

V Curso Especialista en Enoturis

PRESENTACIÓN DEL CURSO

El programa de formación **Especialista en Enoturismo** es el curso perfecto para todos los que desean adquirir conocimientos del sector turístico y vitivinícola para desarrollar su carrera profesional en este ámbito.

Durante las **500 horas de formación** se logra una preparación técnica adecuada para desempeñar las tareas clave en un Departamento de Enoturismo - Comercial - Comunicación de un centro enoturístico.

Guiado por profesorado profesional en activo en el sector del vino, turismo, comunicación, que irán transmitiendo los conocimientos y casos de éxito que lograrán una formación integral del alumno, que se completa con el programa de prácticas final o con un proyecto de investigación.

La titulación obtenida como Especialista en Enoturismo una vez superados todos los módulos presenciales, y las prácticas o proyecto final, está avalada por la experiencia de más de 30 años impartiendo formación del sector turístico del **Centro de Formación Gregorio Fernández (Valladolid)**, así como se cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Medina del Campo, la Diputación de Valladolid, y la convalidación del título para guías turísticos de la Junta de Castilla y León.

Título de Especialista en Enoturismo



Ayuntamiento de
Medina del Campo



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



Junta de
Castilla y León

CALENDARIO ACADÉMICO

Las clases del curso completo de *Especialista en Enoturismo* comenzarán el **1 de Marzo** y finalizará el **4 de Junio de 2021**.

El horario previsto será de Lunes a Jueves de 16:00 a 20:15 horas y varias horas en plataforma on Line y tutoría dos viernes al mes aproximadamente.

Existe la opción de cursar solamente la parte *Experto Guía en Enoturismo* con una duración de 150 horas entre el **1 de Marzo** y el **14 de Mayo de 2020**.

En el programa correspondiente tanto la Parte I: Itinerario Experto en Guía de Enoturismo, como Parte II: Itinerario Experto en Gestión y Dirección de Destino Enoturístico, se *combina la formación lectiva online y presencial*.

Desde el mes de Abril de 2021, el alumno podrá comenzar su periodo de prácticas si así lo desea.

La duración del título propio de "*Especialista en Enoturismo*" es de 500 horas, de las cuales 200 serán impartidas en el aula y 300 horas a elegir el alumno entre presentar un proyecto fin de curso o realizar prácticas en centros de trabajo vinculados al mundo del enoturismo. Por parte de la Escuela Superior de Enoturismo se facilitarán un máximo de 2 opciones de centros de prácticas a cada alumno para su elección, o el propio alumno puede presentar su propuesta de centro de prácticas, quedando la decisión final sobre el programa de prácticas en el equipo formativo de la Escuela Superior de Enoturismo.



200 horas de clases de Marzo a Junio



300 horas de prácticas ó proyecto

MARZO 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ABRIL 2021						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

MAYO 2021						
L	M	X	J	V	S	D
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

JUNIO 2021						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13

Especialista Guía Enoturístico. 150 horas. ■

Experto en Gestión y dirección de destino enoturístico. 50 horas. ■

Tutorías en plataforma On Line. ■

Días no lectivos. ■

La asistencia a clase, trabajo autónomo o impartir mediante plataforma on line la decidirá el docente.

ITINERARIO DEL CURSO

El programa formativo Especialista en Enoturismo puede realizarse de forma íntegra con sus 200 horas de formación y 300 horas de prácticas, también puede cursarse de manera parcial en diferentes módulos que os detallamos a continuación.

- I. **Itinerario Especialista en Enoturismo (COMPLETO). 500 horas.**
 - a. **Parte 1: Impartida en el Centro de Formación Gregorio Fernández de Valladolid (150 h).**
 - b. **Parte 2: Impartida en Centro de Formación en Medina del Campo (50 horas).**
 - c. **300 h de Prácticas en Empresas o Proyecto de Investigación.**

Con este itinerario se obtiene el **Título Propio “Especialista en Enoturismo”**

Las 26 horas del Módulo 1 se convalidaran a todos los alumnos que tengan la titulación de GIAT o la anterior de ICTUR, el precio de la convalidación será de 60,00 €

- II. **Itinerario Experto en Guía de Enoturismo (PARTE 1). 450 horas.**
 - a. **Impartido en el Centro de Formación Gregorio Fernández de Valladolid (150 horas)**

300 h de Prácticas en Empresas o Proyecto de Investigación

Con este itinerario se obtiene el **Título Propio “Experto en Guía de Enoturismo”**

- III. **Itinerario Experto en Gestión y Dirección de empresas de enoturismo (PARTE 2). 50 horas.**

- a. **Impartido en Centro de Formación en Medina del Campo (50 horas).**

Con este itinerario se obtiene el **Título Propio “Experto en Gestión y Dirección del destino enoturístico”**

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

La programación en términos generales del curso es la que exponemos a continuación, pudiendo existir variaciones a determinar por cada docente, para incluir temas de actualidad o mejoras sobre el temario.

La formación lectiva (presencial y online), se complementará con trabajo autónomo y **visitas didácticas** tales como: Bodegas, Talleres de Cata y otras actividades complementarias de enoturismo para afianzar los conocimientos adquiridos.

También se ofrecerán algunas **clases magistrales** por diferentes **profesionales del sector**.

Los alumnos recibirán al comienzo del curso material para el desarrollo del mismo, el horario lectivo presencial final, así como todos los apuntes y datos complementarios a la finalización de cada módulo.

MÓDULO 1. TRONCAL. CONTEXTO DEL GUÍA TURÍSTICO Y LA VISITA GUIADA

26 horas. B-LEARNING. Convalidado para alumnos del Gregorio

0. Presentación (2 h).

1. LA FIGURA PROFESIONAL DEL GUÍA TURÍSTICO. (6h). Jorge Febrero

- 1.1. Introducción al subsector del Guía Turístico.
 - Tipos de Guía Turístico.
 - Funciones del Guía Turístico.
- 1.2. Regulación de la actividad profesional del guía turístico.
- 1.3. Contextualización de la figura del guía enoturístico.
- 1.4. Labores complementarias del guía en la bodega.

2. DISEÑO DE ITINERARIOS, VISITAS Y OTROS SERVICIOS. (6h). Judith Fernández y Jorge Febrero.

- 2.1. Introducción a la estructura del turismo
- 2.2. El viaje combinado. Normativa y diseño del viaje combinado.
- 2.3. Cotización del viaje combinado.
- 2.4. El Seguro obligatorio de viajeros.

3 APLICACIÓN TÉCNICAS COMUNICACIÓN Y DINAMIZACIÓN DE GRUPOS. (8 h). Jorge Febrero

- 3.2 Técnicas para hablar en público.
- 3.3 Storytelling y Elevator Speech.
- 3.4 Elaboración de mapas de mensajes y protocolos de visita.
- 3.5 La comunicación empresarial y personal.

4 PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS. (4 h.) Jorge Febrero

- 4.2 Introducción al protocolo institucional.
- 4.3 Introducción al protocolo empresarial.
- 4.4 Introducción al protocolo social.
- 4.5 Las relaciones públicas en el enoturismo.
- 4.6 Organización de eventos de enoturismo.

MÓDULO 2. PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO.

124 horas. B-LEARNING

1.La bodega y su demanda. (4 h). Judith Fernández

- 1.1 La bodega. Clientes internos y externos.
- 1.2 Perfil de la demanda enoturística.
- 1.3 El viajero enoturístico.
- 1.4 Tendencias en el enoturismo.
- 1.5 Requisitos higiénicos-sanitarios de las bodegas.

2. Introducción al mundo del vino. (12 h). Enrique López, Gloria Martín, Judith Fernández.

- 2.1 El terruño y tipos de uva.
- 2.2 Fases de elaboración del vino.
- 2.3 Clasificación de los Vinos.
- 2.4 Las D.O españolas. Las rutas del vino españolas.
- 2.5 Principales focos vinícolas mundiales.
- 2.6 Los museos del vino.

3. Introducción a la cata del vino. (12 h). Gustavo Calvo.

- 3.1 Diferencia entre cata y degustación.
- 3.2 Requisitos para la cata.
- 3.3 Fases de la cata.
- 3.4 Degustación del vino.
- 3.5 Práctica de Catas.

4. Introducción al servicio del vino. (12 h). Gustavo Calvo.

- 4.1 La temperatura del vino en su almacén.
- 4.2 La temperatura del vino en su servicio.
- 4.3 Herramientas de servicio.
- 4.4 La vajilla del vino, copas y decantadores.
- 4.5 Otros utensilios del servicio del vino.
- 4.6 EL maridaje/ armonía.

5. Diseño y tipos de visita en bodega. (8 h.). Raquel Antón.

- 5.1 Diseño y programación del producto enoturístico.
- 5.2 Localización de puntos de interés en los complejos bodegueros.
- 5.3 Temporización de la visita.
- 5.4 Visita a bodega según el tipo de visitante.
- 5.5 Cotización de la visita.
- 5.6 Adaptación de la visita a grupos especiales.
- 5.7 Visita a Bodega.

6. Comercialización y comunicación de la visita enológica. (4h.). Gustavo Calvo.

- 6.1 Fijación del precio de la visita.
- 6.2 Colocación del escaparate.
- 6.3 La venta como elemento de sostenibilidad de la bodega

7 El vino y la salud. (8 h). Rosalinda Cabria.

- 7.1 El vino en la medicina. Vinoterapia.
- 7.2 La composición y el valor nutricional del vino.
- 7.3 Carnet de manipulador de alimentos.
- 7.4 Primeros auxilios.

Con la realización de este módulo de entrega el **Carnet de Manipulador de Alimentos** necesario para la realización de catas y degustaciones.

8. Emprendimiento del guía en la bodega. (4 h). David Muriel.

- 8.1 Conocimientos de yacimientos de empleo en el sector.
- 8.2 Búsqueda proactiva de empleo en el sector enoturístico.
- 8.3 Generación de empleo en el sector bodeguero.

9. ENGLISH WINE TOURISM (60 h) History of the Winery. Catalina Madra, Nicola Thornton.

- 10.1 Situation, Villages, Climate, Soils.
- 10.2 Grape/s, Vineyard, D.O., Plots, Harvest.
- 10.3 Wine Tourism English language skills.
- 10.4 A Tour of the Winery. Elaboration, Vat & Barrels Cellar, Ageing
- 10.5 Packaging, sales, Marketing, Brands.
- 10.6 A Wine Tasting. Guided Wine Tasting, Aromas, Faults, Pairing.

MÓDULO 3 EXPERTO EN GESTIÓN DE DESTINO Y EMPRESA ENOTURISTICA

50 horas. B-LEARNING

1. Marketing enoturístico. (16 h). Jorge Febrero y Jesús Pilar.

- 1.1 El marketing enoturístico. Especialización del sector.
- 1.2 Identificación de la imagen de marca del destino. Place Branding.
- 1.3 Diseño de un plan de Marketing de destino enoturístico.
- 1.4 Control y retorno del Plan de Marketing.
- 1.5 El ecosistema digital (Web, Blog y RRSS) como herramienta del Marketing.
- 1.6 Marketing de contenidos y posicionamiento.
- 1.7 La responsabilidad social corporativa.

2. Comercialización del producto enoturístico. (12 h.). Jesús Pilar, Enrique López, Catalina Madra, Judith Fernández.

- 2.1 El producto turístico: Poliédrico, experiencial y su diseño.
- 2.2 Rentabilidad y retorno del producto enoturístico.
- 2.3 Agencias y Canales de comercialización.
- 2.4 Comercialización y distribución del producto enoturístico nacional.
- 2.5 Comercialización y distribución del producto enoturístico internacional.
- 2.6 De Bodegas por España/Spain Through its wineries.

3. Creación y dirección del Departamento de Enoturismo. (8 h). Ángela Arranz, Luis Carlos Santa Cruz.

- 3.1 El Plan de Recursos Humanos.
- 3.2 Perfil del trabajador enoturístico.
- 3.3 Creación del departamento de Enoturismo.
- 3.4 Formación continua en la empresa enoturística.
- 3.5 Trámites de contratación.
- 3.6 Estudios de Riesgos en la empresa.

- 3.7 Responsabilidades de la Dirección.
 - 3.8 Liderazgo y Negociación.
 - 3.9 Toma de decisiones.
- 4. Dirección de la empresa de enoturismo. (4 h). Catalina Madra, Nicola Thornton.**
- 4.1 El Plan de Empresa y su finalidad.
 - 4.2 Objetivos de la empresa enoturística: Marca y venta.
 - 4.3 La relación de la empresa con el entorno.
 - 4.4 Ejemplos de Departamentos.
 - 4.5 Dirección de la empresa enoturística.
 - 4.6 Obligaciones fiscales de la empresa.
- 5. Inglés aplicado a la empresa. Comercialización y Marketing (10h). Catalina Madra, Nicola Thornton.**

MÓDULO 4 PRÁCTICAS O PROYECTO.

300 horas

PROFESORADO ESPECIALIZADO

Todos los docentes de la Escuela Superior de Enoturismo de CyL han sido seleccionados cumpliendo dos características imprescindibles y fundamentales, en primer lugar contar con experiencia docente en otras formaciones, ponencias, charlas, etc. y ser profesionales en activo en el sector vinícola, turístico y/o enoturístico.

Algunos de los profesores que compartirán sus conocimientos y experiencia con los alumnos del **Programa de Formación Especialista en Enoturismo** son:

- **Jorge Febrero:** Director del Receptivo Welcome Castilla y León. Fundador y Gerente de la ESE
Licenciado en Historia del Arte y Diplomado en Turismo por la Universidad de Valladolid donde curso sus estudios de Doctorado. Tras ocupar puestos de dirección en diferentes empresas turísticas, especializadas en la dirección de hoteles y organización de eventos se centra en labores formativas en este ámbito en el Centro de Formación Gregorio Fernández y en la consultoría Asesoría de Turismo.
- **Judith Fernández:** Fundadora y Secretaria ESE. Fundadora Welcome Castilla y León. Gerente de la Ruta de Vino de Toro.
Licenciada en Relaciones Públicas y Publicidad por la Universidad Complutense. Técnica en Guía Información y Asistencia turística y en Alojamientos hoteleros.
Experta en comunicación digital especializada en enoturismo.

- **Catalina Madra:** Directora comercial Bodegas Elias Mora
Licenciada en Filología Hispánica por la Universidad de A.Mickiewicz en Poznan, Polonia. Master en Gestion de Empresas Vitivinícolas por la IE Business School en Madrid, Wine & Spirit Trust Education Academy in London- Level 3. Actualmente Directora Comercial en Bodegas Elias Mora.
- **Gustavo Calvo:** Fundador Enoturismo Urbano Señorita Malauva
Licenciado en Historia del Arte por la Universidad de Valladolid fue Coordinador de Proyectos Turísticos en Arzuaga . Abriendo el primer centro de Enoturismo Urbano en España, “Señorita Malauva”, siendo premiada en el año 2015 como Mejor Vinoteca de España en el Salón Gourmet de Madrid. Amante y comunicador del Vino ha convertido Mala Uva en un referente enoturístico en Valladolid.
- **Raquel Antón:** Responsable del Área de Enoturismo de las Bodegas Zamora Company (Bodegas Ramón Bilbao Haro y Rueda y Bodegas Mar de Frades)
Licenciada en Historia del Arte y postgraduada en gestión del patrimonio cultural por la UVA.
Especialista en enoturismo y turismo cultural, he realizado diversos trabajos en el ámbito de la consultoría turística, consultoría de franquicias y asesoramiento a pymes y emprendedores.
Especial mima en la gestión de equipos de trabajo, motivación y dinamización de personas y departamentos y coordinación de proyectos de gestión y mejora continua.

- **Nicola Thornton** : Gerente Spanish Palate.
Licenciada en International Business por la Universidad de Liverpool, Inicio su andadura en España como directora de Exportación en Bodega Viña Bajoz, tras siete años de exitoso trabajo decide volcarse en la Bodega Fariña, donde fue directora de Exportación durante 10 años hasta que decide iniciar su propio camino fundando Spanish Palate, proyecto centrado en dar a conocer los vinos españoles al mundo entero.
- **Luis Chico**: Gerente y propietario de Campo y Lumbre
Licenciado en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid, Diplomado en Publicidad y Relaciones Públicas por CENP y Máster en Dirección Comercial y Comunicación Empresarial, Publicidad en la Escuela de Negocios Líder XXI. Redactor de El Mundo, La Opinión de Zamora, así como de revistas especializadas en Turismo, Educación y Economía. Actualmente es Gerente y Propietario del Hotel Rural Campo y Lumbre.
- **Gloria Martín**: Licenciada en Historia del Arte por la Universidad de Valladolid, he desarrollado mi actividad laboral en distintos puestos en la Casa Museo Colón, Casa Museo Zorrilla, el Centro de interpretación del Valle del Esgueva de Valladolid, y el Musée de Maisons Comtoises en Francia.
Desde el año 2007 trabaja en la Oficina de turismo de Mucientes (Valladolid) donde gestiono la oficina y la Bodega “Aula de Interpretación” Museo del Vino de Mucientes. También soy la tesorera de la Asociación Museos del Vino de España.
- **Jesús Pilar**: Licenciado en Historia del Arte por la Universidad de Valladolid, especialista en Enoturismo, Patrimonio y organización de eventos Enogastronómicos tanto para la administración pública como empresa privada.
Responsable de comunicación y redes sociales del Ayuntamiento de Cigales y

representante de esta entidad en Acevin, Recevin y Ruta del Vino Cigales, Vicepresidente de la Asociación Ciudadanos por la defensa del Patrimonio de Valladolid y Secretario de la Asociación de Hosteleros de Cigales.

- **Ángela Arranz:** Diplomada en Turismo por la Universidad de Valladolid, ha completado su formación con el Máster en Dirección de Empresas Turísticas de la Cámara de Comercio de Valladolid, Máster en Dirección Comercial y Marketing por la IMF Business School-Universidad San Pablo CEU, Advanced Management Program del IE Business School y WSET nivel 3 como formación específica en el sector vitivinícola. Directora de Comunicación en Bodegas Emilio Moro y Cepa 21 durante 4 años, ha pasado por Hero España, agencias de comunicación y dirigiendo el departamento de una empresa de biotecnología, hasta volver a la Ribera del Duero para dirigir el Departamento de Enoturismo y el de Comunicación en Pago de Carraovejas. Actualmente ocupa el puesto de Directora de Estrategia en Pago de Carraovejas, Ossian y Restaurante Ambivium.
- **David Muriel:** Responsable área Desarrollo Local en Medina del Campo y Director de ESE
Licenciado en Geografía por la Universidad de Valladolid Y diplomado creación, gestión y comercialización de patrimonio cultural
Socio fundador de Geocal Consultores SL Presidente de la Federación de Agentes de Desarrollo Local de Castilla y León.

ANTIGUOS ALUMNOS

No hay mayor satisfacción para la Escuela Superior de Enoturismo, que ver cómo año tras año nuestros alumnos van logrando sus objetivos profesionales y afianzándose en el sector del enoturismo.

Desde que te matriculas en nuestro Programa Formativo, entras a formar parte (si así lo deseas) de nuestra bolsa de ofertas de empleo en enoturismo, así cómo te informamos de todo tipo de convocatorias y eventos entorno al enoturismo.



Mi experiencia fue muy enriquecedora, aprendí cosas que me han resultado útiles para mi formación profesional. Gracias a ello he podido redirigir mi carrera hacia el enoturismo, primero en bodegas cómo Protos y actualmente en bodegas Enrique Mendoza.

Álvaro Ribón

II Promoción Especialista en Enoturismo_2017



Mi experiencia en la escuela de enoturismo fue de las mas singulares: al ser de otro país europeo entre los mas productores de vino en el mundo, pude desarrollar mi pasión para el enoturismo y descubrir muchos aspectos de este ámbito antes desconocido. Lo mejor ha sido encontrar trabajo en el lugar donde hice mis prácticas. Señorita Malauva es una de las mejores expresiones de lo que es el enoturismo urbano en Valladolid y ahí puedo expresar mi talento por los idiomas, al ser este un sitio visitado por muchos turistas, y mi interés por el aprendizaje continuo.

Damiana Sudano

III Promoción Especialista en Enoturismo_2018



Tras realizar trabajos siempre relacionados con el trato con las personas, un día decidí unir esa faceta, con el mundo del vino.

Actualmente, sin duda una de las mejores decisiones de mi vida fue estudiar el curso de especialización en guía enoturístico. Poder desarrollar mi carrera profesional junto al pueblo que vio nacer a mis abuelos es fantástico. Trabajo en el Departamento de enoturismo de una de las más bonitas bodegas de la D.O. Rueda, El Hilo de Ariadna de Grupo Yllera.

Adrián Pérez

IV Promoción Especialista en Enoturismo_2019



"Gracias a la Escuela Superior de Enoturismo he podido encontrar mi camino profesional orientado al mundo del vino, tras las prácticas en la bodega conseguí un puesto estable en Bodega Arzuaga y puedo decir que fue un enorme acierto realizar el curso de especialista en enoturismo."

Jorge Andrés

III Promoción Especialista en Enoturismo_2018

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN


El programa de formación **Especialista en Enoturismo** se imparte tanto de forma presencial como online para facilitar y reducir los desplazamientos de los alumnos mejorando su disponibilidad.


Para ambos casos, presencial en el aula y online, el alumno deberá de cumplir al menos **80% de asistencia**. De lo contrario, el alumno quedará suspenso sin la opción de devolución del importe de matrícula.


Cada uno de los módulos que componen el programa se evalúa mediante la realización de una prueba escrita o ejercicio práctico según corresponda al módulo en cuestión, y según determine cada profesor.

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

La matrícula se podrá realizar en dos períodos diferentes.

 Primer período de matrícula del **19 de octubre al 18 de Diciembre de 2020**, con una **bonificación del -30%** para los alumnos que se matriculen en este período del curso completo Especialista en Enoturismo (500 horas) y un 10 % del curso de Experto en Guía de Enoturismo (450 horas).

 Segundo período de matrícula será del **11 de enero al 26 febrero 2021** teniendo que abonar el 100% de la matrícula.

 En cualquier de los casos, el alumno podrá abonar el 50% de la cantidad total al realizar la matrícula, y el resto antes del inicio del curso. Si este último pago no se efectúa, el alumno no estará matriculado de forma efectiva, no pudiéndose devolver el importe anteriormente abonado.

Financiación para el pago de la matrícula hasta en 12 meses.

OPCIONES	IMPORTE	FECHAS
1. ESPECIALISTA EN ENOTURISMO CURSO COMPLETO	973,00 € (-30%)	19 Octubre 2020 - 18 Diciembre 2020
2. ESPECIALISTA EN ENOTURISMO CURSO COMPLETO	1380,00 €	11 Enero - 26 Febrero 2020
3. EXPERTO EN GUÍA DE ENOTURISMO	810,00 €. (-10%)	19 Octubre 2020 - 18 Diciembre 2020
4. EXPERTO EN GUÍA DE ENOTURISMO	890,00 €	11 Enero - 26 Febrero 2021
5. EXPERTO GESTOR DE DESTINOS Y EMPRESAS DE ENOTURISMO	490,00 €	2 Marzo - 6 Mayo 2021

BECAS

El curso tendrá dos tipos de becas, las propuestas por los patrocinadores y por los organizadores, en ambos casos las **becas** cubrirán el **50% del importe de la matrícula**.

Las becas de los patrocinadores serán concedidas por los propios patrocinadores. En caso de quedarse alguna vacante, ellos serán los encargados de seleccionar a los alumnos en función de las matrículas recibidas, evaluando el CV y carta de motivación del alumno.

La concesión de la beca será anunciada finalizado el plazo de matriculación ordinario, se devolverán si correspondiera los importes abonados a cada alumno.

Ya sólo nos queda darte la **¡Bienvenida a la Escuela Superior de Enoturismo de Castilla y León!**

Esperamos contar contigo para el **VI Curso Especialista en Enoturismo** de este año 2021.

Juntos brindaremos por grandes éxitos y logros profesionales.

¡Por el futuro!

