

UNIVERSIDAD PONTIFICIA DE SALAMANCA



ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA

ABADIA RETUERTA
CRAFTED SPANISH WINES

CÁMBRICO



Instituto Sup. de Ciencias de la Educación



Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes



Strategia & Comunicación
Agencia de Comunicación Integral

MÁS INFORMACIÓN EN:

ICE

3º planta del Edificio Central UPSA
C/ Compañía, 5. 37002 Salamanca

Tel. 923 277 140

ice@upsa.es

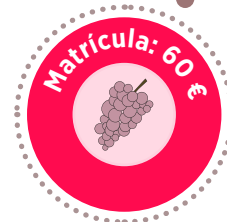
www.upsa.es

UNIVERSIDAD PONTIFICIA DE SALAMANCA



ENOLOGÍA: COMUNICACIÓN, MODA Y SALUD

3, 4, 11 Y 18
NOV2017



In vino veritas

PROFESORES

- **Fely Campo.** Diseñadora de moda salmantina.
- **Benjamín Webber.** Wine Experience Consultant de Abadía Retuerta.
- **José Luis García Julián.** Director de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes.
- **Teresa Pernía.** Dircom de Bodegas Fariña. Agencia Strategia & Comunicación.
- **Víctor Núñez Fernández.** Profesor en la UDIMA, director general de School Market y experto en marketing enológico.
- **Felipe Hernández Zaballos.** Doctor en Medicina y Cirugía, especialista en Medicina de Familia y Comunitaria. Secretario de la Academia de Gastronomía de Salamanca.
- **David Martín Berrocal.** Profesor de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes y copropietario del Gastrobar y Vermutería LiliCook. .
- **Antonio Martín Hernández.** Presidente de la Asociación de Catadores Consumidor Final (ACCF).

Organización: Laura Sánchez y Noa Carballa.

DESTINATARIOS

Aficionados a la cultura del vino, estudiantes y profesionales de periodismo gastronómico y cultural.

PLAZAS: 45

OBJETIVOS

- Exponer el papel que está jugando la enología como elemento dinamizador de nuestra sociedad, así como las claves del éxito.
- Analizar los efectos protectores del consumo moderado de vino en la salud humana.
- Conocer las tendencias de comunicación y marketing en el mundo de la enología, situación actual y las posibles evoluciones y desarrollos que podemos encontrarnos a corto plazo.
- Despertar entre los jóvenes el interés por la enología.

CONTENIDOS

- La moda y el vino, dos vías complementarias de emoción y sentido.
- Beneficios del vino en la salud.
- La profesionalización del enoturismo.
- El branding del vino, el poder de una marca.
- Presentación del primer vino de maceración carbónica PRIMERO. Un vino que marca tendencia.
- La alianza entre vino y plato. ¿Matrimonio de conveniencia?
- Análisis sensorial del vino: catas.

MATRÍCULA

60 €.

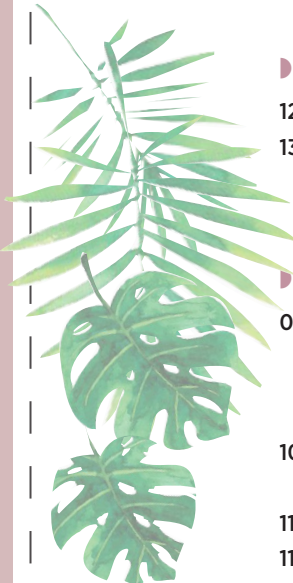
La inscripción al curso **incluye material, catas de vino y maridaje, visita a las Bodegas Cámbrico (Sierra de Salamanca) y diploma.**

MODALIDAD: Presencial

NÚMERO DE HORAS: 15 h.

HORARIO:

- Viernes 3 de noviembre (teoría) - De 12.30 a 14.00 h.
- Sábado 4 de noviembre (teoría) - De 09.00 a 13.30 h.
- Sábado 11 de noviembre (práctica) - De 09.00 a 14.00 h.
- Sábado 18 de noviembre (práctica) - De 10.00 a 14.00 h.



PROGRAMA

Viernes, 3 de noviembre de 2017 AULA DE GRADOS (UPSA)

12.30 h. - 13.00 h.

Entrega de documentación y presentación del curso

13.00 h. - 14.00 h.

'La moda y el vino, dos vías complementarias de emoción y sentido'

Fely Campo. *Diseñadora de moda salmantina*

Sábado, 4 de noviembre de 2017 AULA DE GRADOS (UPSA)

09.00 h. - 10.00 h.

'Beneficios del vino en la salud'

Felipe Hernández Zaballos. *Doctor en Medicina y Cirugía, especialista en Medicina de Familia y Comunitaria. Secretario de la Academia de Gastronomía de Salamanca*

10.00 h. - 11.00 h.

'La profesionalización del enoturismo'

Benjamin Webber. *Wine Experiences Consultant de Abadia Retuerta*

11.00 h. - 11.30 h.

Descanso

11.30 h. - 12.30 h.

'El branding del vino, el poder de una marca'

Víctor Núñez Fernández. *Profesor en la UDIMA, director general de School Market y experto en marketing enológico*

12.30 h. - 13.30 h.

Presentación del primer vino de maceración carbónica PRIMERO. Un vino que marca tendencia

Teresa Pernía. *Dircom de Bodegas Fariña. Agencia Strategia & Comunicación*

Sábado, 11 de noviembre de 2017

ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA DE SANTA MARTA DE TORMES

09.00 h. - 10.00 h.

'La alianza entre vino y plato. ¿Matrimonio de conveniencia?'

José Luis García Julián. *Director de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes*

10.00 h. - 12.00 h.

'Elaboraciones culinarias con vinos'

David Martín Berrocal. *Prof. de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes y copropietario del Gastrobar y Vermutería LiliCook*

12.00 h. - 14.00 h.

'Análisis sensorial del vino y cata'

José Luis García Julián. *Director de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes*

Antonio Martín Hernández. *Presidente de la Asociación de Catadores Consumidor Final (ACCF)*

14.00 h. - 14.30 h.

Clausura y entrega de diplomas

Sábado, 18 de noviembre de 2017

BODEGAS CÁMBRICO (SIERRA DE SALAMANCA)

11.00 h. - 12.00 h.

Visita guiada por los viñedos (métodos de cultivo) y la bodega (proceso de selección de la uva, fermentación, prensado y crianza en barricas y botellas).

12.00 h. - 13.00 h.

Cata de vinos

