

**NÚMERO DE HORAS:** 35 h.

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:**

CASA DE CULTURA  
Pza. del Trigo, 9  
09400 – ARANDA DE DUERO (Burgos)  
Tlfos.: 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 podrá 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 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  
Tfños: 947 25 87 42 / 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  
VICERRECTORADO DE CULTURA, DEPORTE Y  
RELACIONES INSTITUCIONALES

**Patrocinan**



EXCMA. DIPUTACIÓN  
PROVINCIAL DE BURGOS



UNIVERSIDAD  
DE **BURGOS**

**verano** UBU

**2017**

**Cursos de Verano**

**ENCUENTROS DE  
LA TRADICIÓN Y  
LA INNOVACIÓN  
EN EL SECTOR  
VITIVINÍCOLA**

**Directores:**

**D<sup>a</sup>. M<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 3 al 6 de julio**  
**ARANDA DE DUERO**  
**(BURGOS)**

**CURSOS DE VERANO**



**UNIVERSIDAD DE BURGOS**

## OBJETIVOS

La cultura del vino está plenamente arraigada a lo largo de las riberas del Duero. No en vano este es uno de los grandes ríos vitivinícolas del mundo, y en la actualidad la región compagina la tradición y la innovación tanto en sus bodegas como en los viñedos, los centros de atención al turista, los restaurantes, etc. Por todo ello, los objetivos de este curso se centran en continuar con la también ya larga tradición de difundir y fomentar diversos aspectos de la cultura del vino tanto de la comarca de la Ribera del Duero como de otras regiones vitícolas de interés. Este objetivo se vincula tanto con los lugareños como con cuantos otros interesados en disfrutar de unos días de charlas y 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.A7**

## Lunes, 3 de julio

**09:30 h: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN**

**09:45 h: PRESENTACIÓN DEL CURSO**

*Directores del Curso*

**10:00 h: “Identificación de los factores efáticos, climáticos y enológicos que definen las características de los terroirs en la Denominación de Origen Ribera del Duero”**

*Profesor: D. JOSÉ CARLOS ÁLVAREZ RAMOS*

Dr. Ingeniero Agrónomo. CEO de Bodegas Convento Las Claras

**12:00 h: “Innovación en técnicas de cultivo, hacia la viticultura de precisión rentable”**

*Profesor: D. JESÚS YUSTE BOMBÍN*

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador en Viticultura. ITACYL, Valladolid

**17:00 h: “La arquitectura del vino, las bodegas tradicionales como patrimonio cultural”**

*Profesor: D. FÉLIX JOVÉ SANDOVAL*

Doctor Arquitecto. Profesor titular de Construcciones Arquitectónicas. ETS de Arquitectura. Universidad de Valladolid

## Martes, 4 de julio

**10:00 h: “Los vinos de pago: planteamiento y desarrollo en España”**

*Profesor: D. VICENTE SOTÉS RUIZ*

Ingeniero Agrónomo. Catedrático de Universidad Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid

**11:45 h: “Importancia del manganeso en viticultura: en el suelo, en la planta y en el producto”**

*Profesor: D. VICENTE GÓMEZ MIGUEL*

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

**17:00 h: Seminario teórico-práctico. “Desde el origen milenario de los Lagares Rupestres a la diversidad actual de los vinos de Galicia”**

*Profesor: D. LUIS JOSÉ LÓPEZ PAADÍN*

Sumiller. Enólogo Director Técnico Servino Consulting. Asesor Vitivinícola

## Miércoles, 5 de julio

**09:00 h: Salida de los Jardines de D. Diego dirección a Adrada de Haza. Visita viñedo ecológico**

*Profesor: D. JESÚS LÁZARO DE DIEGO*

Viticultor - Bodeguero Bodega Adrada Ecológica, Denominación de Origen Ribera del Duero

**11:15 h: “Vinos ecológicos: diferenciación, inicios, presente y futuro”**

*Profesor: D. JESÚS LÁZARO DE DIEGO*

**12:30 h: “Moradillo de Roa, proyecto de concienciación, protección, mantenimiento, recuperación y puesta en valor de las bodegas y lagares tradicionales de El Cotarro”**

*Profesor: D. JOSE IGNACIO RINCÓN SANZ*

Concejal de Cultura del Ayuntamiento de Moradillo de Roa

**17:00 h: Salida de los Jardines de D. Diego. “Bodegas de Moradillo, Un museo al aire libre... Un tesoro bajo tierra”**

*Profesor: D. JOSE IGNACIO RINCÓN SANZ*

## Jueves, 6 de julio

**10:00 h: “Extracción de polifenoles en frío mediante el empleo de ultrasonidos. Una nueva innovación en Enología”**

*Profesor: D. JUAN ALBERTO INIESTA ORTIZ*

Departamento de Innovaciones Tecnológicas y Marketing Agrovín

**11:45 h: “Vinos sin sulfitos. La madera de poda, ¿una alternativa?”**

*Profesora: D<sup>a</sup>. EMMA CANTOS VILLAR*

Investigadora del IFAPA. Junta de Andalucía Rancho de la Merced. Jerez de la Frontera

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

*Directores del Curso*