

## PROFESORADO:

- María Antonia López Pérez. Directora de Proyectos. Administradora. Entorno Anfibio S.L.
- Isabel Fernández Domínguez. Consultora y formadora freelance en Comunicación Patrimonial y Accesible, Interpretación del Patrimonio, Participación y Ecoturismo.
- María José Álvarez López.
- María Elvira Lezcano González. Profesora Grado en Turismo y Doble Grado Turismo y Ciencias Empresariales. Colegio Universitario de Turismo adscrito a Universidad de A Coruña. .
- Javier Anadón Blanco. Profesor. Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal (Campus de Ponferrada). Universidad de León.
- Merlene Anaya García. Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia. Ingeniero Técnico Agrícola.
- Catherine García Pernas. Axencia Turismo de Galicia. Área de Proyectos y Acciones Promocionales.
- José Luis Calvo González. Profesor. UNED.

Para más información y matrícula



## ENTIDADES COLABORADORAS:



Ilmo. Ayuntamiento  
de Camponaraya

BODEGAS  
*Estefanía*



Moncloa  
de San Lázaro



LOSADA  
VINOS DE FINCA



universidad  
de León

unileon.es

Unidad de Extensión Universitaria  
y Relaciones Institucionales. Universidad de León  
Avda. de la Facultad, 25. 24004 León  
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963  
ulesci@unileon.es · www.unileon.es/extensionuniversitaria

# CURSOS DE VERANO 2019

Universidad  
de León



universidad  
de León

unileon.es

## ENOTURISMO E INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO: UN MARIDAJE DE ÉXITO PARA LA CULTURA DEL VINO

09/07/2019 - 12/07/2019

## ENOTURISMO E INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO: UN MARIDAJE DE ÉXITO PARA LA CULTURA DEL VINO

### DIRECTOR:

Javier Anadón Blanco. Profesor. Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal (Campus de Ponferrada), Universidad de León.

### LUGAR:

Centro de Interpretación de la Vid y el Vino (CIVI). (Camponaraya, León) Plantas Baja/Alta

### FECHAS:

09/07/2019 - 12/07/2019

### HORARIOS:

9, 10 y 11 de julio, de 9 a 14 y de 16 a 19 horas

12 de julio, de 9 a 14:30 horas

### DURACIÓN:

35 horas, de las cuales: contenidos teóricos 18 horas y contenidos prácticos 16 horas. Evaluación y entrega de diplomas 1 hora.

### NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 20 y Máximo: 25

### TASAS:

- Ordinaria: 90 €
- Alumnos ULE: 70 €
- Alumnos de otras universidades: 70 €
- Desempleados: 70 €
- Personas con discapacidad: 70 €

Para beneficiarse de la tasa reducida deberá acreditarse la situación mediante la documentación correspondiente.

### DESTINATARIOS:

Estudiantes y profesionales interesados en el sector turístico que deseen desarrollar su actividad profesional en el ámbito del enoturismo en bodegas, complejos enoturísticos, viñedos, granjas escuela, etc.

### CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1,5 créditos ECTS

### OBJETIVOS:

Conocer los aspectos importantes necesarios para la gestión y planificación de la oferta enoturística y experiencias en destinos enoturísticos consolidados y en vías de desarrollo.

Desarrollar habilidades específicas para la creación de experiencias y actividades interpretativas y culturales de calidad en torno al vino.

Mejorar las capacidades de información, comunicación e Interpretación del Patrimonio enológico.

Diseñar actividades guiadas, mediante la disciplina de la Interpretación del Patrimonio, dirigidas al público general.

### PROGRAMA:

#### • Martes 9 de julio

9:00 – 9:15 Bienvenida y presentación del curso. D. Javier Anadón Blanco, Director del Curso de Verano.

9:15 – 10:00 *El viñedo y su integración en el paisaje tradicional.* D. Javier Anadón Blanco, Director del Curso de Verano.

10:00 – 11:45 *La IP como herramienta fundamental para comunicarnos con el visitante.* Dña. María Elvira Lezcano, Profesora de la Escuela Universitaria de Turismo (CENP), A Coruña.

11:45 – 12:15 Descanso

12:15 – 14:00 *Planificación y gestión del enoturismo.* Dña. Catherine García, Técnico de

Turismo en el Área de Proyectos y Acciones Promocionales de la Axencia Turismo de Galicia.

16:00 – 17:30 *Introducción a la Interpretación del patrimonio. Los principios de Tilden. Características de la Interpretación del Patrimonio.* Dña. Marlene Anaya García. Jefa de Estudios del Centro de Experimentación Agroforestal de Guisamo, A Coruña.

17:30 – 18:00 Descanso

18:00 – 19:00 *El proceso de la comunicación en interpretación.* Dña. María Elvira Lezcano, Profesora de la Escuela Universitaria de Turismo (CENP), A Coruña.

#### • Miércoles 10 de julio

9:00 – 10:30 *El modelo TORA. La comunicación temática.* Dña. Marlene Anaya García. Jefa de Estudios del Centro de Experimentación Agroforestal de Guisamo, A Coruña.

10:30 – 12:00 *Atributos tangibles, intangibles y conceptos universales. Práctica de diseño de Temas interpretativos.* María Antonia López Pérez. Entorno Anfíbio S.L.

12:00 – 12:30 Descanso

12:30 – 13:00 *Continuación. Atributos tangibles, intangibles y conceptos universales. Práctica de diseño de Temas interpretativos.* María Antonia López Pérez. Entorno Anfíbio S.L.

13:00 – 14:00 *Análisis sensorial de vinos. La peculiaridad del terruño.* D. Javier Anadón Blanco. Director del Curso de Verano.

16:00 – 17:00 Tema pendiente. D. José Luis Calvo. Director "Cátedra de Turismo Sostenible y Desarrollo Local". UNED-Ayuntamiento de Ponferrada

17:00 – 17:30 Descanso

17:30 – 19:00 *Actividades enoturísticas I. Taller de plantas medicinales y fabricación artesanal de licores.* Dña. María José Álvarez López. "La Botica del Bierzo"

#### • Jueves 11 de julio

9:00 – 11:00 *Diseño de actividades interpretativas guiadas en lugares de interés enoturístico.* Dña. María Antonia López Pérez. Entorno Anfíbio S. L.

11:00 – 12:00 *DAFO en las actividades enoturísticas.* Dña. Isabel Fernández Domínguez. Experta en comunicación patrimonial integral.

12:00 – 12:30 Descanso

12:30 – 14:00 Visita guiada a la bodega Losada Vinos de Finca.

16:00 – 17:00 Evaluación de actividades interpretativas guiadas. Dña. María Antonia López Pérez. Entorno Anfíbio S.L.

17:00 – 17:30 Descanso

17:30 – 19:30 *Actividades enoturísticas II. Taller de cosmética natural: "Para estar como una uva".* Dña. María Antonia López Pérez, Entorno Anfíbio S.L.

#### • Viernes 12 de julio

9:00 – 10:00 *La accesibilidad como sello de calidad en las actividades enoturísticas. Consideraciones para el diseño de actividades accesibles.* Dña. Isabel Fernández Domínguez, Experta en comunicación patrimonial integral.

10:00 – 12:00 *Puesta en práctica de una actividad interpretativa enoturística diseñada por el alumnado.* Dña. María Antonia López Pérez, Entorno Anfíbio S.L. y Dña. Isabel Fernández Domínguez, Experta en comunicación patrimonial integral.

12:00 – 12:30 Descanso

12:30 – 13:30 *Gestión del enoturismo: cómo conseguir que el público venga a visitarnos.* Representante de La Moncloa de San Lázaro, Cacabelos.

13:30 – 14:30 Conclusiones y Evaluación. Clausura del curso. D. Javier Anadón Blanco, Director del Curso de Verano.