados)**. Los alumnos interesados deberán someterse al proceso de evaluación que será comunicado por la dirección del curso en la presentación del mismo
- Asimismo todos los asistentes recibirán un certificado siempre y cuando se justifique una asistencia del 80 %.
- 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 25 87 00 / 947 25 80 80 / Fax: 947 25 87 54  
correo: cverano@ubu.es

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

**Curso organizado y patrocinado por:**



Ayuntamiento de Aranda de Duero  
Concejalía de Cultura y Educación

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

**Organiza**



UNIVERSIDAD  
DE BURGOS

**Patrocinan**



UNIVERSIDAD  
DE BURGOS

verano UBU

2018

**CURSOS DE VERANO**

**ENCUENTROS DE  
LA TRADICIÓN Y LA  
INNOVACIÓN II.  
FACTORES DE  
VALORIZACIÓN DEL  
SECTOR VITIVINÍCOLA**

**Directores:**

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

**del 2 al 5 de julio  
ARANDA DE DUERO  
(BURGOS)**



UNIVERSIDAD  
DE BURGOS

## OBJETIVOS

El Duero es uno de los grandes ríos del vino. Sus riberas, durante siglos, han sido lugar de asentamiento de pueblos que hicieron, y continúan haciendo, de la vid y el vino una fuente de desarrollo económico y social, integrándolos, además, en su patrimonio histórico y cultural. Por todo ello, como se viene planteando desde años atrás, el objetivo principal de este curso es seguir contribuyendo al desarrollo y fomento de la cultura del vino asociada a la cuenca del Duero, y en especial, en esta ocasión, se vuelve a centrar en los valores culturales de la comarca ribereña, englobando activos patrimoniales e innovaciones que contribuyan a seguir potenciando su valor.

Es objetivo también del curso, atraer a lugareños y foráneos para disfrutar juntos de charlas, catas y otras actividades entorno al patrimonio cultural del vino.

## 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 y de explotaciones vitícolas, enólogos, etc., además de técnicos de turismo, restauradores y sumilleres.
- Personas aficionadas a la cultura del vino o neófitos que quieren profundizar en temas vinculados al vino.

**Código Curso: 62A1.A8**

## Lunes, 2 de julio

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

**09:45 h.: PRESENTACIÓN DEL CURSO**

*Directores del Curso*

**10:00 h.: “Avances y nuevas estrategias en el control de enfermedades de madera de vid”**

*Profesor: D. JOSÉ MANUEL ÁLVAREZ PÉREZ*

Licenciado en Químicas. Personal Docente e Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de Salamanca

**12:00 h.: “Variedades minoritarias: importancia, experiencias de recuperación en Castilla y León y perspectivas de futuro”**

*Profesor: D. JESÚS YUSTE BOMBÍN*

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador en Viticultura ITACYL. Valladolid

**17:00 h.: “Terroir vs Zonificación vitivinícola. I”**

*Profesor: D. VICENTE GÓMEZ MIGUEL*

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

**18:30 h.: “Terroir vs Zonificación vitivinícola. II”**

*Profesor: D. VICENTE GÓMEZ MIGUEL*

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

## Martes, 3 de julio

**09:45 h.: “Problemática del control sensorial de los productos DOP en Europa”**

*Profesor: D. FRANCISCO PÉREZ ELORTONDO*

Dr. Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Universidad del País Vasco. UPV/EHU

**11:30 h.: “Marketing y vino. Últimas investigaciones”**

*Profesor: D. JUAN PARK*

Máster en Social Research Methods  
Director para España y Sudamérica de Wine Intelligence

**12:45 h.: “La página Web y las redes sociales de la Ruta del Vino Ribera del Duero: grandes aliadas para la comarca”**

*Profesora: D.ª CRISTINA FERRER GONZÁLEZ*

Social Media en la Ruta del Vino Ribera del Duero

**17:30 h.: “Denominación Origen Bierzo. Zona, variedades y vino. Perspectivas de futuro. I”**

*Profesora: D.ª CARMEN GÓMEZ VIFORCOS*

Ingeniera Técnica Agrícola  
Directora Técnica de la Denominación Origen Bierzo

**19:00 h.: “Denominación Origen Bierzo. Zona, variedades y vino. Perspectivas de futuro. II”**

*Profesora: D.ª CARMEN GÓMEZ VIFORCOS*

Ingeniera Técnica Agrícola  
Directora Técnica de la Denominación Origen Bierzo

## Miércoles, 4 de julio

**09:30 h.: “Bodegas y lagares tradicionales de la Ribera del Duero. Una mirada a través de la planimetría”**

*Profesor: D. ALFREDO SANZ SANZA*

Arquitecto. Especialista en Arquitectura y paisaje tradicional

**11:15 h.: Salida a Vadocondes para visitar el paisaje ribereño con las bodegas y lagares tradicionales**

*Profesor: D. ALFREDO SANZ SANZA*

Arquitecto. Especialista en Arquitectura y paisaje tradicional

**17:00 h.: Salida de los Jardines de D. Diego dirección a Mambrilla de Castrejón**

**17:30 h.: “Arraigo a la viticultura y respeto al proceso”**

*Profesor: D. JUAN CARLOS VIZCARRA RAMOS*

Enólogo. Bodegas Vizcarra

**19:00 h.: Visita Bodega Vizcarra**

## Jueves, 5 de julio

**10:00 h.: “Herramientas vitivinícolas para evaluar e incrementar la calidad aromática: IPAv y Bioestimulantes aromáticos”**

*Profesora: D.ª KORTES SERRANO DE LA HOZ*

Doctora en Ciencia e Ingeniería Agroalimentaria. Gerente de BetterRID, *spin-off* de la Universidad de Castilla La Mancha

**11:45 h.: “Perfiles de consumidores y sus preferencias según estilos de vinos de Rioja”**

*Profesor: D. ANTONIO PALACIOS GARCÍA*

Doctor en Químicas. Profesor Asociado de la Universidad de La Rioja  
Laboratorios Excell Ibérica

**13:45 h.: ENTREGA DE DIPLOMAS Y CLAUSURA DEL CURSO**

*Directores del Curso*