

- 18:30 -. Finaliza la jornada.

**Jueves 19 de julio**

11:00 -. Conferencia: *"La cata organoléptica. Las partes de la botella. Etiquetas. Control de la bodega. La cata"*. A cargo del Profesor D. Profesor Francisco González.

12:00 -. Café descanso.

12:30 -. Continuación de la conferencia.

13:30 -. Almuerzo.

17:00 -. Conferencia: *"Comportamiento en las comidas. La forma correcta de comer los alimentos. Elementos básicos para la educación en la mesa"*. A cargo del Profesor Don Fernando Lizcano de la Rosa.

20:00 -. Clausura y entrega de diplomas.

21:00 -. Cena optativa de prácticas

(La sesión práctica finalizará, aproximadamente, a las 01:00 horas)

#### ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:

- Sesión práctica de cata de vinos.

- Visita a una bodega (viñedos e instalaciones) de la D. O. Tierra de León.

- Comida práctica optativa (Se realizará con un número mínimo de 20 alumnos. Su duración está estimada en 5 horas. El coste y lugar de desarrollo se comunicará en el propio curso).

#### PROFESORADO:

- D. Juan José Lanero Fernández.

Catedrático E. U. Departamento de Filología Moderna (Filología Inglesa) de la Universidad de León.

- D. Fernando Lizcano de la Rosa. Director de la Escuela Técnica de Altos Estudios de Protocolo y Comunicación. (Barcelona)

- D. Carlos Vicente Rubio. Gabinete de Prensa de la ULE.

Licenciado en CC de la Información (Especialidades de Periodismo y Publicidad) por la Universidad del País Vasco. Máster en Comunicación Empresarial.

- D. Gregorio Martínez Gutiérrez. Técnico en Protocolo Institucional.

- D. Francisco González Bernardo. Ingeniero Agrónomo. Profesor de la Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria del Campus de Ponferrada de la ULE. Director de Bodegas Villeza.

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA: Universidad de León. Cursos de Verano del Centro de Idiomas. Jardín de San Francisco, s/n. 24071 - LEÓN  
Telf. 987 291 961 · 987 291 000 ext. 5207 · Fax. 987 291 963. Correo electrónico: ulesci@unileon.es www.unileon.es/cursosverano



unileon.es



Caja España  
Caja Duero

# PROTOCOLO INSTITUCIONAL, COMUNICACIÓN E IMAGEN SOCIAL.

2012  
SAN ISIDORO  
CURSOS DE VERANO  
Universidad de León



Caja España  
Caja Duero

## PROTOCOLO INSTITUCIONAL, COMUNICACIÓN E IMAGEN SOCIAL.

**DIRECTORES:** D. Juan José Lanero Fernández (Universidad de León).  
D. J. Fernando Lizcano de la Rosa (Escuela Técnica de Barcelona).

**LUGAR:** Real Colegiata de San Isidoro. (Aula Cátedra Colegiata).

**FECHAS:** Del 16 al 19 de julio de 2012

**DURACIÓN:** 20 horas.

**NÚMERO DE ALUMNOS:** Mínimo: 20 / Máximo: 30 alumnos.

### TASAS:

Normal: - 200 euros (Profesionales, instituciones y empresas).  
Reducida: - 150 euros (Alumnos de la ULE y personas en situación de desempleo).  
- 180 euros (Alumnos de otras universidades y PAS de la ULE).

### DESTINATARIOS:

De interés para estudiantes de cualquier facultad de las universidades españolas y latinoamericanas, así como para profesionales de cualquier institución oficial, y en especial para quienes trabajen en Gabinetes de presidencia o secretarías particulares, especialistas en protocolo de Ayuntamientos y Diputaciones de Castilla-León, y oficinas de alta dirección de las empresas.

También es muy útil para cualquier ciudadano que quiera mejorar su imagen social y empresarial, con especial atención al comportamiento correcto en la mesa, con nociones básicas del conocimiento y disfrute del interesante mundo de la enología.

### CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

Los Directores han solicitado reconocimiento de dos créditos de libre configuración curricular (LEC) y un crédito ECTS, que se reconocerán a los alumnos previa asistencia al 80% del curso, y la superación de la correspondiente prueba práctico-teórica final.

### OBJETIVOS:

Este curso pretende acercar los intereses de la Universidad y los de las instituciones y empresas que dan servicio en el ámbito de la imagen, comunicación y del protocolo.

En este sentido, la formación que será impartida es idónea para ejercer como Director de Comunicación o Jefe de Prensa, Director o Jefe de Protocolo, ayudante o Técnico en Protocolo, Consultor de RR.PP. y de Protocolo, y organización de actos en instituciones públicas o privadas, en empresas o en cualquier organización.

Se formará a los alumnos para que mejoren sus competencias profesionales para ejercer como Jefe de protocolo, Gestor de eventos, Director de Relaciones Institucionales o encargados de la

organización de congresos, convenciones, cursos y seminarios en instituciones o empresas, etc. Especial interés tendrá, asimismo, el apartado dedicado al comportamiento adecuado en la mesa, y el conocimiento básico de la elaboración y cata de vinos.

### PROGRAMA:

#### Lunes 16 de Julio

- 10,30 - Inauguración del curso.
- 11:00 - Conferencia: "Anécdotas, costumbres y protocolo de la Corona Inglesa". A cargo del profesor Don Juan José Lanero.
- 12:00 - Café Descanso.
- 12:30 - Conferencia: "China, un país legendario". A cargo del profesor Don Juan Lanero.
- 13:30 - Almuerzo.
- 17:00 - Conferencia: "Concepto de comunicación en empresa e instituciones". A cargo del profesor Don Carlos Vicente Rubio.
- 18:30 - Fin de la Jornada.

#### Martes 17 de julio

- 11:00 - Conferencia: "La presidencia y precedencias de las autoridades institucionales. Análisis del Decreto de protocolo 2099/83 de 4 de agosto por el que se aprueba el ordenamiento general de precedencias del Estado". A cargo del Profesor D. J. Fernando Lizcano de la Rosa
- 13:30 - Almuerzo.
- 17:00 - Conferencia: "Dirección de Comunicación en empresas e Instituciones". A cargo del Profesor D. Carlos Vicente Rubio.
- 18:30 - Finaliza la jornada.

#### Miércoles 18 de julio

- 11:00 - Conferencia: "Eventos institucionales: Su razón, jurisprudencia y estética: Entrega del ramo de flores, corte de cinta en actos institucionales y empresariales, firma del Libro de Honor o Mayordomía. Derecho y Protocolo en la toma de posesión de Alcaldes y Presidentes de Diputación". A cargo del Profesor D. Gregorio Martínez.
- 12:00 - Café descanso.
- 12:30 - Continuación de la conferencia.
- 13.30 - Almuerzo.
- 17:00 - Conferencia: "Gastronomía del vino: Su historia, zonas productoras, fases de su elaboración. Los blancos, rosados y tintos. Los vinos de Castilla y León". A cargo de la Profesor Francisco González

CURSOS DE VERANO  
Universidad de León

2012