

Cursos de VERANO 2019

HOJA DE INSCRIPCIÓN



CENAS MARIDADAS EN:

- Restaurante Goya.
- Restaurante La Terraza del Mercado.
- Hotel El Bedel.
- Restaurante La Catedral.
- Casino fran rodríguez&alfonso sanz.
- Parador de Turismo de Alcalá.

Normas de matrícula | INSCRIPCIÓN DE LOS ALUMNOS

1 Los alumnos/as podrán realizar la matrícula personalmente o por correo electrónico. La hoja de inscripción tiene que ir acompañada del resguardo bancario del pago del curso, en el que es imprescindible que aparezca el código del curso, el nombre del alumno y su NIF. Si el curso tiene descuento para estudiantes universitarios, es obligatorio presentar una fotocopia de la matrícula universitaria del curso 2018-2019. La organización de los cursos no se hace responsable de los problemas que pudiera ocasionar en la matrícula del alumno la falta parcial o total de estos datos o documentos. **Sin la documentación completa no podrá efectuarse la matrícula. La secretaria de los cursos no recogerá inscripciones incompletas o una vez que haya finalizado el plazo de inscripción. La hoja de inscripción se completará con letras MAYÚSCULAS para facilitar una mejor comprensión de los datos.**

2 Los alumnos/as que envíen su matrícula por correo electrónico deberán contactar con la secretaria de los cursos (teléf. 91 885 4157 / 4090 / 4693) para confirmar su correcta recepción. La inscripción se realizará por riguroso orden de entrega de la documentación, no por fecha de pago. El periodo para matricularse se cerrará una semana antes del comienzo del curso o bien en el momento en el que se hayan cubierto las plazas ofertadas. Las inscripciones recibidas fuera del plazo establecido no serán admitidas, aunque el pago se haya realizado con anterioridad. En caso de que el pago de la matrícula lo realice otra persona que no sea el propio alumno/a, el comprobante de transferencia deberá estar a su nombre y aparecer en él su NIF, así como el código del curso que figura junto al título del mismo.

3 La asistencia y aprovechamiento de los cursos da derecho a la obtención de un diploma acreditativo y de un certificado de horas, que el director/a del curso entregará el último día de clase. El alumno/a también podrá recoger estos documentos en la secretaria de los cursos, previo informe favorable de aprovechamiento del director, quince días después de haber finalizado el curso.

4 En caso de renuncia por parte del alumno/a, se le devolverá el 80 % del importe de la matrícula, siempre y cuando lo **comunique por escrito (carta o correo electrónico)**, como mínimo, 10 días naturales antes del inicio del curso. Para ello, deberá adjuntar el documento de devolución debidamente cumplimentado. En caso contrario el alumno/a no tendrá derecho a devolución alguna.

5 La devolución del importe íntegro de la matrícula solo se contempla en caso de suspensión o anulación del curso. La secretaria de los cursos se pondrá en contacto con el alumno/a (por correo electrónico o teléfono fijo) para comunicárselo. Por su parte, el alumno/a tendrá que hacer entrega del documento de devolución en los cinco días posteriores al aviso de la anulación. **Las reclamaciones para solicitar devoluciones finalizarán el 30 de noviembre de 2019.** Una vez que haya pasado esta fecha, no se tramitarán devoluciones.

6 El importe de la matrícula se deberá abonar mediante ingreso en efectivo o transferencia bancaria a la cuenta ES59 2038-2201-28-6000799944 (Bankia / Caja Madrid), a nombre de la Fundación General de la Universidad de Alcalá-Cursos de Extensión. Es imprescindible poner en el concepto de la transferencia el nombre del alumno, su NIF y el código del curso que aparece delante del título.

7 Los cursos pueden sufrir cambios o anularse por motivos ajenos a la organización. En cualquier caso, la secretaria informará por correo electrónico o por teléfono a los alumnos/as.

8 La matrícula podrá realizarse a partir del **10 de abril de 2019**. El plazo de matriculación finaliza una semana antes del comienzo del curso seleccionado o cuando se hayan cubierto las plazas ofertadas. Después de esta fecha, o si se han cubierto todas las plazas, no se admitirán más inscripciones.

9 Los cursos que concedan créditos se otorgarán únicamente a los alumnos/as que estén matriculados en la UAH. Los estudiantes procedentes de otras universidades tendrán que preguntar en la secretaria que le corresponda en su universidad.

10 Documentación necesaria para la inscripción:
- Hoja de inscripción debidamente cumplimentada.
- Fotocopia del recibo bancario del pago del curso.
- Solo si el curso tiene descuento para estudiantes universitarios, fotocopia de la matrícula universitaria del curso académico 2018-2019.

11 Los datos personales que se recojan necesarios para la inscripción y matrícula en los correspondientes Cursos de Verano y de Extensión Universitaria serán incorporados a los sistemas de gestión de la información de los que es responsable la Universidad de Alcalá, adoptándose las medidas de índole técnica y organizativas necesarias que garanticen la seguridad de los datos de carácter personal proporcionados, que eviten su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado, previstas tanto en la normativa vigente a nivel nacional como en el Reglamento General de Protección de Datos europeo (RGPD).

Los datos personales recogidos serán tratados bajo la base legítima del consentimiento expreso y la ejecución de la inscripción y matrícula efectuada, en el marco de la función educativa e investigadora atribuida legalmente a la Universidad. Estos datos no serán cedidos salvo previa petición y en los casos previstos legalmente, y se conservarán durante el tiempo legalmente establecido y el necesario para cumplir con la finalidad para la que fueron recogidos.

El órgano responsable del tratamiento es la Secretaría General de la Universidad, ante quien se podrán ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad, mediante escrito dirigido a la Delegada de Protección de Datos (Colegio de San Ildefonso, Plaza de San Diego, s/n. 28801 Alcalá de Henares, Madrid) o por correo electrónico (protecciondedatos@uah.es), adjuntando copia del DNI o equivalente. En caso de conflicto, se podrá plantear recurso ante la Agencia Española de Protección de Datos.

Para una información más detallada puede consultarse la Política de Privacidad de la Universidad:

<https://www.uah.es/politica-privacidad/>

Información y contacto

Secretaría de Extensión Universitaria
Vicerrectorado de Políticas de Responsabilidad Social y Extensión Universitaria
Colegio de los Basílicos. Callejón del Pozo, s/n
(esquina calle Colegios, 10)
28801 Alcalá de Henares
Teléfonos: 91 885 4157 / 4090 / 4693 - Correo: cursos.extension@uah.es

Organiza
Vicerrectorado de Políticas de Responsabilidad Social y Extensión Universitaria
www.uah.es/cultura

Colabora
Fundación General de la Universidad de Alcalá www.fgua.es

Asociación de Antiguos Alumnos de la Universidad de Alcalá/ Restaurante Goya de Alcalá de Henares/ El Corte Inglés de Alcalá de Henares/ Círculo de Contribuyentes de Alcalá de Henares/ Hotel El Bedel y Restaurante La Catedral/ Parador de Turismo de Alcalá de Henares/ Denominación de Origen Utiel-Raquera/ Bodegas Vinum Vitae/ Restaurante El Casino de Alcalá de Henares/ Restaurante La Terraza del Mercado de Alcalá de Henares/ Vinoteca Tempranillo de Alcalá de Henares/ Hanoi House Alcalá de Henares/ Restaurante Miguel de Cervantes de Alcalá de Henares/ Bodegas Hispano-Suizas/ Bodega Finca Río Negro/ Prada A Tope/ Denominación de Origen Bierzo/ Grandes Pagos de España.

Cursos de VERANO 2019



Código: 01-01

Aula magistral de cata y maridaje de
vinos en la Cuna de Cervantes (4.ª Ed.)

Dirección:
Rafael Cambralla Diana

SÍGUENOS



Extensión Universitaria UAH



@ExtensionUAH

Fechas: presentación (2 de mayo) y seis sesiones presenciales (9, 16, 23, 30 de mayo, 6 y 13 de junio) de 2019.

Horario: Seminario temático de cata y aplicaciones multimedia sobre la cultura del vino, los jueves de 16:00h a 17:30h.

Clases teóricas, de 18:00h a 21:00h.

Clases prácticas de maridaje presenciales, de 21:00h a 24:00h.

Horas lectivas: 50 horas.

Créditos: 2,5 Créditos ECTS.

Lugar de realización: Colegio de San Ildefonso, Círculo de Contribuyentes, bodegas colaboradoras y restaurantes participantes/ colaboradores del curso en Alcalá de Henares.

Precio: 75 € (no incluidas las cenas de maridaje que abonará cada asistente en el correspondiente restaurante colaborador).

Reducido (las cenas tendrán precio reducido para los alumnos matriculados en el curso).

Cantidad de alumnos: Mínima:15- Máxima: 30

Perfil del alumno: amante de la cultura del vino, de su maridaje y de la gastronomía alcalalaina, con deseo de adquirir formación enológica y de conocer bodegas y vinos nacionales e internacionales actuales de prestigio. Empresarios y profesionales del sector (restauración, organizadores de eventos, hostelería, restaurantes, servicios de catering).

Objetivo/s del curso: durante seis sesiones semanales (cuatro jueves de mayo y dos de junio 2019) habrá un seminario temático de cata y/o aplicaciones multimedia sobre la cultura del vino, una sesión teórica impartida por el ponente de la bodega que nos visita y una sesión práctica de maridaje, ambas de igual duración. El seminario se impartirá en Vinoteca Tempranillo de Alcalá, la ponencia se impartirá en un aula de la Universidad de Alcalá, o en el Salón de Tapices del Círculo de Contribuyentes o en el Salón Cisneros del Hotel Bedel. Las sesiones de maridaje se llevarán a cabo en varios restaurantes diferentes de Alcalá. Se utilizarán nuevas tecnologías de la información y comunicación (Web, PC, WhatsApp y plataformas multimedia) para apoyar la docencia del curso.

Nos visitarán expertos en viticultura, enología y comercialización del vino de reconocido nivel internacional, que elaboran vinos en prestigiosas bodegas españolas o de otros países. Su lección magistral tratará sobre las originalidades de:

- La bodega y región dónde elaboran.
- La viticultura, su entorno y la variedad de uva que cultivan.
- El vino que elaboran: métodos y técnicas.
- El maridaje que nos proponen.
- El maridaje musical del vino.

La sesión práctica se realizará en los salones del restaurante elegido maridando el vino que se ha presentado en la primera parte de la sesión. Un menú elaborado acorde a las bondades de dicho caldo será maridado y comentado por el experto que nos visita, el sumiller/cocinero del restaurante y el director del curso, comentando los siguientes aspectos:

- Características del restaurante y de la sala donde se realiza el maridaje.
- El vino, presentación y servicio: imagen de botella y etiqueta, temperatura de servicio y tipo de copa.
- Maridaje vino/comida: equilibrio, sobriedad, textura y armonía.
- Opinión de los participantes y tertulia.
- La música y el vino.

PROGRAMA:

Jueves 2 de mayo de 2019

20:00-21:00 Presentación de las entidades participantes en la cuarta edición del curso: “Aula de cata magistral y maridaje de vinos en la Cuna de Cervantes”

21:00-23:00 Proyección de la película “Vino de Arribes del Duero” del director canadiense **Zev Robinson**, comentada por su productora, **Albertina Torres**.

Jueves 9 de mayo de 2019

18:00-18:30 Presentación del curso, expectativas y actualización de contenidos.

18:30-21:00 **Finca Río Negro: vinos de altura.** Conoceremos este magistral proyecto creado por la Familia Fuentes en el incomparable marco de Cogolludo (Guadalajara) de la mano de su presidente y alma mater José Manuel Fuentes.

21:30-24:00 **Cena Cardenal Cisneros.** En el correspondiente restaurante de Alcalá de Henares, cena maridada con los vinos presentados, dirigida por José Manuel Fuentes y por el sumiller/cocinero del restaurante, coordinada por el director del curso. Seguirán impartiendo contenidos teóricos, combinados con el maridaje de los vinos y la gastronomía que nos presente el restaurante, todo ello con la participación de los alumnos.

Jueves 16 de mayo de 2019

18:00-18:30 Actualización de contenidos y revisión del avance del curso.

18:30-21:00 **Bodegas Hispano-Suizas: la gran obra maestra.** Visita la Cuna de Cervantes un prestigioso enólogo Pablo Ossorio (galardonado varios años como mejor enólogo de España, distinción que comparte con su bodega -mejor bodega del año- y con varios de sus vinos y cavas). Socio fundador de Hispano-Suizas.

21:30-24:00 **Cena Francisco de Quevedo.** En el correspondiente restaurante de Alcalá de Henares, cena maridada con los vinos presentados, dirigida por Pablo y por el sumiller/cocinero del restaurante, coordinada por el director del curso. Seguirán impartiendo contenidos teóricos, combinados con el maridaje de los vinos y la gastronomía que nos presente el restaurante, todo ello con la participación de los alumnos.

Jueves 23 de mayo de 2019

18:00-18:30 Actualización de contenidos y revisión del avance del curso.

18:30-21:00 **El Bierzo con Prada A Tope.** El reconocido empresario leonés José Luis Prada Méndez nos presenta su marca, bodega y franquicia, conocida mundialmente. Sabremos mucho más de la variedad de uva Mencia.

21:30-24:00 **Cena Miguel de Cervantes.** En el correspondiente restaurante de Alcalá de Henares, cena maridada con los vinos presentados, dirigida por Prada A Tope y por el sumiller/cocinero del restaurante, coordinada por el director del curso.

Jueves 30 de mayo de 2019

18:00-18:30 Actualización de contenidos y revisión del avance del curso.

18:30-21:00 **Grandes Pagos de España: reconociendo el terruño de norte a sur de nuestra geografía.** Presentación de un conjunto de bodegas españolas pertenecientes a este selecto club vitivinícola que defienden y propagan la cultura del vino de Pago.

21:30-24:00 **Cena Lope de Vega.** En el correspondiente restaurante de Alcalá de Henares, cena maridada con los vinos presentados, dirigida por el ponente que ha impartido la sesión teórica y por el sumiller/cocinero del restaurante, coordinada por el director del curso. Seguirán impartiendo contenidos teóricos, combinados con el maridaje de los vinos y la gastronomía que nos presente el restaurante, todo ello con la participación de los alumnos.

Jueves 6 de junio de 2019

18:00-18:30 Actualización de contenidos y revisión del avance del curso.

18:30-21:00 **Pago de Carraovejas: genuina expresión.** Conoceremos la gran bodega de la Ribera del Duero que elabora uno de los vinos españoles más universales y más laureados.

21:30-24:00 **Cena Antonio de Nebrija.** En el correspondiente restaurante de Alcalá de Henares, cena maridada con los vinos presentados.

PROFESORADO:

Director: Rafael Cambralla Diana.

Coordinador: Miguel Angel Navarro Huerga.

Ponentes: José Manuel Fuentes, Pablo Ossorio, Rafael Navarro, José Luis Prada, Toni Sarrión, Francisco Javier Camarero, Eduardo García, Pedro Ruiz y Víctor Martínez Hernando.

HOJA DE INSCRIPCIÓN

Aula magistral de cata y maridaje de vinos en la Cuna de Cervantes (4.ª Ed.)

CÓDIGO DEL CURSO: 01-01

DATOS PERSONALES

Nombre:

Apellidos:

NIF (con letra):

Teléfono fijo:

Teléfono móvil:

Correo-e:

Estudios que está realizando:

Centro:

Observaciones:

Protección de datos “Los datos personales recogidos serán tratados por la UAH con la finalidad de gestionar la inscripción y matrícula solicitada y darles acceso a los servicios universitarios derivados del proceso de matriculación, mantenerle informado de los eventos y servicios que puedan ser de su interés en el marco de la relación mantenida, así como con fines estadísticos. La base legítima de dicho tratamiento es la ejecución de su matrícula y la obligación legal de la Universidad en materia educativa. Estos datos no serán cedidos salvo los casos previstos legalmente y se conservarán durante el tiempo legalmente establecido y el necesario para cumplir con la finalidad descrita. El órgano responsable del tratamiento es la Secretaría General de la Universidad, ante quien se podrán ejercer los correspondientes derechos, mediante escrito dirigido a la Delegada de Protección de Datos (Colegio de San Ildefonso, Plaza de San Diego, s/n. 28801 Alcalá de Henares. Madrid) o por correo electrónico (protecciondedatos@uah.es), adjuntando copia del DNI o equivalente. En caso de conflicto, se podrá plantear recurso ante la Agencia Española de Protección de Datos. Para una información más detallada puede consultarse la [Política de Privacidad](#) de la Universidad”