



CURSO SUPERIOR
— DE —
**Viticultura
Sostenible**

5 y 6 Noviembre

ITACYL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León)
Finca zamadueñas, Ctra.Burgos km.119 - Valladolid

**DIRIGIDO A: VITICULTORES, BODEGUEROS,
TÉCNICOS, PROFESIONALES DEL SECTOR, ASESORES Y CONSULTORES.**

El objetivo del curso es transferir prácticas y técnicas agrícolas que permitan la producción de uva de alta calidad de manera sostenible.

Desde un punto de vista global y con componente práctica, el curso está basado en ponencias de alto nivel y en trabajo práctico con el método del caso: un sistema eficaz para formalizar un proceso educativo que pretende capacitar para la solución de problemas no operativos, en condiciones de experiencia simulada bajo la guía de un profesor o maestro. El curso se complementará también con materiales en el aula virtual disponibles para el alumno.

El curso ofrece la opción de complementarse con un viaje para conocer proyectos sobre viticultura sostenible en la región del Friuli, Italia. Previsto para el 25 - 27 de noviembre.



**MÁS INFORMACIÓN Y
MATRÍCULA AQUÍ**

ORGANIZA



COLABORA



Programa Curso

5 NOVIEMBRE

DÍA 1

9h - 9:30h

INTRO: Presentación del Curso
ITACyL, INEA, Agromillora

9:30h - 11h

CASO 1 - Viticultura Regenerativa
Francesc Font: CEO The Regen Academy

11h - 11:30h

PAUSA DESAYUNO

11:30h - 13h

Los pilares prácticos de una industria vitivinícola más sostenible.
Joao Barroso: Director Sostenibilidad y I+D en Vinos de Alentejo

13h - 14:30h

CASO 2 - Uso de herramientas para la predicción de plagas y enfermedades
Guillermo Laguna: Consultor externo vitivinícola

14:30h - 16h

COMIDA NETWORKING

16h - 17:30h

PONENCIA: Variedades resistentes
Calidad y diferenciación.
Gabriele di Gasparo. Univ. Urdine.

17:30h - 19h

CATA 1 - Variedades resistentes (PIWI) comerciales. Mauro Pizzuto (VCR)

TOTAL CURSO: 40 h - 13h presenciales + 4h aula virtual + 23 horas de trabajo personal

6 NOVIEMBRE

DÍA 2

9h - 11h

CASO 3 - Diseño viñedo sostenible
Aspectos a considerar previos a plantación.
Miguel Tubio: Director Técnico Bodegas Martín Códax
Pedro Junquera: Profesor de la ETSIAAB de la UPM

11h - 11:30h

PAUSA DESAYUNO

11:30h - 12:30h

La mejora genética:
Clave para afrontar los retos actuales
Cristina Ménéndez: Profesora titular Universidad de la Rioja

12:30h - 14:30h

CATA 2 - ITACYL: Vinos sostenibles

14:30h - 16h

COMIDA NETWORKING

16h - 17:30h

Visita viñedo plantación experimental ITACYL

17:30h - 18h

CIERRE CURSO

AULA VIRTUAL:

Nuevas mejoras de portainjertos de vid
Davide Bianchi. Universidad Milan

INEA Virtual | INEA-Escuela Universitaria de Ingeniería Agrícola

Centro adscrito a la Universidad Pontificia Comillas Cno. Viejo de Simancas, km 4,5 - 47008 Valladolid

www.inea.org · Mail. ineavirtual@inea.edu.es | Tel. +34 685 158649 | Tel. +34 983 235506