

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD



España es el país con el mayor viñedo del mundo, el tercero en producción mundial de vino y líder en cultivo ecológico. El cambio producido en el ámbito de la cultura del vino en las últimas décadas es incuestionable, así como el auge del enoturismo en todo el territorio nacional.

Otro gran avance es la progresiva presencia de las mujeres en un sector que históricamente, y como decía aquella frase publicitaria de una famosa bebida, era “cosa de hombres”. En los últimos años, las mujeres se están incorporando a un ámbito marcado por el género, ganando relevancia en el ámbito público y en los medios de comunicación. Las profesionales del vino ocupan espacios en la enología, la viticultura, la restauración, la sumillería o liderando proyectos empresariales. Unas pocas pioneras comenzaron a abrir el camino que ahora otras continúan desarrollando.

Este encuentro tiene como objetivo visibilizar su labor, poniendo en valor el patrimonio vitícola y la contribución del enoturismo para fortalecer tanto las zonas rurales como la identidad cultural de los pueblos, al tiempo que promueve un desarrollo turístico sostenible. La tríada patrimonio, turismo y género abre un espacio de reflexión sobre cómo el turismo patrimonial podría ser una herramienta para promover la igualdad de género.

ALUMNOS A LOS QUE VA DIRIGIDO



Público en general, además de estudiantes vinculados a los ámbitos académicos del curso, el encuentro está diseñado para un público amplio: empresas y profesionales del turismo y el ocio, el sector gastronómico, la hostelería y la hotelería... cualquier interesado en el mundo del vino

Matricula y programa

https://www.uimp.es/agenda-link.html?id_actividad=65ZV&anyaca=2025-26

PRECIO ORDINARIO:

Tarifa A: 47,5 € (25€ + tasas)

Si necesita mas Información:

galiciasaa@uimp.es

PLAZAS LIMITADAS



UIMP

Universidad
Internacional
Menéndez Pelayo

UIMP Galicia 25



EL VINO COMO CULTURA: PATRIMONIO, TURISMO Y GÉNERO

CÓDIGO: 65ZV

A Coruña, 28 y 29 de mayo de 2025

Fundación Luis Seoane-UIMP

C/San Francisco, 27

DIRECCIÓN: CRISTINA ALCALÁ

Socióloga, gestora cultural y enóloga.

Investigadora Grupo de Investigación Exper.Turs UDC

SECRETARÍA: LUCÍA ALDAO



MÉRCOLES, 28 DE MAYO

10:00:	INAUGURACIÓN.
10:30:	MUJERES Y VINO, LA MEMORIA SILENCIADA. Xavier Castro. <i>Escritor y Catedrático de Historia Contemporánea USC.</i>
11:30	MESA REDONDA: BODEGUERAS, DE LO PERSONAL A LO UNIVERSAL Cristina Yagüe. <i>Enóloga e ingeniera agrónoma. Coprietaria de Anónimas Wines</i> Rosa Pedrosa. <i>Enóloga. Narupa Viños</i> Ana Bartolomé. <i>Técnica de Adegas Godeval.</i>
12:45	DIÁLOGO: EL VINO EN LA GASTRONOMÍA Mariña Fernández. <i>Sumiller del Grupo Abastos</i> Juanjo Figueroa. <i>Presidente de la Asociación Gallega de Sumilleres</i>
13:30	CATA-DEGUSTACIÓN DE LOS VINOS DE LAS BODEGUERAS (con la explicación de los sumilleres)
17:00	MESA REDONDA: ENOTURISMO SOSTENIBLE, DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES Xosé Regueira. <i>Vicepresidente Diputación A Coruña</i> Jakson R.R. Soares. <i>Profesor e investigador Grupo de Investigación en Experiencia Turística, Facultad de Turismo UDC</i> Ana Méndez. <i>Directora Galicia Calidade. Xunta de Galicia</i>

MODERADOR:
Jorge Guitián.
Periodista gastronómico e historiador

18:15	NUEVAS PERSPECTIVAS DEL TURISMO PATRIMONIAL. Manuel Gago. <i>Periodista, director de la plataforma culturagalega.gal del Consello da Cultura Galega y profesor en la Facultad de Comunicaciónn de USC.</i>
-------	---

JUEVES, 29 DE MAYO

10:00	OTRA MIRADA A LA CULTURA DEL VINO David Seijas. <i>Exsumiller del restaurante El Bulli, bodeguero y divulgador.</i>
11:15	ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN DE LAS MUJERES EN EL SECTOR DEL VINO. Marta Casas <i>Enóloga de bodega Parés Baltà, miembro de la Asociación de Mujeres del Vino y del proyecto Instituto Más Mujeres de Cataluña.</i>
12:30	DESAFÍOS EN LA NUEVA ERA DE LA COMUNICACIÓN Cristina Alcalá
13:30	CLAUSURA. <i>Directora del curso</i> <i>Directora UIMP Galicia-María Jesús Lorenzo Modia</i>
13:45	CATA-DEGUSTACIÓN COMO CIERRE DEL CURSO

Por motivos ajenos a UIMP este programa puede sufrir alguna variación.