

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 2020-2021

EN LA RIOJA y "on line"

Seminarios de Investigación y Jornadas Científicas

Título: Molecular Taste: molecular approaches to understand food polyphenols astringency and bitterness.

Ponente: Dra. Susana Soares. Faculdade de Ciências da Universidade do Porto. Portugal

Fecha: 30 de abril de 2021

Hora: 11:30 h

Enlace *on line*:

Título: Vino, dieta mediterránea y salud.

Ponente: Dr. Ramón Estruch. Departamento de Medicina Interna. Hospital Clínic. Universidad de Barcelona

Fecha: 21 de mayo de 2021

Hora: 11:30 h

Enlace *on line*:

Título: Dominance of *Sacharomyces cerevisiae* in alcoholic fermentation processes: role of physiological fitness and microbial interactions.

Ponente: Dra. Helena Albergaria. Laboratório Nacional de Energia e Geologia. Portugal.

Fecha: 18 de junio de 2021

Hora: 11:30 h

Enlace *on line*:

Título: Estréses abióticos y calidad de uva.

Ponente: Dra. Mar Vilanova. Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino ICVV-CSIC.

Fecha: 9 de julio de 2021

Hora: 11:30 h

Enlace on line:

Cursos de Formación

Título: SEGURIDAD EN TAREAS DE INVESTIGACIÓN DE LABORATORIOS

Fechas:

11 de febrero de 9 a 12:30. Riesgos de los productos químicos.

12 de febrero de 9 a 11:30. Riesgos de las instalaciones y equipos.

13 de febrero de 9 a 13:00. Riesgos físicos y biológicos y Actuación ante emergencias

Inscripción enviar antes del día 6 de febrero un email a: formación.pdi@unirioja.es

para más detalles consultar en: http://www.unirioja.es/Formacion_pdi

Responsable: Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la UR

Más información: Tel: 941299505; e-mail: prevencion@unirioja.es

Seminarios de Investigación y Jornadas Científicas ya celebrados

Título: XIII Jornadas del ICVV.

Ponencias:

- Modelos computacionales de transmisión de patógenos: aplicación a COVID-19. *Juan Fernández Recio. Grupo 3DBIOwine.*
- Aplicación de nanoelicitores en el viñedo: Efecto en la maduración de la uva. *Teresa Garde Cerdán. Grupo VIENAP.*
- Efecto de los polifenoles de uva tinta sobre el crecimiento de bacterias resistentes y sensibles a los antibióticos. *Fernanda Ruiz Larrea. Grupo UR-Biotec.*
- Avances sobre el aroma potencial de las uvas de Tempranillo y Garnacha. *Vicente Ferreira González. Unidad Asociada Laboratorio de Análisis de Aroma y Enología (UNIZAR).*
- Estrategias agronómicas y genéticas para mejorar el cultivo de la vid e incentivar su sostenibilidad. *Alicia Pou Mir. Grupo VitisGestión.*
- Avances en el desarrollo de nuevas bioherramientas basadas en nematodos entomopatógenos y derivados de sus bacterias para el control de amenazas bióticas en la vid (SOS-VINE). *Raquel Campos Herrera. Grupo IN-Vid.*
- Color de la uva y compuestos aromáticos en variedades tintas y sus derivadas blancas. *José Miguel Martínez Zapater. Grupo Vitigen.*
- Selección de clones de Tempranillo por eficiencia en el uso del agua. *Hipólito Medrano Gil. Unidad Asociada Eficiencia en el uso del agua en la vid (UIB).*

Fecha: 18 diciembre 2020.

Hora: 10:00 y hasta 12:15

Enlace on line: <https://bit.ly/ICVV18dic>