La celebración del Xacobeo 2010 ha despertado un enorme interés a nivel mundial, tanto en la ciudad de Santiago de Compostela, como en el Camino de Santiago y en todos los lugares históricos que recorre.

El año jubileo repercute en la economía y el turismo de todos los puntos geográficos por los que discurre. Además, el Xacobeo 2010 ha supuesto un importante balón de oxígeno para instituciones, entidades y empresas relacionadas con las rutas de peregrinación.

Hasta 2021 no volverá a repetirse un nuevo año jubileo. Once años en los que puede decaer este auge vivido en 2010. Es hora de reflexionar sobre el papel que los distintos prescriptores deben desempeñar para mantener encendida la llama jubilar, como base de preparación de lo que será el Xacobeo 2021.



ORGANIZA:



C/ Velázquez Moreno, 9. 5ª planta. Oficinas 6-9 36201 Vigo (Pontevedra) ESPAÑA

TEL. +34 986 91 78 92 :: E-mail: jbarreda@mundinova.es

COLABORA:







VIGO. Centro Social Caixanova 16 de diciembre de 2010

SANTIAGO DE COMPOSTELA

17 de diciembre de 2010



Vigo. Centro Social Caixanova 16 de diciembre de 2010

# CAMINO DE SANTIAGO DESTINO XACOBEO 2021

9:30 INAUGURACIÓN

- Lucía Molares, delegada de la Xunta de Galicia en Vigo
- Ignacio Santos, director gerente de la S.A. de Xestión do Plan Xacobeo
- Rafael Higgs Estanqueiro, secretario de la Associação de Valença do Minho de Amigos do Caminho de Santiago
- Juan Manuel López-Chaves, presidente de honor de la Asociación Amigos de los Pazos
- Delfina Cendón, presidenta de la Asociación Amigos de los Pazos

10:20 DEL XACOBEO 2010 AL XACOBEO 2021: RETOS Y DESAFÍOS Mario Clavell, historiador y secretario de la Asociación Galega de Amigos do Camiño de Santiago 11:00 LA SEDUCCIÓN INTERGENERACIONAL DE LA RUTA JACOBEA Jesús Tanco, periodista, escritor y profesor de la Universidad de Navarra

11:45 PAUSA CAFÉ

12:00 DIBUJANDO EL CAMINO DE SANTIAGO Fernando Fraga, arquitecto y escritor de "Mi sombra en el Camino"

12:45 ACREDITACIÓN JACOBEA UNIVERSITARIA

José Antonio Fernández, director de ALUMNI. Universidad

de Navarra

14:15 ALMUERZO (1)

16:30 VISITA A LOS PAZOS:

La Pastora y Quiñones de León

Santiago de Compostela 17 de diciembre de 2010

LA EXPERIENCIA DEL PEREGRINO 9:00 SALIDA EN AUTOBÚS A:

Santiago de Compostela desde Vigo

10:30 LLEGADA A:

Santiago de Compostela VISITA DIDÁCTICA: Cidade da Cultura

12:00 LLEGADA A LA CATEDRAL

Asistencia a la Misa del Peregrino y entrega de la ofrenda

13:00 VISITA GUIADA: (2)

Cubiertas de la Catedral de Santiago

14:00 ALMUERZO (2)

(1) Coste: 25 euros. Imprescindible reserva y pago por anticipado en el número de cuenta: 0075 8901 56 0603173144 (Banco Popular)

(2) Coste total: 45 euros (Visita guiada a las cubiertas – 10 euros; Almuerzo – 35 euros). Limitado a 20 personas, por riguroso orden de inscripción. Imprescindible reserva y pago por anticipado en el número de cuenta: 0075 8901 56 0603173144 (Banco Popular). El autobús es gratuito.



## FICHA DE INSCRIPCIÓN:

NOMEDE				
NOMBRE:				
APELLIDOS:		DNI: .		
EMPRESA:				
ASOCIACIÓN:				
E-MAIL:				
TELÉFONO:				
ALMUERZO: SÍ	NO	VISITA A LOS PAZOS:	SÍ	NO
EXCURSIÓN A SANTIAC	GO DE COMPOSTELA : SÍ	NO		

#### INFORMACIÓN JORNADA DEL JUEVES, 16 DE DICIEMBRE:

- Jornada de carácter gratuita. Imprescindible inscripción previa. Participación por riguroso orden de inscripción.
- Asistencia al almuerzo: opcional. Coste del almuerzo: 25 euros. Imprescindible inscripción y pago previos (número de cuenta Banco Popular: 0075 8901 56 0603173144).
- Aforo limitado a 120 personas.
- Desplazamientos gratuitos.

#### INFORMACIÓN - VISITA A SANTIAGO DE COMPOSTELA, VIERNES 17 DE DICIEMBRE:

- El coste es de 45 euros (Visita guiada a las cubiertas 10 euros; Almuerzo 35 euros).
- Imprescindible inscripción y pago previos (número de cuenta Banco Popular: **0075 8901 56 0603173144**).
- Limitado a 20 personas. Participación por riguroso orden de inscripción.
- Desplazamientos gratuitos.

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

C/ Velázquez Moreno, 9 5ª planta. Oficinas 6-9 36201 Vigo (Pontevedra) ESPAÑA TEL. +34 986 91 78 92 · E-mail: jbarreda@mundinova.es







