



II Curs d'especialització

TURISME GASTRONÒMIC

Introducció al gastroturisme i màrqueting de producte

70
hores

Online

2020



Orientació: professional

Duració: 70 hores (3,5 setmanes)

Modalitat: intensiu - online

N. places per edició: 30

Edició: 2020

Hores de dedicació recomanades: 20 hores setmanals

Turisme Comunitat Valenciana llança l'*II CURS de Turisme Gastronòmic L'Exquisit Mediterrani* en format online, dins dels seus programes adaptats a les noves necessitats del sector derivades de la COVID19, en el marc de les actuacions de la *Xarxa GastroTurística CV - L'Exquisit Mediterrani* i de programa de formació contínua de la *Xarxa de CdT*.

L'**ENOGASTROTURISME** ve experimentat en els últims anys un auge creixent, posicionant-se com una proposta de valor clau per a l'oferta de la Comunitat Valenciana, sumant l'essència culinària i la qualitat del seu rebost als atributs turístics més singulars del *Mediterrani en Viu*.

Una especialitat que implica diversos agents (productors, cuiners, empreses turístiques...) i que, en aquests moments, situa als gestors de les destinacions turístiques, entitats professionals i empreses davant el repte de buscar solucions competitives per als escenaris de la "nova normalitat", mitjançant el coneixement, la innovació i la qualificació professional per a un model turístic sostenible i possible.

Aquest s'organitza en col·laboració amb el **Basque Culinary Center**, amb el suport d'un centre de referència internacional en matèria gastronòmica per a avalar la docència, el nivell formatiu i la transferència de coneixement al sector turístic de la Comunitat Valenciana.

Des d'un enfocament pràctic, apostant per una metodologia d'aprenentatge basada en **aprenentatge actiu**, el programa i continguts han sigut 100% dissenyats per a la formació online.

Inscripció: 28 de maig al 4 de juny

Matrícula: 5 de juny

Duració: del 8 al 30 de juny

Títol: certificats *Red de CdT i Basque Culinary Center*

QUI POT PARTICIPAR?

Persones interessades en l'enogastroturisme, ja siguen professionals de l'àmbit turístic que desitgen introduir-se en la gastronomia, o del món gastronòmic que vulguen conèixer com endinsar-se en la indústria turística, amb els següents requisits:

- Desenvolupar la seua activitat professional en la **Comunitat Valenciana**.
- Professionals o tècnics de destinacions i entitats adherides a la *Xarxa GastroTurística CV - L'Exquisit Mediterrani*.
- Professionals en actiu en qualsevol de les especialitats i productes gastroturístics (restauració, cuina, sala, rebosteria, sommelieria, agroturisme, enoturisme, oliturisme, pescaturisme, guies, agents de viatges i altres empreses especialitzades) d'empreses adherides a **CreaTurisme** o amb distintiu **SICTED**.
- També es podrà accedir acreditant 2 anys d'experiència professional en l'exercici d'alguna de les especialitats assenyalades.

OBJECTIUS:

- ▶ Conèixer el sector del turisme gastronòmic, un dels àmbits de la indústria turística de major creixement a nivell mundial en els últims anys.
- ▶ Conèixer estratègies i eines per a desenvolupar un màrqueting efectiu en l'àmbit del turisme gastronòmic.

En el curs s'analitza el turisme enogastronòmic tant des de la perspectiva de les empreses com de les destinacions, tenint sempre en compte la necessitat de treballar des d'un prisma de sostenibilitat, respecte a l'autenticitat, els valors i la identitat de cada lloc.



COMPETÈNCIES

▶ Comprendre i interpretar la interacció global del sistema gastronòmic com a "cadena de valor", des del prisma actual del concepte de gastronomia i els seus sectors productius.

▶ Entendre el territori i la manera de vida a través de l'òptica gastronòmica: paisatges, productes, valors alimentaris i saludables, maneres de cuinar, el fet social de menjar i beure, tradicions i tècniques culinàries, etc.

▶ Desenvolupar capacitats per a valorar i respectar la riquesa gastronòmica mediterrània pròpia com un recurs turístic de "primer ordre", una oportunitat per a enriquir l'experiència del client, i identificar la seua aportació als ODS i a l'hospitalitat turística.

▶ Aportar capacitats per a detectar oportunitats i sinergies de negoci, des de la perspectiva dels diferents agents que operen en la gastronomia, per al desenvolupament de productes turístic-gastronòmics innovadors, de qualitat i competitius.

▶ Adquirir mètodes i tècniques per a conèixer, captar i satisfer als clients gastronòmics; generar experiències úniques que transmeten sensacions i emocions al client gastronòmic i la seua posada en mercat.

▶ Desenvolupar habilitats per a gestionar la gastronomia com a argument de marca d'una destinació o empresa, maneig d'estratègies de màrqueting per al seu posicionament, posada en mercat i comercialització eficient.

REQUISITS TECNOLÒGICS



- ▶ Ordinador amb processador de textos i fulls de càlcul, navegador actualitzat i connexió a Internet de banda ampla.
- ▶ Webcam, micròfon i altaveu (poden ser els propis de l'ordinador).



MÒDULS I TEMES

El II Curs d'especialització "L'EXQUISIT MEDITERRANI: introducció al gastroturisme i màrqueting de producte" ofereix un itinerari intensiu de 70 hores d'aprenentatge online rigorós i actiu, tant en les exposicions conceptuals com en les sessions pràctiques.

MÒDUL 0

Introducció.

Plataforma formativa, procediments de treball i aprenentatge.

MÒDUL 1 (30h.)

Introducció al Turisme Gastronòmic.

1.1.- La indústria turística: escenari global

- Tendències globals del sistema turístic en 2020
- Turisme. Conceptes clau
- Sistema turístic d'una destinació
- Modalitats de turisme
- Desenvolupament històric del sector turístic
- Escenari turístic del nou mil·lenni
- Institucions i agents relacionades amb el turisme

1.2.- Turisme i gastronomia

- La gastronomia un recurs amb gran potencial per a agregar valor
- La cadena de valor del turisme gastronòmic
- Principals tendències
- Claus per al desenvolupament de destinacions gastronòmiques sostenibles

MÒDUL 2 (35h.)

Branding i màrqueting de l'Enogastroturisme

2.1.- Fonaments de màrqueting turístic

2.2.- Branding. La gastronomia com a argument de marca i posicionament.

2.3.- Estratègies de comunicació i promoció de turisme gastronòmic 360°: online y offline

2.4.- Estratègies de Comercialització.

METODOLOGIA

- ▶ Enfocament eminentment pràctic, apostant per una metodologia d'aprenentatge basada en **learning by doing**.
- ▶ El programa i continguts han sigut 100% dissenyats per a la formació **online**.
- ▶ Un format que combina els continguts contemporanis i interdisciplinaris, **entrevistes amb experts**, **masterclass**, **classes en directe setmanals**, **exercicis interactius** i el suport permanent de **tutors** a través d'una plataforma de **networking**.



Continguts contemporanis i interdisciplinaris aplicats al dia a dia



Recursos audiovisuals que mostren entrevistes amb experts



Masterclass amb convidats experts



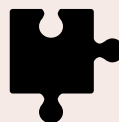
Classes en directe professors i col·laboradors. Es graven per a visualitzar-les en tot moment.



Activitats i reptes: exercicis interactius, lliuraments, tests, fòrums ...



Tutor que dinamitza, motiva i aporta un feedback personalitzat



Companyes per a debatre, aportar idees, per a compartir coneixement, inspirar-se ...



Planificació setmanal de les tasques a realitzar, que forma part de l'avaluació contínua.

Els continguts han sigut dissenyats per professionals amb àmplia experiència i capacitat pedagògica:

- Formadors experts en Turisme Gastronòmic amb àmplia experiència i coneixement del sector guiaran l'aprenentatge.
- Tindran a la seua disposició un tutor del curs, que els acompanyarà i els donarà feedback de les seues pràctiques.
- Dues vegades per setmana, masterclass i classes en directe de la mà de professors i convidats experts.

INSCRIPCIÓ - CRITERIS DE SELECCIÓ

TERMINI DE PREINSCRIPCIÓ: 28 de maig al 4 de juny de 2020 - [preinscripció - Ací](#)

MATRÍCULA: 5 de juny 2020 - **DURACIÓ:** del 8 al 30 de juny de 2020 (3,5 setmanes - 70 hores)

Podran participar en el curs professionals que desenvolupen la seua activitat en la Comunitat Valenciana en l'àmbit del turisme gastronòmic. El nombre de places és limitat. Si el nombre d'inscripcions el supera, s'aplicaran els següents criteris de selecció (amb llista d'espera per a cobrir renúncies de matrícula):

1. Professionals i tècnics de destinacions i entitats adherides a la Xarxa GastroTurística CV, o vinculades a través de projectes de governança col·laborativa amb Turisme Comunitat Valenciana
2. Professionals d'empreses vinculades a l'enogastroturisme pertanyents al programa CreaTurisme o amb distintiu SICTED.
3. Professionals en actiu amb 2 anys d'experiència professional acreditada en el sector turístic-gastronòmic en qualsevol de les seues especialitats.

* Excepte disponibilitat de places, s'admetrà únicament un participant per entitat / empresa - Dins del mateix criteri de selecció, s'aplicarà l'ordre de preinscripció.

Es convocarà als admesos a una **entrevista online prèvia a la matriculació** per a l'acreditació dels requisits, perfil professional i comunicació del compromís d'aprofitament de la formació per part de l'aspirant.



L'EXQUISIT
mediterrani

Curs del Programa de Formació de la *Xarxa de Centres de Turisme - CdT*
i la *XARXA GastroTurística de la Comunitat Valenciana*

EN COL·LABORACIÓ AMB:



El contingut d'aquest fullet està subjecte a possibles modificacions.
Per a més informació lexquisitmediterrani_turisme@gva.es



GENERALITAT
VALENCIANA



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA

