

CURSOS DE VERANO Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

TÍTULO:

ENOTURISMO E INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO: UN MARIDAJE DE ÉXITO PARA LA CULTURA DEL VINO. Edición II.

TIPO:

Curso de Verano

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 35

FECHA DE INICIO:

07/07/2020

FECHA DE FINALIZACIÓN:

10/07/2020

HORARIOS:

Martes 7 de julio: de 9:00 h a 14:00 h y de 16:00 h a 19:30 h. Miércoles 8 de julio: de 9:00 h a 14:00 h y de 16:00 h a 19:00 h. Jueves 9 de julio: de 9:00 h a 14:00 h y de 16:00 h a 19:00h. Viernes 10 de julio: de 9:00 h a 14:30 h.

DURACIÓN:

30 horas

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

LUGAR Y AULAS DE IMPARTICIÓN:

On line

TASAS DE MATRÍCULA:

- Ordinaria: 25 €
- Alumnos ULE: 20 €
- Alumnos de otra universidades: 20 €
- Desempleados: 15 €
- Personas con discapacidad: 15 €
- Trabajadores de empresas/entidades asociados Ruta del Vino Bierzo Enoturismo : 5 €

Observaciones a las tasas: La condición para optar a un tipo de matrícula u otro deberá acreditarse documentalmente con la realización de la matrícula remitiendo la documentación justificativa a ulesci@unileon.es indicando "Justificación matrícula XXX Curso ENOTURISMO E INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO"

OBJETIVOS:

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

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

Mejorar las capacidades de información, comunicación e interpretación del patrimonio enológico.

Conocimiento de las herramientas de la Interpretación del Patrimonio.

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

COMPETENCIAS:

Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y la resolución de dificultades dentro del área del diseño de actividades enoturísticas de calidad.

Adquirir conocimientos para planificar y diseñar actividades enoturísticas.

Conocer otras posibilidades para la comercialización del mundo de la viña y el vino en el ámbito del turismo rural.

Diseñar experiencias creativas y actividades de desarrollo en el ámbito local ligados al sector vitivinícola.

PROGRAMA:

Martes 7/07/2020

9:00 - 9:15 Bienvenida y presentación del curso. **D. Javier Anadón Blanco e Isabel Fernández Domínguez**, Directores del Curso de Verano.

9:15 - 9:45 Rutas del Vino. Certificación. **D. Javier Anadón Blanco**, Director del Curso de Verano.

9:45 - 10:00 La IP como herramienta fundamental para comunicarnos con el visitante en el entorno enoturístico. **Dña. Isabel Fernández Domínguez**, Especialista en proyectos de Comunicación Patrimonial Integral.

10:00 - 11:30. "Enoturismo: #WineStyleTravel". **Ana María González Fernández**. Directora del Departamento de Dirección y Economía de la Empresa de la Universidad de León.

11:30 - 12:30 Descanso

12:30 - 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.

14:00 - 16:00 Descanso

16:00 - 17:00 Practicando el networking en un contexto enoturístico.
Dña. Isabel Fernández Domínguez, Especialista en proyectos de Comunicación Patrimonial Integral.

17:00- 17:30 Descanso

17:30 - 19:30 Visita virtual Bodegas Godelia. Actividades enoturísticas I.
Taller de cosmética natural: “Para estar como una uva”. **Dña. María Antonia López Pérez**, Especialista en cosmética natural e Interpretación del Patrimonio.

Miércoles 8/07/2020

9:00 - 10:30 Retos y oportunidades del enoturismo en el Bierzo.
Representante Ruta del vino del Bierzo-Enoturismo.

10:30 - 12:00 Enoturismo ¿Una propuesta interesante para comunicar el patrimonio de un lugar? Cómo plantear una propuesta diferenciadora.
Dña. María Elvira Lezcano, Profesora de la Escuela Universitaria de Turismo (CENP) adscrita a la Universidad de A Coruña.

12:00 - 12:30 Descanso

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

14:00 - 16:00 Descanso

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

17:30 - 18:00 Descanso

18:00 - 19:00 El modelo TORA. La comunicación temática. **Dña. Isabel Fernández Domínguez**, Especialista en proyectos de Comunicación Patrimonial Integral.

Jueves 9/07/2020

9:00 - 10:30 Atributos tangibles, intangibles y conceptos universales. Práctica de diseño de temas interpretativos. **Dña. Isabel Fernández Domínguez**, Especialista en proyectos de Comunicación Patrimonial Integral.

10:30 - 12:00 Diseño de actividades interpretativas guiadas en lugares de interés enoturístico. **Dña. Isabel Fernández Domínguez**, Especialista en proyectos de Comunicación Patrimonial Integral.

12:00 - 12:30 Descanso

12:30 - 14:00 Análisis sensorial de vinos. La peculiaridad del terruño. **D. Javier Anadón Blanco**. Director del Curso de Verano.

14:00 - 16:00 Descanso

16:00 - 17:00 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.

17:00 - 17:30 Descanso

17:30 - 19:00 Actividades enoturísticas II. Taller de plantas medicinales y fabricación artesanal de licores. **Dña. María José Álvarez López**. “La Botica del Bierzo”

Viernes 10/07/2020

9:00 - 10:00 Cátedra de Turismo sostenible. **D. Jorge Vega Núñez.**

Director Centro UNED Noroeste. Ponferrada

10:00 - 12:00 Puesta en práctica de una actividad interpretativa enoturística diseñada por el alumnado en grupo. **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. **Dña. Ada Prada Amigo.** Visita virtual a La Moncloa de San Lázaro, Cacabelos.

13:30 - 14:30 Conclusiones y Evaluación. Clausura del curso. **D. Javier Anadón Blanco y de Isabel Fernández Domínguez,** Director y Directora del Curso de Verano.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Se exigirá la asistencia de al menos el 80% de las sesiones presenciales. La evaluación del curso se realizará mediante cuestionario asíncrono de preguntas tipo verdadero/falso, elección múltiple, respuesta corta etc. en la plataforma Moodle habilitada para el curso.

Para la obtención de diploma acreditativo de aprovechamiento del curso se deberá superar al menos en un 60 %.

DIRECTOR/ES:

- Javier Anadón Blanco. Profesor. Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal (Campus de Ponferrada). Universidad de León.
- Isabel Fernández Domínguez. Consultora y formadora freelance en Comunicación Patrimonial y Accesible, Interpretación del Patrimonio, Participación y Ecoturismo.

PROFESORADO/PONENTES:

- Maria Antonia López Pérez. Directora de Proyectos. Administradora. Entorno Anfibio S.L.

- María Elvira Lezcano González. Profesora Grado en Turismo y Doble Grado Turismo y Ciencias Empresariales. Coelgio Universitario de Turismo adscrito a Univesidad de A Coruña. .
- Marlene Anaya García. Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia. Ingeniero Técnico Agrícola.
- Isabel Fernández Domínguez. Consultora y formadora freelance en Comunicación Patrimonial y Accesible, Interpretación del Patrimonio, Participación y Ecoturismo.
- Catherine García Pernas. Axencia Turismo de Galicia. Área de Proyectos y Acciones Promocionales.
- María José Álvarez López. La Botica del Bierzo.
- Ana María González Fernández. Profesora. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de León.
- Javier Anadón Blanco. Profesor. Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal (Campus de Ponferrada). Universidad de León.

COLABORADORES:

- Jorge Vega Núñez. Director INTECCA. UNED.
- Ruta Del Vino Bierzo Enoturismo. Representante.

CONFERENCIANTES:

COMUNICADORES:

MIEMBROS DEL COMITÉ ORGANIZADOR:

MIEMBROS DEL COMITÉ CIENTÍFICO:

MIEMBROS DEL COMITE DE HONOR:

DEPARTAMENTO / CENTROS IMPLICADOS:

Ingeniería y Ciencias Agrarias

ENTIDADES COLABORADORAS:

- Ayuntamiento de Camponaraya (León)
- UNED - Centro Asociado de Ponferrada
- Ruta del Vino Bierzo Enoturismo
- Universidad de León
- La Moncloa de San Lázaro. Cacabelos (León)
- Losada Vinos de Finca SA
- Bodegas Godelia
- Viñedos y Bodegas Pittacum. Arganza del Bierzo (León)
- Bodega Descendientes de J. Palacios SL. Corullón (León)

PRESUPUESTO:

INGRESOS:

- Matrículas: 240 €
- Entidades colaboradoras:

- Ayuntamiento de Camponaraya (León): 800 €
 - UNED - Centro Asociado de Ponferrada: 500 €
 - Ruta del Vino Bierzo Enoturismo: 400 €
 - Universidad de León: 1800 €
 - La Moncloa de San Lázaro. Cacabelos (León): 0 €
 - Losada Vinos de Finca SA: 0 €
 - Bodegas Godelia: 0 €
 - Viñedos y Bodegas Pittacum. Arganza del Bierzo (León): 0 €
 - Bodega Descendientes de J. Palacios SL. Corullón (León): 0 €
- TOTAL INGRESOS: 3740 €

GASTOS:

- Director/es:
 - Javier Anadón Blanco: 0 €
 - Isabel Fernández Domínguez: 300 €
 - Profesores/ponentes:
 - María Antonia López Pérez: 260 €
 - María Elvira Lezcano González: 195 €
 - Marlene Anaya García: 195 €
 - Isabel Fernández Domínguez: 1105 €
 - Catherine García Pernas: 195 €
 - María José Álvarez López: 195 €
 - Ana María González Fernández: 150 €
 - Javier Anadón Blanco: 500 €
 - Conferenciante/s:
 - Comunicador/s:
 - Desplazamiento: 0 €
 - Alojamiento: 0 €
 - Manutención: 0 €
 - Otros: 609 € (Materiales para cata-degustación realizada online. Envío a alumnos materiales cata y vinos para cata-degustación. Materiales para talleres (materias primas, botellas, frascos vidrio, tapones, filtros, ingredientes etc). Alquiler y materiales de grabación para visitas virtuales.)
 - Gastos de gestión (15% matrículas): 36 €
- TOTAL GASTOS: 3740 €