

Formación especializada en cultivo y viticultura para bodegas

Dirigido a pequeñas empresas bodegueras y proyectos emprendedores con productos y servicios en el ámbito de la vinificación*

Organiza: Parque Científico de la Universidad de Valladolid

Lugar: C.E.P.A. Doña Jimena c/Isaac García Alonso, 29. San Esteban de Gormaz

*Actividad gratuita destinada de forma preferente a *empresas y proyectos* que desarrollen su actividad en *Soria* así como para las *constituidas hace menos de 5 años*.

Fisiología vegetal en vides de interés ecológico y su relación con la microbiota del suelo.

Lunes, 6 de junio de 2022
De 9.00 a 20.00 horas

Programa

9.00 – 10.00 horas - Macro y micronutrientes y sus interacciones con la microbiota del suelo.

10.00 – 11.30 horas - Mecanismos de relaciones metabólicas entre los distintos microorganismos del suelo.

Pausa café

12.00 – 13.00 horas - Características físico-químicas del suelo y su incidencia sobre la nutrición (CIC, pH, textura) con respecto a la microbiota del suelo.

13.00 – 14.00 horas - Ciclo del nitrógeno y materia orgánica.

Pausa Comida

16.00 – 20.00 horas - Prácticas en viñedo con calicatas.

Impartido por: Claudio Pastenes Villarreal. Ingeniero agrónomo por la Universidad de Chile. Profesor en la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Experto a nivel internacional en esta área de conocimiento sobre la que ha publicado varios artículos científicos.

Inscripción

Contacto: Susana Gómez Ortega / soria@parquecientifico.uva.es