

Curso de Verano UNIA-UCA 2026

Gestión inteligente de destinos turísticos: estrategia, innovación y sostenibilidad

Coordinador: Antonio Rafael Ramos Rodríguez · Catedrático de Organización de Empresas, Universidad de Cádiz

Fechas: 15, 16 y 17 de septiembre de 2026

Sede: Alcázar de Jerez (la sesión de cierre del Día 3 se desarrollará en Bodegas Emilio Hidalgo).

Inscripción e información: <https://celama.uca.es/2CVJ/D02/>

Becas de matrícula gratuita. Pueden obtener beca de matrícula gratuita:

- Estudiantes, PTGAS y PDI de la Universidad de Cádiz (UCA) y de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA).
- Ex miembros del PTGAS y PDI, investigadores, egresados y familiares de miembros de la comunidad universitaria en primer grado de consanguinidad o afinidad de la UNIA y de la UCA.

La beca se solicita marcando la casilla correspondiente durante el proceso de matriculación, antes de efectuar el pago. Becas limitadas hasta completar aforo.

DÍA 1

Martes, 15 de septiembre

MARCO ESTRATÉGICO Y DESTINO CÁDIZ

9:00–10:30

El turismo en España ante los retos de 2030: marco estratégico y oportunidades para los destinos locales

Interviene: D.^a Ana Muñoz Llabrés, Directora General de Políticas Turísticas (Secretaría de Estado de Turismo, Ministerio de Industria y Turismo).

10:30–11:00 *Pausa*

11:00–12:30

El caso Jerez: gestión inteligente del destino, datos y transformación digital

Interviene: D. Antonio Real Granado, Concejal-Delegado de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Jerez.

12:30–14:00

Destino Cádiz: estrategia provincial y horizonte 2027

Interviene: D.^a Miriam Carrión, Directora Técnica / Gerente del Patronato Provincial de Turismo de Cádiz.

DÍA 2

Miércoles, 16 de septiembre

GASTRONOMÍA, ENOTURISMO Y PATRIMONIO IDENTITARIO

9:00–10:30

MESA REDONDA: Jerez, Capital Española de la Gastronomía 2026 — balance, impacto y legado

Coordinador / Moderador: D. Jesús Javier Martín Moreno, Director Comercial de Bodega Páez Morilla y periodista/experto gastronómico vinculado al proyecto "Come, Bebe, Ama Jerez".

Panelistas:

- D. Manuel Valencia Lazo, cocinero jerezano, referente de la cocina gitana de Jerez.
- D. Manuel Moreno Rojas, fundador del Mesón El Copo (Palmones, Los Barrios) y Premio a la Mejor Trayectoria Profesional de la provincia de Cádiz de la Federación Andaluza de Hostelería.
- D. Mauricio Alcántara Reviso, comunicador especialista en gastronomía y marketing gastronómico.

10:30–11:00 *Pausa*

11:00–12:30

Enoturismo en el Marco de Jerez: dos décadas de la Ruta del Vino y nuevos horizontes

Interviene: D. José Luis Baños, Gerente de la Ruta del Vino y Brandy del Marco de Jerez.

12:30–14:00

MESA REDONDA: Turismo ecuestre — el mundo del caballo como recurso identitario y turístico de Jerez

Coordinador / Moderador: D. Antonio Arcas, profesor colaborador honorario de la Universidad de Cádiz.

Panelistas:

- D. Rafael Olvera, Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre.
- D.^a Judit Anda, Yeguada de la Cartuja – Hierro del Bocado.

DÍA 3

Jueves, 17 de septiembre

INNOVACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y EXPERIENCIA EN BODEGA

9:00–10:30

Del dato al deseo: inteligencia turística, nuevos comportamientos del viajero y el caso de Andalucía

Interviene: D. Adrián Gómez Sola, CEO de Ludiq y ex-CIO de la Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía.

10:30–12:00

Sostenibilidad y futuro del turismo: una mirada de prospectiva

Interviene: D. Fernando Gallardo, periodista y analista; crítico hotelero de *El País* desde 1987; panelista de la OMT en retos emergentes del turismo.

12:00–12:30 *Pausa*

12:30–14:00

VISITA A BODEGAS EMILIO HIDALGO: la experiencia enoturística, entre el patrimonio y los datos

Intervienen:

- D. Fernando Martín-Hidalgo Rodil, Bodegas Emilio Hidalgo / Profesor de la Universidad de Cádiz.
- D.^a Paula Lechuga Sancho, Profesora titular de la Universidad de Cádiz e investigadora principal del proyecto FEDER ENOLYTICS.

Inscripción: <https://celama.uca.es/2CVJ/D02/> · Con **becas de matrícula gratuita** para estudiantes, PTGAS y PDI de la UNIA y la UCA, ex miembros del PTGAS y PDI, investigadores, egresados y familiares en primer grado de consanguinidad o afinidad. Marcar la casilla de beca al matricularse, antes de pagar.