

CURSO SUPERIOR

Prácticas sostenibles del campo a la bodega

4 y 5 Noviembre

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

El objetivo del curso es transferir el conocimiento necesario sobre viticultura y gestión de bodegas que permitan la producción de uva para vinificación y vino de alta calidad de manera sostenible. Formación con alta componente práctica y figuras internacionales de prestigio.



USO DE HERRAMIENTAS PARA LA PREDICCIÓN DE PLAGAS Y ENFERMEDADES



VITICULTURA REGENERATIVA



NUÉVAS TECNOLOGÍAS Y MODELOS PREDICTIVOS



COMERCIALIZACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y VISIÓN DE FUTURO

ORGANIZA



escanéame

Lugar: ITACYL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León).
Subdirección de Investigación

MÁS INFORMACIÓN AQUÍ

**INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:
FUNDACIÓN INEA**

Cmno. Viejo de Simancas, km 4,5 - 47008 Valladolid www.inea.edu.es ·
Mail. ineavirtual@inea.edu.es | Tel. +34 685 158649 | Tel. +34 983 235506

4 NOVIEMBRE

DÍA 1

9h - 9:30h

INTRO: Presentación del Curso
ITACyL, INEA, Agromillora

9:30h - 10:15h

Utilización de microorganismos y bioestimulantes en viñedo
Rubén Flamarique Urdín
Asesor en regeneración de suelos y cultivos.

10:15h - 11:45h

Caso 1: Relación entre el manejo de las cubiertas vegetales y la vida microbiana del suelo.
Eloy Álvarez Calvo.
Técnico Viticultura Grupo Yllera

11:45h - 12:15h

PAUSA CAFÉ

12:15h - 13h

Gestión sostenible del suelo en viticultura
Pedro Junquera González
Profesor Investigador UPM

13h - 13:45h

Vino: equilibrio armónico entre Naturaleza y Sociedad
Nacho León
Director Bodega Demencia Wine

13:45h - 14:30h

Monitoreo inteligente y predicción de plagas
Franco Di Giano
Country Manager Iberia Trapview

14:30h - 15:30h

COMIDA NETWORKING

15:30h - 16:15h

De la teoría a la práctica: sostenibilidad aplicada al viñedo para una estrategia comercial exitosa.
Stefano Gri
Bodega PIWI TREZERO

16:15h - 17h

Casos de éxito en la gestión sostenible del viñedo mediante IA.
Prof. Marco Sozzi
Universidad Pisa

17h - 18:30h

CATA

Programa

5 NOVIEMBRE

DÍA 2

9h - 9:45h

Uso y explotación masiva de los datos de campo y bodega mediante IA
David Francés
AGERPIX

9:45h - 11:15h

Prevención de la incidencia de mildiu en viñedo ecológico mediante modelos predictivos y recuento de esporas en el aire.
Eva Navascues López-Cordón
Directora I+D+i Alma Carraovejas

11:15h - 11:45h

PAUSA CAFÉ

11:45h - 12:30h

Impacto en el cultivo de la viña de las nuevas técnicas genómicas.
José Miguel Mulet
Catedrático Bioquímica y biología molecular UPV

12:30h - 13:15h

Visión holística de la cadena de valor.
Andrea Gutierrez Maestre
Responsable Dept. Sostenibilidad Matarromera

13:15h - 14h

Visita viñedo experimental ITACyL

14h - 15h

COMIDA NETWORKING

15h - 15:45h

Innovación en bodega a través de la IA
Deloitte

15:45h - 17h

Caso 2: Tendencias mundial del consumo del vino. Sostenibilidad e innovación
Javier Rodriguez
Bodegas Rodríguez y Sanzo

17h - 18:30h

Caso 3: Utilización imágenes satélite
David Nafría García
Jefe Dto. Desarrollo tecnológico ITACyL

18:30h

CIERRE CURSO