

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 2021-2022

EN LA RIOJA y "on line"

Curso de Formación

Título: SEGURIDAD EN TAREAS DE INVESTIGACIÓN DE LABORATORIOS

Duración: 11 horas presenciales.

TEMARIO:

- Peligrosidad de los productos químicos
- Seguridad en instalaciones y equipos
- Riesgos físicos y biológicos
- Residuos
- 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

Jornada científica: Prácticas de manejo del suelo frente a su degradación: costes y beneficios medioambientales.

Fecha: 25 de marzo de 2022

Hora: 10:15

Lugar: Universidad de La Rioja Complejo Científico-Tecnológico Sala de Grados

Coordinación: Dra. Marisol Andrades.

Seminarios:

- 10:30 La pérdida de suelo en olivar y viña. Estrategias de manejo del suelo. *Dr. D. Ramón Bienes Allas. Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)*
- 11:30 Manejo del suelo en agricultura: Impacto en el destino medioambiental de los pesticidas. *Dr. D. Jesús Marín Benito. Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Salamanca (IRNASA-CSIC)*
- 12:30 Introducción de fármacos en el sistema suelo-planta por insumos agrícolas y el papel de las enmiendas orgánicas. *Dr. D. Carlos García Delgado. Departamento de Geología y Geoquímica. Universidad Autónoma de Madrid*

más información:

<https://www.unirioja.es/apnoticias/servlet/Noticias?codnot=1953&accion=detcong>

Título: Optimización y producción biotecnológica de bioplaguicidas botánicos y fúngicos.

Ponente: Dra. María Fe de Andrés Yeves. Vicedirectora Instituto de Ciencias Agrarias (ICA)-CSIC. Madrid

Fecha: 22 de Abril de 2022

Hora: 11:30 h

Modalidad *on line* (<https://www.icvv.es/seminarios>)

Título: Reflexiones en torno a los polifenoles del vino, el microbioma humano y la salud.

Ponentes: Dras. Victoria Moreno-Arribas / Begoña Bartolomé. Investigadoras Científicas CSIC-UAM. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL). Madrid.

Fecha: mayo de 2022

Hora: 11:30 h

Modalidad *on line* (<https://www.icvv.es/seminarios>)

Título: Los sentidos de los insectos y control de plagas. Profesor Agregado en el Departamento de Producción Vegetal y Ciencia Forestal. Universidad de Lleida

Ponente: Dr. César Gemeno.

Fecha: 6 de mayo de 2022

Hora: 11:30 h

Modalidad *on line* (<https://www.icvv.es/seminarios>)

Título: Using analytical chemistry to enable grape and wine science

Ponente: Prof. Dr. David Jeffery.

Fecha: 17 de junio de 2022

Hora: 9:30 h

Modalidad *on line* (<https://www.icvv.es/seminarios>)

Seminarios de Investigación grabados. Acceso *on line*

"Empleo de la nanotecnología en el viñedo" Dra. Teresa Garde Cerdán, Científica Titular del CSIC-ICVV (4 de Febrero de 2022).

enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=L2itIRZ29oc>

"Aplicaciones del NIR - de la viña al consumidor" Dr. Daniel Cozzolino, investigador y Profesor Asociado de la Universidad de Queensland, Australia (12 noviembre, 2021).
enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=kB5glHzwCcg>

"Estrés abióticos y calidad de uva" Dra. Dra. Mar Vilanova De La Torre. Misión Biológica de Galicia (CSIC) (9 de junio de 2021).
enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=LJpYVpC1GW4>

"Vino, dieta mediterránea y salud" Dr. Dr. Ramón Estruch. Servicio de Medicina Interna del Hospital Clínic. Universidad de Barcelona. CIBERobn. Instituto de Salud Carlos III. Madrid (21 de mayo de 2021).
enlace: https://www.youtube.com/watch?v=vaFM_yoTiBc

"Nuevas variedades para una viticultura sostenible y de calidad en climas semiáridos: partiendo de monastrell" Dra. Leonor Ruiz García, Investigadora del IMIDA. Murcia (17 de septiembre de 2021).
enlace: https://www.youtube.com/watch?v=nqsVM_Wxia4

"Molecular taste: molecular approaches to understand food polyphenols astringency and bitterness" Dra. Susana Soares, Investigadora de la Universidad de Oporto (30 de abril de 2021).
enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=kB5glHzwCcg>

"XIII Jornadas del ICVV" (17 de diciembre de 2021)

- 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).*

enlace: https://www.youtube.com/watch?v=f-S_RFX5V74