

Programa de Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad por la Universidad de Castilla-La Mancha; la Universidad de La Rioja; la Universidad de Murcia; la Universidad de Salamanca y la Universidad de Valladolid

Actividades formativas del programa - Curso 2017-2018

Seminarios de Investigación y Jornadas Científicas celebrados

Título: La diversidad frutal de *Vitis vinifera* L. es adecuada en la selección varietal para hacer frente a los problemas de calentamiento.

Ponente: Dr. Laurent Torregrosa. UMR AGAP (DAAV research group) & UMT GENOVIGNE, Montpellier, Francia.

Fecha: 14 de Junio de 2018

Hora: 12,30 h

Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO.

Título: Orientaciones de las técnicas de cultivo hacia la rentabilidad del viñedo.

Ponente: Dr. Jesús Yuste Bombín. Responsable del Departamento de Viticultura. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL). Valladolid.

PROFESOR DEL PROGRAMA DE DOCTORADO CONJUNTO. ACTIVIDAD COORDINADA DEL PROGRAMA.

Fecha: 31 de Mayo de 2018

Hora: 12,30 h

Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO

Jornada: Vinos de Sudáfrica y de la DOCa Rioja. South African wines and the certificate of origin Rioja.

Fecha: 23 de Mayo de 2018

Hora: 10 h

Lugar: Complejo Científico-Tecnológico. Salón de Actos (Fase IV)

Ponente: Prof. Florian F. Bauer, Distinguished Professor in Wine Biotechnology and South African Research Chair in Integrated Wine Science; Institute for Wine Biotechnology, Department of Viticulture and Oenology; University of Stellenbosch, South Africa:

The South African Wine Industry and Wine Research: From ecosystems to the consumer

Ponente: M.^a Pilar Sáenz-Navajas, ICVV:

Chemical drivers of mouthfeel properties: a sensory-directed approach

Hora: 12.00-13.30 h

Lugar: Tasting Room

Ponente: Antonio Palacios, Universidad de La Rioja:

Sensory analysis of South African Wines and Certificate of Origin Rioja Wines.

Título: GRAPEX: A Project to Measure and Model Vineyard Water and Energy Exchange.
Ponente: Dr. William P. Kuskas. Hydrology and Remote Sensing Laboratory. Beltsville Agricultural Research Service - United States Department of Agriculture
Fecha: 17 de Mayo de 2018
Hora: 12,30 h
Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO

Título: Aplicaciones de no-*Saccharomyces* en enología.
Ponente: Dr. Antonio Morata. Grupo EnotecUPM. Departamento Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid.
Fecha: 20 de Abril de 2018
Hora: 12,30 h
Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO.

Título: Using *Trichoderma* to manipulate the Phytobiome and improve crop performance. **Ponente:** Dra. Molly Cadle-Davidson.
Título: Vitis Gen2: Breeding for durable resistance to grapevine powdery mildew in the U.S. **Ponente:** Dr. Lance Cadle-Davidson
Fecha: 27 de Abril de 2018
Hora: 12,00 h
Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO

Título: Bacterias acéticas: la dualidad vino-vinagre.
Ponente: Dra. María Jesús Torija. BIOTENOL- Biotecnología Enológica. Departament de Bioquímica i Biotecnologia. Universitat Rovira i Virgili. Tarragona.
Fecha: 11 de Mayo de 2018
Hora: 12,30 h
Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO.

Título: La barrica de roble como micro-oxigenador natural. Estado actual del conocimiento.
Ponente: Dra. María del Álamo. Departamento de Química Analítica. Universidad de Valladolid.
Fecha: 16 de Febrero de 2018
Hora: 12,30 h
Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO.

Título: Orientaciones de las técnicas de cultivo hacia la rentabilidad del viñedo.
Ponente: Dr. Jesús Yuste Bombín. Responsable del Departamento de Viticultura. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL). Valladolid.
Fecha: 9 de Marzo de 2018
Hora: 12,30 h
Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO.

Título: Impacto del estrés nutricional y de temperatura sobre la levadura en la fermentación vínica

Ponente: Prof. José Manuel Guillamón. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC)

Fecha: 20 de Octubre 2017

Hora: 12,30 h

Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO

Jornada: 9th Spideer Mite Genome Meeting

Ponentes

- Ivo Gut, CNAG Barcelona, Spain
- María Navajas, INRA, Montpellier, France
- Thomas Van Leeuwen, University of Gent, Belgium,
- Vojislava Grbic, Canada
- Masahiro Osakabe, University of Kyoto, Japan,
- Ralf Nauen, Bayer, Germany
- Takeshi Suzuki, University of Tokyo, Japan,
- María Nunes, EMBRAPA, Brasil
- Xiao-Yue Hong, Nanjing Agricultural University, China

Fechas: 23 - 25 de Octubre 2017

Lugar: Centro Cultural Ibercaja. C/ Portales, 48. Logroño

Título: Madera de poda: una alternativa al SO₂ en vinos

Ponente: Dra. Emma Cantos Villar. IFAPA Rancho de la Merced. Jerez de la Frontera (Cádiz)

Fecha: 20 de Noviembre 2017

Hora: 12,30 h

Lugar: SALÓN DE ACTOS de la Bodega Institucional de la FINCA LA GRAJERA – Ctra. Lo-20 salida 13. Autovía del Camino de Santiago – 26007 LOGROÑO

CONGRESO: 10th In Vino Analytica Scientia Symposium

Fechas: 17 - 20 de Julio 2017

Lugar: "La Hospedería del Colegio Arzobispo Fonseca" Universidad de Salamanca, Calle Fonseca, 4, 37002 Salamanca

Información e inscripciones: <http://ivas2017.usal.es/welcome>

ACTIVIDAD COORDINADA POR LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA DENTRO DEL PROGRAMA DE DOCTORADO CONJUNTO.

Título: Jornada de Seminarios de investigación de los alumnos del Doctorado en Enología Viticultura y Sostenibilidad

Ponentes: Alumnos del programa

Fecha: 17 de julio de 2017

Lugar: Universidad de Salamanca.

Cursos de Formación

Título: CURSO DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS

Fecha: 30 de mayo 2018, de 8:00 a 10:00.

Lugar de impartición: Edificio de Filologías de la UR.

Responsable: Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la UR

Información e inscripciones: Tel: 941299505; e-mail: prevencion@unirioja.es

Título: SEGURIDAD EN TAREAS DE INVESTIGACIÓN DE LABORATORIOS

Fecha: consultar en: http://www.unirioja.es/Formacion_pdi

Responsable: Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la UR

Información e inscripciones: Tel: 941299505; e-mail: prevencion@unirioja.es