



II Curso de especialización TURISMO GASTRONÓMICO

Introducción al gastroturismo y marketing de producto

70
horas

Online

2020



Orientación: profesional

Duración: 70 horas (3,5 semanas)

Modalidad: intensivo - online

N. plazas por edición: 30

Edición: 2020

Horas de dedicación recomendadas: 20 horas semanales

Turisme Comunitat Valenciana lanza el **II CURSO de Turismo Gastronómico L'Exquisit Mediterrani** en formato online, dentro de sus programas adaptados a las nuevas necesidades del sector derivadas de la COVID19, en el marco de las actuaciones de la **Red GastroTurística CV - L'Exquisit Mediterrani** y de programa de formación continua de la **Red de CdT**.

El **ENOGASTROTURISMO** viene experimentado en los últimos años un auge creciente, posicionándose como una propuesta de valor clave para la oferta de la Comunitat Valenciana, sumando la esencia culinaria y la calidad de su despensa a los atributos turísticos más singulares del **Mediterráneo en Vivo**.

Una especialidad que implica a diversos agentes (productores, cocineros, empresas turísticas...) y que, en estos momentos, sitúa a los gestores de destino, entidades profesionales y empresas ante el reto de buscar soluciones competitivas para los escenarios de la "nueva normalidad", mediante el conocimiento, la innovación y la cualificación profesional para un modelo turístico sostenible y posible.

Este se organiza en colaboración con el **Basque Culinary Center**, con el respaldo de un centro de referencia internacional en materia gastronómica para avalar la docencia, el nivel formativo y la transferencia de conocimiento al sector turístico de la Comunitat Valenciana.

Desde un enfoque práctico, apostando por una metodología de aprendizaje basada en **aprendizaje activo**, el programa y contenidos han sido 100% diseñados para la formación online.

Inscripción: 28 de mayo al 4 de junio

Matrícula: 5 de junio

Duración: Del 8 al 30 de junio

Título: certificados *Red de CdT y Basque Culinary Center*

¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

Personas interesadas en el enogastroturismo, ya sean profesionales del ámbito turístico que deseen introducirse en la gastronomía, o del mundo gastronómico que quieran conocer cómo adentrarse en la industria turística, con los siguientes requisitos:

- ▶ Desarrollar su actividad profesional en la **Comunitat Valenciana**.
- ▶ Profesionales o técnicos de destinos y entidades adheridas a la **Red GastroTurística CV - L'Exquisit Mediterrani**.
- ▶ Profesionales en activo en cualquiera de las especialidades y productos gastroturísticos (restauración, cocina, sala, repostería, sumillería, agroturismo, enoturismo, oleoturismo, pescaturismo, guías, agentes de viajes y otras empresas especializadas) de empresas adheridas a **CreaTurisme** o con distintivo **SICTED**.
- ▶ También se podrá acceder acreditando 2 años de experiencia profesional en el ejercicio de alguna de las especialidades señaladas.

OBJETIVOS:

- ▶ Conocer el sector del turismo gastronómico, uno de los ámbitos de la industria turística de mayor crecimiento a nivel mundial en los últimos años.
- ▶ Conocer estrategias y herramientas para desarrollar un marketing efectivo en el ámbito del turismo gastronómico.

En el curso se analiza el turismo enogastronómico tanto desde la perspectiva de las empresas como de los destinos, teniendo siempre en cuenta la necesidad de trabajar desde un prisma de sostenibilidad, respeto a la autenticidad, los valores y la identidad de cada lugar



COMPETENCIAS

▶ Comprender e interpretar la interacción global del sistema gastronómico como "cadena de valor", desde el prisma actual del concepto de gastronomía y sus sectores productivos.

▶ Entender el territorio y el modo de vida a través de la óptica gastronómica: paisajes, productos, valores alimentarios y saludables, formas de cocinar, el hecho social de comer y beber, tradiciones y técnicas culinarias, etc.

▶ Desarrollar capacidades para valorar y respetar la riqueza gastronómica mediterránea propia como un recurso turístico de "primer orden", una oportunidad para enriquecer la experiencia del cliente, e identificar su aportación a los ODS y a la hospitalidad turística.

▶ Aportar capacidades para detectar oportunidades y sinergias de negocio, desde la perspectiva de los distintos agentes que operan en la gastronomía, para el desarrollo de productos turístico-gastronómicos innovadores, de calidad y competitivos.

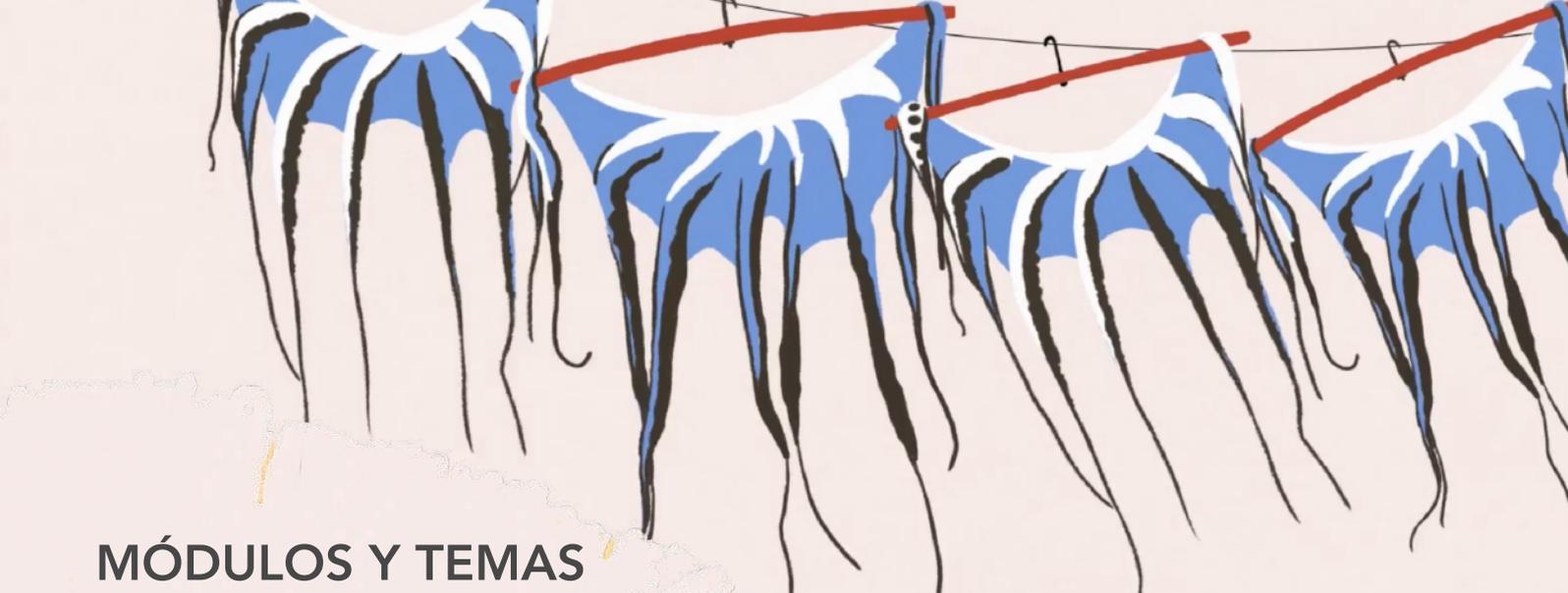
▶ Adquirir métodos y técnicas para conocer, captar y satisfacer a los clientes gastronómicos; generar experiencias únicas que transmitan sensaciones y emociones al cliente gastronómico y su puesta en mercado.

▶ Desarrollar habilidades para gestionar la gastronomía como argumento de marca de un destino o empresa, manejo de estrategias de marketing para su posicionamiento, puesta en mercado y comercialización eficiente.

REQUISITOS TECNOLÓGICOS



- ▶ Ordenador con procesador de textos y hojas de cálculo, navegador actualizado y conexión a Internet de banda ancha.
- ▶ Webcam, micrófono y altavoz (pueden ser los propios del ordenador).



MÓDULOS Y TEMAS

El II Curso de especialización "L'EXQUISIT MEDITERRANI: introducción al **gastroturismo y marketing de producto**" ofrece un itinerario **intensivo** de **70 horas** de aprendizaje online riguroso y activo, tanto en las exposiciones conceptuales como en las sesiones prácticas.

MÓDULO 0

Introducción.

Plataforma formativa, procedimientos de trabajo y aprendizaje.

MÓDULO 1 (30h.)

Introducción al Turismo Gastronómico.

1.1.- La industria turística. escenario global

- Tendencias globales del sistema turístico en 2020
- Turismo. Conceptos clave
- Sistema turístico de un destino
- Modalidades de turismo
- Desarrollo histórico del sector turístico
- Escenario turístico del nuevo milenio
- Instituciones y agentes relacionadas con el turismo

1.2.- Turismo y gastronomía

- La gastronomía un recurso con gran potencial para agregar valor
- La cadena de valor del turismo gastronómico
- Principales tendencias
- Claves para el desarrollo de destinos gastronómicos sostenibles

MÓDULO 2 (35h.)

Branding y marketing del Enogastroturismo

2.1.- Fundamentos de marketing turístico

2.2.- Branding. La gastronomía como argumento de marca y posicionamiento.

2.3.- Estrategias de comunicación y promoción de turismo gastronómico 360°: online y offline

2.4.- Estrategias de Comercialización.

METODOLOGÍA

- ▶ Enfoque eminentemente práctico, apostando por una metodología de aprendizaje basada en **learning by doing**.
- ▶ El programa y contenidos han sido 100% diseñados para la formación online.
- ▶ Un formato que combina los contenidos contemporáneos e interdisciplinarios, **entrevistas con expertos, masterclass, clases en directo semanales, ejercicios interactivos** y el apoyo permanente de **tutores** a través de una plataforma de **networking**.



Contenidos contemporáneos e interdisciplinares aplicados al día a día



Recursos audiovisuales que muestran entrevistas con expertos



Masterclass con invitados expertos



Clases en directo profesores y colaboradores.
Se graban para visualizarlas en todo momento.



Actividades y retos: ejercicios interactivos, entregas, tests, foros ...



Tutor que dinamiza, motiva y aporta un feedback personalizado



Compañeros para debatir, aportar ideas, para compartir conocimiento, inspirarse ...



Planificación semanal de las tareas a realizar, que forma parte de la evaluación continua.

Los contenidos han sido diseñados por profesionales con amplia experiencia y capacidad pedagógica:

- Formadores expertos en Turismo Gastronómico con amplia experiencia y conocimiento del sector guiarán el aprendizaje.
- Tendrán a su disposición un tutor del curso, que los acompañará y les dará feedback de sus prácticas.
- Dos veces por semana, masterclass y clases en directo de la mano de profesores e invitados expertos.

INSCRIPCIÓN - CRITERIOS DE SELECCIÓN

PLAZO DE PRE-INSCRIPCIÓN: 28 de mayo al 4 de junio de 2020 - [pre-inscripción - Aquí](#)

MATRÍCULA: 5 de junio 2020 - **DURACIÓN:** del 8 al 30 de junio de 2020 (3,5 semanas - 70 horas)

Podrán participar en el curso profesionales que desarrollen su actividad en la Comunitat Valenciana en el ámbito del turismo gastronómico.

El número de plazas es limitado. Si el número de inscripciones lo supera, se aplicarán los siguientes **criterios de selección** (con lista de espera para cubrir renuncias de matrícula):

1. Profesionales y técnicos de destinos y entidades adheridas a la Red GastroTurística CV, o vinculadas a través de proyectos de gobernanza colaborativa con Turisme Comunitat Valenciana
2. Profesionales de empresas vinculadas al enogastroturismo pertenecientes al programa CreaTurisme o con distintivo SICTED.
3. Profesionales en activo con 2 años de experiencia profesional acreditada en el sector turístico-gastronómico en cualquiera de sus especialidades.

* Salvo disponibilidad de plazas, se admitirá únicamente un participante por entidad / empresa - Dentro del mismo criterio de selección, se aplicará el orden de pre-inscripción.

Se convocará a los admitidos a una **entrevista online previa a la matriculación** para la acreditación de los requisitos, perfil profesional y comunicación del compromiso de aprovechamiento de la formación por parte del aspirante.



L'EXQUISIT
mediterrani

Curso del Programa de Formación de la *Red de Centros de Turismo - CdT*
y la *RED GastroTurística de la Comunitat Valenciana*.

EN COLABORACIÓN CON:



El contenido de este folleto está sujeto a posibles modificaciones.
Para más información lexquisitmediterrani_turisme@gva.es



GENERALITAT
VALENCIANA



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA

