

Online o presencial

del 22 de octubre de 2021 al 7 de mayo de
2022

Online o
presencial

I CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA: ENCUENTROS PARA EL PROGRESO Y EL EMPRENDIMIENTO RURAL

créditos
2.0

Extensión universitaria

Con este curso se quiere dar a conocer las últimas novedades y tendencias en el sector del vino, con una visión interdisciplinar. Se abarcará desde el enoturismo hasta la gestión empresarial y comercialización de los productos vitivinícolas, realizando buenas prácticas de producción y respetando el medio ambiente. Sin despreciar los preceptos de la legislación vigente para seguir trabajando bajo sistemas de calidad y garantizando la seguridad alimentaria.

Lugar y fechas

Aula A Rúa

Del 22 de octubre de 2021 al 7 de mayo de 2022

Espacios en los que se desarrolla: Aula 1 rúa

Lugar:

Aula UNED A Rúa de Valdeorras

Horas lectivas

Horas lectivas: 52

Créditos

2 créditos ECTS.

Programa

viernes, 22 de octubre de 2021

18:00-20:30 h. Presente y futuro en los vinos de Galicia. Historia y reglamento de la D.O Valdeorras. Certificaciones de calidad.

Jorge Mazaira Pérez *Director técnico de la D.O Valdeorras*

sábado, 23 de octubre de 2021

10:00-14:00 h. Elaboración de vinos tintos. Variedades, maceraciones, embotellado y tipos de crianzas

María Eugenia Medina González *Enóloga y Licenciada en Biología-Doña Branca Asesoría Enológica Integral S.L*

viernes, 19 de noviembre de 2021

17:00-21:00 h. Historia del espumoso en Galicia hasta nuestros días. Cata de vinos espumosos, carácter varietal de la cata

María Cristina Murga Macías *Ingeniero Técnico Agrícola y enóloga de espumosos gallegos*

sábado, 20 de noviembre de 2021

10:00-14:00 h. Mejoras en los sistemas de elaboración de espumosos, cultura y maridajes. Cata de espumosos de nueva generación

María Cristina Murga Macías *Ingeniero Técnico Agrícola y enóloga de espumosos gallegos*

viernes, 10 de diciembre de 2021

18:00-20:30 h. O Cabalín: Proyecto de recuperación de viñas abandonadas en el oeste de Valdeorras para la elaboración de vinos de Terroir

Luis Peique Valle *Socio fundador de Bodegas Peique O Bierzo-Fundador del proyecto O Cabalín de la D.O Valdeorras*

viernes, 14 de enero de 2022

17:00-21:00 h. Técnicas vitícolas frente al cambio climático. Técnicas de manejo de la vegetación del viñedo para mitigar los efectos de las altas temperaturas y del calentamiento climático

Enrique Santiago Pérez Espiño *Ingeniero Técnico Agrícola*

sábado, 15 de enero de 2022

10:00-14:00 h. Prevención de riesgos laborales en el sector vitivinícola. Prevención específica en vendimia y prevención en bodega

Jesús Manuel Álvarez Rodríguez *Técnico superior en Prevención de Riesgos Laborales y Máster de la UNED*

viernes, 18 de febrero de 2022

17:00-21:00 h. Elaboración de vinos blancos. Selección de uva, fermentación alcohólica y crianza

Cecilia Fernández Rodríguez *Licenciada en Biología y Enología. Consultora enológica.*

sábado, 19 de febrero de 2022

10:30-13:30 h. Recursos turísticos de Valdeorras

Eladio Ramón Santos Martínez *Concejal de Promoción Económica, Turismo, Comercio y Consumo del Ayuntamiento del Barco de Valdeorras*

viernes, 25 de marzo de 2022

18:00-21:00 h. Análisis sensorial y Cata de tintos en bodega. Descubriendo los vinos de Valdeorras vino

Esta sesión se realizará en las instalaciones de la Cooperativa Vitivinícola de A Rúa

Maria Eugenia Medina González *Enóloga y Licenciada en Biología-Doña Branca Asesoría Enológica Integral S.L*

sábado, 26 de marzo de 2022

10:00-14:00 h. Producción Integrada. Gestión integrada de plagas en el viñedo. Cuaderno de explotación

Ricardo Dobao Macía *Ingeniero Técnico Agrícola.*

viernes, 22 de abril de 2022

18:00-21:00 h. Análisis sensorial y Cata de blancos. Características, origen e identidad del vino

Cecilia Fernández Rodríguez *Licenciada en Biología y Enología. Consultora enológica.*

sábado, 23 de abril de 2022

10:00-14:00 h. Piensa en verde. Desarrollo de la vid, deschuponado y desnietado

Enrique Santiago Pérez Espiño *Ingeniero Técnico Agrícola*

viernes, 6 de mayo de 2022

18:00-20:00 h. Del majuelo a la bodega. Tradición y modernidad en el paisaje vitivinícola castellanoleonés: el caso de la DO Cigales

Julio Fernández Portela *Profesor titular de Geografía Humana - UNED. Grupo de investigación de cultura, paisaje y patrimonio de la vid y el vino (VITISUNED).*

sábado, 7 de mayo de 2022

10:00-13:00 h. Mesa Redonda: ENOTURISMO COMO POSIBILIDAD DE RECURSO TURÍSTICO EN LA COMARCA DE VALDEORRAS

Joaquín Sánchez Rodríguez *Presidente de la Asociación Rutas del Vino del Valdeorras y gerente bodega Alan de Val.*

Victor Fernández González *Gerente Xanzá Ecoturismo*

Cristina Nuñez Prada *Técnica de la Ruta do Viño Valdeorras*

Ana Rodríguez Lomba *Planificación de viajes enoturísticos en NorteGuiado y guía turística*

Anton Alonso Suárez *Director y editor de www.vinosycaminos.com*

13:00-14:00 h. **Visita a una bodega y viñedo de la DO Valdeorras: Bodega A Coroa SAT.**

Marta Sertaje Nogueira *Directora de Exportación A Coroa SAT*

Asistencia

Esta actividad permite al estudiante participar con asistencia presencial o asistencia online en directo o en diferido, sin necesidad de ir al centro.

Inscripción

La matrícula categoría ESTUDIANTES es para alumnado ajeno a la UNED (otras universidades, ciclos FP; escuela oficial de idiomas, conservatorio de música etc). Hay que adjuntar copia de la matrícula del curso vigente 2021-2022.

Las PERSONAS EN SITUACIÓN DE DESEMPLEO tienen que adjuntar certificado actualizado de su situación.

	MATRÍCULA ORDINARIA	ALUMNOS UNED	ESTUDIANTES	PERSONAS EN SITUACIÓN DE DESEMPLEO
PRECIO	85 €	65 €	65 €	45 €

Dirigido por

Rosa Maria Garcinuño Martínez

Profesora Titular en la Facultad de Ciencias y Directora del Dep. de Ciencias Analíticas en la UNED

Coordinado por

Jacinta Sánchez García

Tutora Biología-UNED Valdeorras

Coordinador en mesa redonda

Anton Alonso Suárez

Director y editor de www.vinosycaminos.com

Ponentes

Jesús Manuel Álvarez Rodríguez

Técnico superior en Prevención de Riesgos Laborales y Máster de la UNED

Ricardo Dobao Macía

Ingeniero Técnico Agrícola.

Julio Fernández Portela

Profesor titular de Geografía Humana - UNED. Grupo de investigación de cultura, paisaje y patrimonio de la vid y el vino (VITISUNED).

Cecilia Fernández Rodríguez

Licenciada en Biología y Enología. Consultora enológica.

Jorge Mazaira Pérez

Director técnico de la D.O Valdeorras

Maria Eugenia Medina González

Enóloga y Licenciada en Biología-Doña Branca Asesoría Enológica Integral S.L

María Cristina Murga Macías

Ingeniero Técnico Agrícola y enóloga de espumosos gallegos

Luis Peique Valle

Socio fundador de Bodegas Peique O Bierzo-Fundador del proyecto O Cabalín de la D.O Valdeorras

Enrique Santiago Pérez Espiño

Ingeniero Técnico Agrícola

Eladio Ramón Santos Martínez

Concejal de Promoción Económica, Turismo, Comercio y Consumo del Ayuntamiento del Barco de Valdeorras

Marta Sertaje Nogueira

Directora de Exportación A Coroa SAT

Ponentes en mesa redonda

Victor Fernández González

Gerente Xanzá Ecoturismo

Cristina Nuñez Prada

Técnica de la Ruta do Viño Valdeorras

Ana Rodríguez Lomba

Planificación de viajes enoturísticos en NorteGuiado y guía turística

Joaquín Sánchez Rodríguez

Presidente de la Asociación Rutas del Vino del Valdeorras y gerente bodega Alan de Val.

Dirigido a

Profesionales del sector vitivinícola, emprendedores, aficionados o personas interesadas en el mundo del vino. Todo tipo de público en general que, por su actividad profesional o interés personal, quieran acercarse a la cultura vitivinícola.

Objetivos

1. ANALIZAR EL MARCO INSTITUCIONAL Y NORMATIVO DE LA D.O. VALDEORRAS
2. EL PROCESO DE CULTIVO DE LA VID: PLANIFICACIÓN, PLANTACIÓN, SEGUIMIENTO, CONTROL Y EXPLOTACIÓN. CONOCER LAS VARIETADES DE LA UVA Y PROPIEDADES DE LOS DISTINTOS VINOS
3. ADQUIRIR CONCEPTOS Y FACTORES NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA CATA, JUNTO CON LA DESTREZA SENSORIAL PARA EL DESARROLLO DE LA MISMA
4. ANALIZAR Y ELABORAR VINOS BLANCOS Y TINTOS EN CADA UNA DE SUS ETAPAS
5. ACERCARNOS A MODELOS DE NEGOCIO EN EL RURAL Y LOCALIZAR NUEVOS RECURSOS TURÍSTICOS
6. ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA CONOCER LAS MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS, TOMA DE MUESTRAS DE UVA, LOS ANÁLISIS FÍSICO- QUÍMICOS Y SENSORIALES, LAS INSTALACIONES DE LA BODEGA, SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA, PROCESOS FERMENTATIVOS.
7. ADQUIRIR CONOCIMIENTOS SOBRE COMERCIALIZACIÓN, SERVICIO Y CONSUMO DEL VINO

Metodología

El curso tendrá plazas limitadas para los que opten por asistir presencialmente al Aula de la UNED en A Rúa de Valdeorras (máximo 30 personas, y dependiendo de las indicaciones sanitarias vigentes en el momento de inicio del curso). Con la opción *online en directo* se podrá seguir desde cualquier dispositivo que permita el seguimiento en tiempo real. La modalidad *en diferido* permitirá a los interesados no asistir en directo a las sesiones (en su totalidad o parcialmente) y recibir días mas tarde la grabación de las mismas.

La sesión de la cata de vino en las instalaciones de la Cooperativa Vitivinícola de A Rúa no se emitirá en directo y será grabada para los que opten por el seguimiento online en directo o en diferido.

Colaboradores

Colabora





Vinos y Caminos www.vinosycaminos.com

Objetivos de Desarrollo Sostenible

Esta actividad impacta en los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:

8 TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



10 REDUCCIÓN DE LAS
DESIGUALDADES



12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**

Más información

*Aula A Rúa
Colegio "Manuel Respino"
32350 A Rúa de Valdeorras Ourense
988 336 038 / info@a-rua.uned.es*