



I Curso de especialización

TURISMO GASTRONÓMICO

y cultura culinaria de la Comunitat Valenciana

100
horas

2019

Castellón - Morella - València - Gandia - Dénia - Benidorm - Alicante - Torrevieja





Orientación: profesional y académica

Duración: 100 horas (10 semanas)

Modalidad: presencial

N. plazas por edición: 25

Ediciones: 8

Sesiones: 5 horas, dos días a la semana, horario de tarde

El **TURISMO GASTRONÓMICO** es un producto en auge con creciente demanda. Una especialidad turística que exige implicar a diversos agentes (productores, cocineros, empresas turísticas ...) e incorporar innovación, conocimiento y competitividad a su desarrollo y, sobre todo, valores de sostenibilidad y cultura gastronómica propia.

Dentro del programa de actuaciones de la **Red GastroTurística CV** y el programa de formación continua de la **Red de CdT**, Turisme Comunitat Valenciana ha diseñado este curso, orientado tanto a profesionales en activo como a estudiantes universitarios, para potenciar el turismo gastronómico dando respuesta a las necesidades de especialización y cualificación profesional del sector.

Este se fundamenta en la gobernanza colaborativa, cooperando con la Universitat de València, la Universitat Jaume I de Castelló y la Universidad de Alicante, para avalar la docencia, el nivel formativo y la transferencia de conocimiento al sector turístico de la Comunitat Valenciana.

Desde un enfoque eminentemente práctico y aplicado a la realidad turística, el curso ofrece un itinerario de 100 horas formativas con profesores universitarios de distintas áreas de conocimiento, expertos en turismo gastronómico y reconocidos profesionales de prestigio de la gastronomía, el turismo y el mundo agroalimentario valenciano; y un formato que combina los contenidos teóricos con **8 master class**, **6 demostraciones prácticas**, **3 talleres** y **2 visitas de campo formativas**.

Inscripción: 9 de julio al 4 de septiembre

Matrícula: 5 al 13 de septiembre

Inicio: septiembre 2019

Finalización: noviembre 2019

Título: CdT y certificado universitario



¿A QUIÉN SE DIRIGE?

Profesionales en activo y futuros profesionales del sector del turismo gastronómico de la Comunitat Valenciana:

- Profesionales en activo en cualquiera de sus especialidades y productos experienciales (restauración, cocina, sala, repostería, sumillería, agroturismo, enoturismo, oleoturismo, pescaturismo, guías, agentes de viajes y otras empresas especializadas).
- Titulados universitarios y estudiantes en materias vinculadas al turismo, gastronomía, agroalimentación y otras relacionadas; grado medio o superior de FP o certificado de profesionalidad nivel 2, de la familia profesional de "Hostelería y Turismo" o relacionadas.
- También se podrá acceder acreditando 2 años de experiencia profesional en el ejercicio de alguna de las especialidades señaladas.

OBJETIVOS:

- Proporcionar conocimientos especializados sobre la cultura gastronómica mediterránea propia de la Comunitat Valenciana y su puesta en valor turístico.
- Conocer las características del paisaje gastronómico, el origen y valor de los distintos productos agroalimentarios de la *Dieta Mediterránea* local; las técnicas culinarias autóctonas y de transformación de alimentos, las recetas más representativas y el relato identitario de la cultura material e inmaterial que envuelve a la gastronomía en el territorio.
- Adquirir el dominio de técnicas e instrumentos para potenciar y desarrollar productos turísticos de calidad, innovadores, vivenciales y creativos para captar y satisfacer a los turistas gastronómicos de hoy y sus diferentes perfiles; así como su puesta en mercado y comercialización.



COMPETENCIAS

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

▸ Entender el territorio valenciano y el modo de vida mediterráneo 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 sensoriales básicas y criterios propios para distinguir entre distintos tipos de alimentos, técnicas culinarias, productos, sabores, texturas, colores, procedencias y aromas a través de técnicas de degustación y cata.



MÓDULOS Y TEMAS

El I Curso de especialización "L'EXQUISIT MEDITERRANI: turismo gastronómico y cultura culinaria de la Comunitat Valenciana", en sus 8 ediciones, ofrece un itinerario de **100 horas** de aprendizaje riguroso y activo, tanto en las exposiciones conceptuales como en las sesiones prácticas.

MÓDULO 1 (10h.)

La Red GastroTurística CV y la marca L'EXQUISIT MEDITERRANI: la gastronomía como producto turístico.

- 1.1.- El turismo: un fenómeno social, cultural y económico.
- 1.2.- Historia de la gastronomía y antropología de la alimentación.
- 1.3.- El valor de la gastronomía para el turismo de la CV.

DIDÁCTICA

- Exposición teórica y ejercicios prácticos (10h.)

MÓDULO 2 (40h.)

Patrimonio gastronómico de la CV: destino turístico mediterráneo. Sostenibilidad turística y ODS.

- 2.1.- Geografía del sabor: paisajes gastronómicos de la Comunitat Valenciana.
- 2.2.- La "Dieta Mediterránea".
- 2.3.- Los productos agroalimentarios de la CV.
- 2.4.- Cocina tradicional.
- 2.5.- Innovación, vanguardia y excelencia en la gastronomía valenciana de hoy.
- 2.6.- El turismo gastronómico y los Objetivos de Desarrollo Sostenible - ODS.

DIDÁCTICA

- Exposición teórica y ejercicios prácticos (15h)
- Máster class (10h). Alta cocina e imagen turística de un destino.
- Demostraciones (10h). Alta cocina: el relato del producto y del paisaje (El arroz: arroces y paellas. Platos de cuchara, elaboraciones con carne y cocina del interior. Cocina marinera. Repostería y postres tradicionales).
- Visita (5h). Paisaje mediterráneo, centros de producción y transformación: la Comunitat Valenciana a través de las variedades autóctonas de vid y oliva.

MÓDULO 3 (30h.)

Diseño y gestión de experiencias gastronómicas de valor para el cliente turístico. Oportunidades para empresas y destinos.

- 3.1.- Turismo gastronómico: creación de productos y experiencias.
- 3.2.- Clubs de producto: ecosistema destino – oferta turística. Rutas.
- 3.3.- Turismo y diversificación económica en explotaciones e industrias agroalimentarias.
- 3.4.- Gastronomía y oportunidades de negocio para las empresas turísticas.

DIDÁCTICA

- Exposición teórica y ejercicios prácticos (10h)
- Máster class (5h). Mesa redonda y debate: tendencias. Expertos (empresas turísticas, agroalimentarias, gestores de destino, bodegueros, cocineros ...)
- Talleres (10h): La sala del restaurante: escenario de creación de experiencias gastronómicas. Taller de diseño y creación de una experiencia turística. Taller "Experiencia del cliente".
- Demostraciones (5h). Cata de vinos y aceites CV. La cata como experiencia turística.

MÓDULO 4 (20h.)

Marketing del turismo gastronómico

- 4.1.- Turistas gastronómicos y mercados. ¿A quién nos dirigimos?
- 4.2.- La gastronomía como argumento de marca, diferenciación y posicionamiento: comunicación y promoción del turismo gastronómico.
- 4.3.- Comercialización turística.
- 4.4.- La cultura gastronómica mediterránea de la CV: relato de un "modo de vida" y elemento de hospitalidad.

DIDÁCTICA

- Exposición teórica (5h)
- Máster class (5h). Panel de experiencias y debate sobre comercialización: agentes de viajes, guías, productores y gestores de destino.
- Taller (5h): Cómo trasladar a la experiencia del cliente emociones, sensaciones y valores. Taller de *storytelling*
- Visita (5h): Rutas del vino: gastronomía y enoturismo ¿Qué ofrece una ruta y cómo se gestiona?

EQUIPO DOCENTE

COORDINACIÓN ACADÉMICA

- **Carla Soler.** Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública. Área Tecnología de los Alimentos - **UV.**
- **Aurora Pedro Bueno.** Dpto. Economía Aplicada - **UV**
- **Rosa M^a Rodríguez-Artola.** Dpto. Administración Empresas y Marketing. Coord. Master Marketing e Invest. Mercados - **UJI**
- **Ana Zaragoza.** Dpto. Enfermería. Coord. de GASTERRA - Centro de Gastronomía del Mediterráneo - **UA - Dénia**

RESPONSABLES DE MÓDULOS

- **Aurora Pedro.** Mod.1 - **UV**
- **Carla Soler.** Mod.2 - **UV**
- **Francisco Higón.** Mod.3 - **UV**
- **Valesska Schlesinger.** Mod.4 - **UV**
- **Rosa M^a Rodríguez-Artola.** Mod.1 - **UJI**
- **Juan Bautista Ferreres.** Mod.2 - **UJI**
- **Miguel Ángel Moliner.** Mod.3 - **UJI**
- **Luís Callarisa.** Mod.4 - **UJI**
- **Pep Bernabeu.** Mod.1 - **UA**
- **Ana Zaragoza.** Mod.2 - **UA**
- **Enrique Moltó.** Mod.3 - **UA**
- **Ricardo Sellers.** Mod.4 - **UA**

PROFESIONALES Y EXPERTOS

20 expertos y profesionales de prestigio, del ámbito local y nacional, participarán en el curso impartiendo 60 horas prácticas de **Master Class, Demostraciones, Talleres y Visitas de Campo.** Sesiones como:

"La cocina del pescado: en la barca y en casa", a cargo de **Mari Carmen Vélez** (Chef 2 Soles Repsol. Restaurante La Sirena - Petrer), "Repostería tradicional de Valencia, Alicante y Castellón", a cargo de **Raúl Asencio** (Repintero. Pastelería Raúl Asencio - Aspe), "La cocina de interior", a cargo de **Manuel Alonso** (Chef. 1*Michelin. 2 Soles Repsol. Restaurante Casa Manolo - Daimús) o "La cocina de cuchara y los vinos de La Vall d'Albaida", a cargo del sumiller **Joaquín Prieto** y el chef **Santiago Prieto** (Sents Restaurant Ontinyent 1*Michelin) ...

se detallarán en los programas de cada una de las **8 ediciones.**

INSCRIPCIÓN - MATRÍCULA

PLAZO DE INSCRIPCIÓN:

9 de julio al 4 de septiembre 2019

INSCRIPCIÓN EDICIONES **ALICANTE** - [Aquí](#)

Torreveja - Alicante - Benidorm - Dénia

INSCRIPCIÓN EDICIONES **VALÈNCIA** - [Aquí](#)

Gandia - València

INSCRIPCIÓN EDICIONES **CASTELLÓN** - [Aquí](#)

Morella - Castellón

PLAZO DE MATRÍCULA:

5 al 13 de septiembre 2019

PROCESO DE SELECCIÓN

Se convocará a los inscritos a una **entrevista previa a la matriculación**, en la que se acreditará la titulación y/o actividad laboral y/o estudios en curso mediante la presentación de la correspondiente **documentación acreditativa.**

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

1. Profesionales del sector turístico-gastronómico en activo con titulación universitaria.
2. Profesionales del sector turístico-gastronómico en activo con titulación de FP o Certificado de Profesionalidad (nivel 2) de la familia "Hostelería y Turismo" o especialidades relacionadas.
3. Titulados universitarios, FP de grado medio o superior o Certificado de Profesionalidad (nivel 2) de la familia "Hostelería y Turismo" o especialidades relacionadas; y estudiantes universitarios.
4. Profesionales en activo con 2 años de experiencia profesional acreditada en el sector turístico-gastronómico.



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

MATRÍCULA sin coste para los participantes. Actuación realizada en el marco de los convenios de colaboración de Turisme Comunitat Valenciana y las universidades de Alicante, Valencia y Jaume I de Castellón, para la transferencia de conocimiento al sector turístico de la Comunitat Valenciana.

Las Universidades de València, Castellón y Alicante expedirán el **TÍTULO** con arreglo la denominación oficial que recibe el curso, según su clasificación en el catálogo de formación complementaria vigente en cada universidad.

