

PROGRAMA PROFESIONAL

SPAIN CHEESE TOUR

12 - 19 ABRIL 2026

SALÓN GOURMETS MADRID | FORMACIÓN PROFESIONAL
DEL SECTOR LÁCTEO

Organizado por

Betty Coste & Patricia Vargas

SPAIN CHEESE TOUR

www.spaincheesetour.com

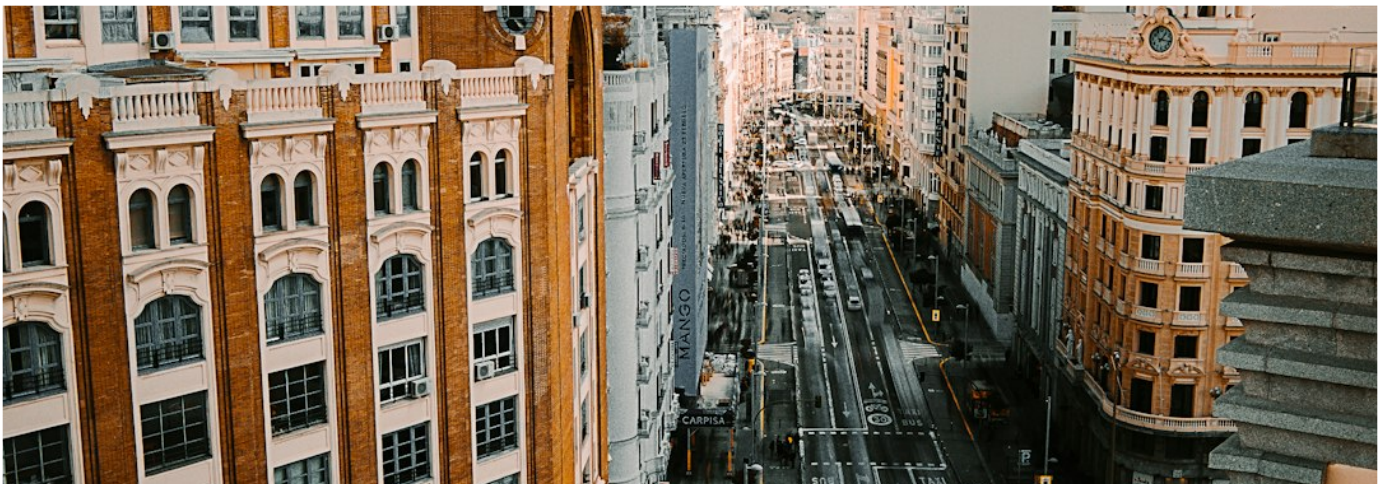
travel@spaincheesetour.com

www.patriciavargas.net

Dirección Técnica Actividades Queseras

José Luis Martín

www.martinafinador.com



ITINERARIO GEOGRÁFICO 12-19 ABRIL 2026

- 1 MADRID** (Días 1-3 y 5-8)
Hotel Meliá 3* | IFEMA - Salón Gourmets
- 2 TOLEDO** (Día 3 tarde)
Hotel Carlos V 3*** | Ciudad Patrimonio UNESCO
- 3 RUTA QUESERÍAS** (Día 4)
Finca de Hualdo y Quesería de María
- 4 SIERRA DE GREDOS** (Noche Día 4)
Hotel Parador de Gredos 4**** | Hotel histórico en entorno natural
- 5 RETORNO A MADRID** (Día 5- 8)
Regreso para ceremonia de premios y actividades finales

Recorrido Total: ~250 km por Castilla- La Mancha y Castilla y León
Todos los traslados incluidos en vehículo privado
Logística optimizada para máximo aprovechamiento del programa profesional

DESTINOS PRINCIPALES

- **Madrid:** Capital gastronómica, sede del Salón Gourmets en IFEMA
- **Toledo:** Ciudad imperial con rica tradición quesera manchega
- **Castilla:** Corazón de la producción artesanal de quesos españoles
- **Sierra de Gredos:** Zona de producción de quesos de alta montaña



OPCIONAL: VUELOS

VUELO DE IDA - AIR EUROPA

- Domingo 12 abril | Buenos Aires (EZE) - Madrid (MAD)
- Salida: 12:10 h. | Llegada: 13:04 h. (+1 día, hora local)

VUELO DE REGRESO - AIR EUROPA

- Sábado 19 abril | Madrid (MAD) - Buenos Aires (EZE)
- Salida: 23:55 h. | Llegada: 20:04 h. (+1 día, hora local)

Opciones de tarifa aérea desde: **1.590 €**

Alojamiento disponible desde madrugada del sábado 12 al domingo 13, facilitando la logística para participantes internacionales.

Posibilidad de gestión de reserva de transporte privado de aeropuerto a hotel.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

- Asistencia al Salón Gourmets, la feria líder de alimentación y bebidas de calidad en Europa
- Asistencia a la fase final del Campeonato GourmetQuesos "Los Mejores Quesos de España 2026"
- Formación profesional con catas magistrales dirigidas por José Luis Martín, Martín Afinador
- Visitas técnicas guiadas a queserías artesanales de referencia en España
- Networking con productores, queseros y profesionales del sector lácteo europeo

DÍA 1 | DOMINGO 12 DE ABRIL - Llegada a Madrid

- Llegada a Madrid | Check-in Hotel Meliá Chamartín 3*
- Tarde libre | Opciones de recorridos gastronómicos opcionales

19:00 - 21:00 hs | Cena de Bienvenida - Tapeo Profesional

- Introducción al programa con degustación de productos ibéricos y quesos españoles
- Presentación del equipo y coordinación de actividades

DÍA 2 | LUNES 13 DE ABRIL - Salón Gourmets | Día 1

- 07:30 hs | Desayuno buffet en hotel
- 09:00 hs | Traslado al IFEMA - Salón Gourmets

ACTIVIDAD PRINCIPAL: Final del Campeonato "Los Mejores Quesos de España 2026"

Programa en Salón Gourmets

- Asistencia a la final del Campeonato Los Mejores Quesos de España Recorrido por zona de
- exposición " Quesos de Autor" de productores queseros españoles
- Visita al 32º Concurso de Cortadores de Jamón
- Recorrido stand de Dehesa de Extremadura y productos con Denominación de Origen

CATA PRIVADA EXCLUSIVA: "Los 100 Mejores Quesos de España" en el Túnel del Queso

- Cata dirigida por José Luis Martín, director técnico del Campeonato
- Recorrido Túnel del Vino | Zona de innovación gastronómica
- 18:00 hs | Traslado al hotel
- 19:00 hs | Ruta Gastronómica con Cata-Maridaje profesional



DÍA 3 | MARTES 14 DE ABRIL - Salón Gourmets | Día 2

- 07:30 hs | Desayuno buffet en hotel
- 09:00 hs | Traslado al IFEMA - Salón Gourmets

RECORRIDO PROFESIONAL POR SALÓN GOURMETS

- Túnel del Aceite de Oliva Virgen Extra - Degustación profesional
- Innovation Area - Tendencias del sector gourmet
- Networking con expositores internacionales

CATA ESPECIAL: Selección de Quesos de Autor por Betty Coste

- Espacio exclusivo GourmetsQuesos con selección de quesos artesanales

14:00 hs | Almuerzo en zona de feria

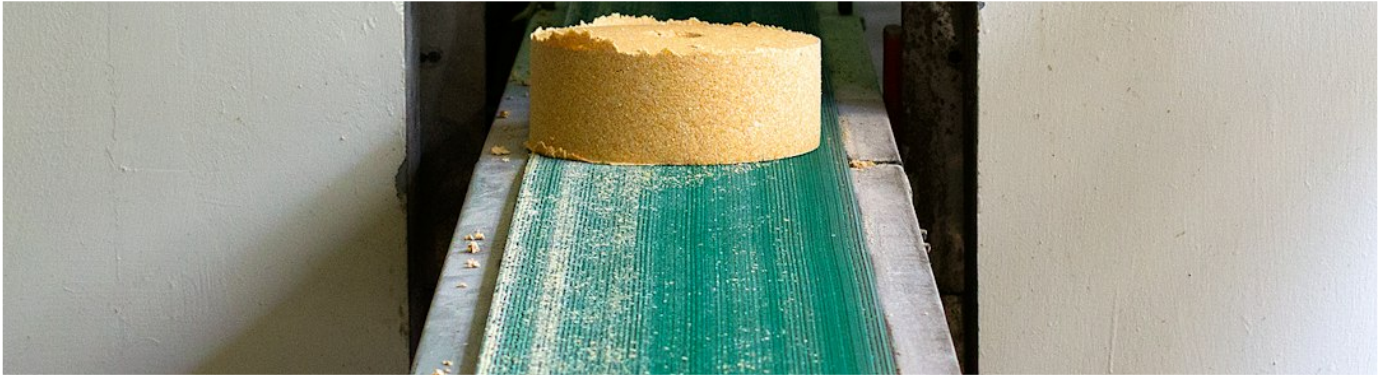
16:00 hs | Traslado a Toledo (Ciudad Patrimonio de la Humanidad)

Hotel Carlos V 3*** - Toledo | Ubicación histórica con vistas a la ciudad imperial

- Tarde libre para explorar Toledo

19:00 - 21:00 hs | Experiencia Cultural y Cena

- Visita guiada privada nocturna: "Toledo Desconocido y Subterráneos"
- Cena de grupo en restaurante tradicional toledano



DÍA 4 | MIÉRCOLES 15 DE ABRIL - Visitas a Queserías Artesanales

Jornada técnica dedicada al conocimiento de procesos de elaboración artesanal de quesos españoles

- 08:00 hs | Desayuno y traslado desde Toledo

09:00 - 11:30 hs | Quesería Finca de Hualdo

- Visita técnica a instalaciones de producción artesanal
- Charla con maestros queseros sobre procesos y técnicas tradicionales
- Degustación de productos con análisis organoléptico

- 12:00 hs | Traslado

13:00 - 15:00 hs | Quesería de María

- Recorrido por el proceso completo de elaboración
- Intercambio de experiencias con productores locales
- Cata comparativa de diferentes maduraciones

- 15:30 hs | Almuerzo en Arenas de San Pedro
- Tarde libre para descanso

Parador de Gredos | Hotel histórico en Sierra de Gredos

- 18:00 hs | Traslado y cena en el Parador de Gredos

DÍA 5 | JUEVES 16 DE ABRIL - Entrega de Premios

- 09:30 hs | Traslado a Madrid - Salón Gourmets

EVENTO PRINCIPAL: Ceremonia de Entrega de Premios "Los Mejores Quesos de España 2026"

11:30 hs | Ceremonia Oficial

- Asistencia a la entrega de premios con presencia de autoridades del sector
 - Networking con productores ganadores y profesionales internacionales
 - Oportunidad de contacto directo con queserías de excelencia
- Tarde libre | Check-in Hotel Meliá Centro 3 ***
 - Noche: Experiencia gastronómica con cata y maridaje profesional

DÍA 6 | VIERNES 17 DE ABRIL - Madrid Gastronómico

- Desayuno en hotel
- Brunch en azotea con vistas de Madrid (reserva exclusiva)
- Traslado a Las Rozas Village (outlet de marcas premium)
- Tarde libre | Opción: Ruta de Mercados Gourmet y Tiendas Especializadas

DÍA 7 | SÁBADO 18 DE ABRIL - Formación Magistral

CATA MAGISTRAL: "Los Mejores Quesos de España" con José Luis Martín

Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

- Formación profesional intensiva sobre quesos españoles con Martín Afinador
- Análisis sensorial avanzado y técnicas de cata profesional
- Tarde: Visita a tiendas especializadas y mercados queseros
- Noche: Gastro Experience - Cena de despedida

DÍA 8 | DOMINGO 19 DE ABRIL - Regreso

- Mañana libre | Ruta final de mercados queseros
- 23:55 hs | Vuelo de regreso a Buenos Aires

EL PROGRAMA INCLUYE

- 7 noches de alojamiento en hoteles 3*** y 4**** con desayuno buffet
- Acceso profesional a Salón Gourmets (3 días)
- Catas privadas exclusivas y formación magistral con José Luis Martín
- Visitas técnicas a queserías artesanales con productores
- Todas las comidas y cenas especificadas en el programa
- Todos los traslados mencionados en el itinerario
- Coordinadora profesional durante feria y actividades
- Soporte y atención personalizada durante todo el programa

€ 2.850

INVERSIÓN TOTAL DEL PROGRAMA | 8 DÍAS / 7 NOCHES

Programa diseñado para profesionales y estudiantes del sector lácteo. Incluye formación especializada, networking con productores europeos y acceso exclusivo a eventos profesionales del Salón Gourmets.

CONDICIONES DE RESERVA

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 23 de Febrero de 2026

CALENDARIO DE PAGOS

1er Pago - Señal de Reserva (25%)

- **Importe:** 25% del valor total del programa (€ 712,50 por persona)
- **Fecha límite:** 25 de Febrero de 2026
- Este pago confirma su plaza en el programa y asegura los servicios contratados

2do Pago - Saldo Restante (75%)

- **Importe:** 75% del valor total del programa (€ 2.137,50 por persona)
- **Fecha límite:** 15 de Marzo de 2026
- Pago a proveedores de servicios (hoteles, transporte, actividades profesionales)

Posibilidad de pago de reserva completa antes del 25 de febrero

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

CANCELACIÓN POR PARTE DEL PARTICIPANTE

- **Hasta el 25 de Febrero:** Cancelación sin penalización. Reembolso del 100%
- **Del 26 de Febrero al 15 de Marzo:** Retención del 25% (señal de reserva).
Reembolso del 75% en caso de pago por reserva completa
- **Después del 15 de Marzo:** Retención del 100% del importe total. Sin reembolso

CANCELACIÓN POR CAUSA MAYOR (Fuerza Mayor)

- Enfermedad grave o fallecimiento del participante o familiar directo
- Accidente con imposibilidad de viajar
- Desastres naturales o situaciones de emergencia que impidan el viaje
- Cancelación oficial del Salón Gourmets por parte de IFEMA

En casos de Fuerza Mayor debidamente documentados:

- **Hasta el 15 de Marzo:** Reembolso del 90% (retención del 10% por gastos administrativos)
- **Después del 15 de Marzo:** Reembolso del 50% de los servicios no utilizados

INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Se recomienda contratar un **seguro de viaje** que cubra cancelaciones, emergencias médicas y pérdida de equipaje
- Las tarifas aéreas están sujetas a disponibilidad y pueden variar. Tarifa indicativa desde € 1.590
- Los pagos se realizan mediante **pago por tarjeta de crédito/débito a través de plataforma segura Stripe**
-

LINK DE PAGO SEGURO

- **URL Stripe:** <https://buy.stripe.com/spain-cheese-tour-2026>

Este enlace será activado tras confirmar su reserva por email

- Grupo máximo: 15 personas. Plazas limitadas por orden de inscripción
- Traslados con empresa galardonada como Empresa del Año 2026, con más de 65 años conectando destinos con seguridad, puntualidad y atención personalizada

CONTACTO PARA RESERVAS E INFORMACIÓN

Email: travel@spaincheesetour.com

Web: www.spaincheesetour.com | www.patriciavargas.net

¡No pierdas tu plaza! Inscripción hasta el 23 de Febrero de 2026