

## PROFESORADO:

- José Peñín Santos. *Periodista y Escritor.*
- Carlos Maribona Dávila. *Crítico gastronómico del ABC.*
- José Gordón Ferrero. *Chef y propietario de la Bodega El Capricho.*
- Saúl Cepeda Lezcano. *Periodista y redactor de la revista Sobremesa.*
- Emilio Blanco Rodríguez. *Especialista en nutrición y dietética por la Universidad de León.*
- Juanjo Pérez Robredo. *Chef y copropietario del restaurante Cocinandos.*
- Jesús Álvarez Yraola. *Enólogo y profesor de análisis sensorial.*
- Alberto Marcos Guillén. *Bloguero en [www.muchoavidablog.com](http://www.muchoavidablog.com).*
- Enrique Macías Gómez. *Ingeniero Agrónomo y Director Técnico Bodegas Vega Sicilia.*
- José Carlos Álvarez Ramos. *Dr. Ingeniero Agrónomo, Director Técnico de Bodegas Convento de las Claras en la D.O. Ribera de Duero.*
- Adolfo Benítez Fernández. *Presidente de la Asociación de sumilleres de León.*
- Paco Casas Fernández. *Enólogo y Director Técnico de la Bodega Pago de los Capellanes*

## ENTIDADES COLABORADORAS:



asociación de periodistas de León



universidad  
de león

[unileon.es](http://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](mailto:ulesci@unileon.es) · [www.unileon.es/extensionuniversitaria](http://www.unileon.es/extensionuniversitaria)

# CURSOS DE VERANO 2016

Universidad  
de León

## GASTRONOMÍA, ENOLOGÍA Y PERIODISMO: MARIDAJE DE MODA

05/09/2016 - 08/09/2016



universidad  
de león

[unileon.es](http://unileon.es)

## GASTRONOMÍA, ENOLOGÍA Y PERIODISMO: MARIDAJE DE MODA

### DIRECTORES:

- José Enrique Garzón Jimeno. *Profesor. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria. Universidad de León.*
- Pedro Lechuga Mallo. *Presidente de la Asociación de Periodistas de León (APL).*
- Astrid Rodríguez Rozas. *Periodista y jefa del Gabinete de Prensa de la Subdelegación del Gobierno en León.*

### LUGAR:

Colegiata de San Isidoro

### FECHAS:

05/09/2016 - 08/09/2016

### HORARIOS:

De 10:00-14:00 y de 17:00-19:00 h

### DURACIÓN:

28 horas

### NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 20 y Máximo: 55

### TASAS:

- Ordinaria: 100 €
- Alumnos ULE: 80 €
- Alumnos de otras universidades: 90 €
- Desempleados: 80 €

- Socios APL (Asociación de Periodistas de León): 80 €
- Socios ASLE (asociación de sumilleres de León): 80€

### DESTINATARIOS:

Estudiantes universitarios, estudiantes de formación profesional, profesionales de los medios de comunicación, de la gastronomía y de la enología y personas interesadas en estas materias que deseen conocer el papel que juegan los medios de comunicación en el éxito actual del mundo gastronómico y enológico y conocer la visión de expertos del sector de la gastronomía, enología y periodismo.

### CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

2,5 créditos LEC - 1,2 créditos ECTS

### OBJETIVOS:

Los objetivos de este curso son analizar el "boom" mediático protagonizado por la gastronomía y enología, para conocer sus causas, la situación actual y las posibles evoluciones y desarrollos que podemos encontrarnos a corto plazo tanto en medios audiovisuales y escritos como en los digitales, incluyendo lógicamente las redes sociales. Asimismo, este curso también pretende exponer el papel que está jugando la gastronomía y enología como elemento dinamizador de nuestra sociedad y generador de puestos de trabajo, así como conocer las claves de éxito de diversas iniciativas relacionadas

con la gastronomía y enología.

### PROGRAMA:

#### • Lunes 5:

Inauguración

*El papel del crítico enológico.* Sesión impartida por José Peñín (Autor de la Guía Peñín de los vinos de España y uno de los escritores de vinos más prolíficos de habla hispana)

*El periodismo especializado en gastronomía en medios generalistas.* Sesión impartida por Carlos Maribona (Crítico gastronómico del ABC)

*"El Capricho", la mejor carne roja del mundo.* Sesión impartida por José Gordón (Cocinero y propietario de la Bodega El Capricho)

*Periodismo especializado: Sobremesa, revista española del vino y la gastronomía.* Sesión impartida por Saúl Cepeda (Redactor de Sobremesa)

*Saber comer, saber beber y saber vivir.* Sesión impartida por Emilio Blanco (especialista en nutrición y dietética por la Universidad de León)

#### • Martes 6:

*"Cocinando", la única estrella Michelin en León.* Sesión impartida por Juanjo Pérez (Copropietario de Cocinando)

*Presencia de gastronomía en Internet: blog www.muchavidablog.com.* Sesión impartida por Alberto Marcos Guillén

(Bloguero en [www.muchavidablog.com](http://www.muchavidablog.com)).

*Disfrutar de la gastronomía con conocimiento sensorial.* Sesión impartida por Jesús Álvarez Yraola (enólogo y profesor de análisis sensorial)

#### • Miércoles 7:

*El placer del vino.* Sesión impartida por Paco Casas (Director técnico de la bodega Pago de los Capellanes)

*Vega Sicilia: un viñedo de leyenda.* Sesión impartida por Enrique Macías (Director Técnico de las Bodegas Vega Sicilia)

*La investigación en una copa de vino.* Sesión impartida por Enrique Garzón Jimeno (Director del Instituto de la Viña y del Vino de la Universidad de León)

*Los gustos del vino y la alimentación en la historia.* Sesión impartida por José Carlos Álvarez (Director Técnico de las Bodegas Convento de las Claras en la D.O. Ribera de Duero)

*Sumilleres, el valor de un buen consejo.* Sesión impartida por Adolfo Benítez (Presidente de la Asociación de Sumilleres de León)

#### • Jueves 8:

Visita a la Bodega Losada Vinos de Finca (Cacabelos), cata y comida.