



APRÈN A CREAR NOVES EXPERIÈNCIES ENOGASTRONÒMIQUES

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 7 d'octubre de 9 a 14h

DURADA: 6 hores

MODALITAT: (5h formació en streaming + 1h formació individualitzada)

METODOLOGIA

El curs consta de 5 hores de formació en modalitat streaming amb la participació de tots els assistents. Posteriorment, es realitzarà una classe d'1 hora individualitzada o en petits grups en modalitat streaming, per tal d'aplicar els continguts de la sessió conjunta a cada cas particular.

PRESENTACIÓ PROJECTE

Formació especialitzada en experiències enoturístiques i gastronòmiques dirigida al sector turístic, de l'actuació de cohesió entre destinacions "Catalunya, terra de Sabors", en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència, finançat per la Unió Europea amb els Fons NextGenerationEU.

DESTINATARIS

Empreses, agents, institucions i persones vinculades al sector turisme en el sentit més ampli: oferta hotelera, gastronòmica, oci, entreteniment, cultura, patrimoni. I en concret, a entitats del sector turístic de l'ACD (Actuació de Cohesió entre Destinacions) "Catalunya, terra de Sabors".

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE INDUSTRIA
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Next Generation
Catalunya



Generalitat
de Catalunya

Amb la col·laboració de
eurecat
academy

OBJECTIUS

Dotar els participants d'eines i estratègies per conceptualitzar, dissenyar i executar noves experiències enogastronòmiques adaptades a les tendències actuals del mercat, amb valor afegit i enfocades a diferents perfils de públic.

PROGRAMA

1. **Disseny d'experiències memorables:** Claus per crear vivències coherents amb el territori.
2. **Storytelling aplicat:** Com construir relats emocionals que connectin amb els visitants.
3. **Gamificació en enogastronomia:** Eines i tècniques per dinamitzar les experiències.
4. **Col·laboracions territorials:** Generar valor mitjançant sinergies entre agents locals.
5. **Comunicació:** Canals, formats i estratègies per difondre les experiències.
6. **Mentories personalitzades:** Desenvolupament i acompanyament en projectes propis.

DOCENT

Clara Antúnez

Diplomada en Nutrició Humana i dietètica, màster en comunicació gastronòmica i sommelier.

És responsable del disseny, la creativitat i la producció dels serveis i les experiències de la gastronòmica.

Dona de vi, curiosa, sensible i dinàmica. Fa més de 13 anys que està vinculada al món del vi i la gastronomia des d'una vessant sobretot comunicativa i divulgadora. Te un do de la paraula que captiva des del primer instant.

La podeu escoltar un cop al mes al programa Un Restaurant Caníbal a Berlín de Catalunya radio i diàriament en la secció "A taula" de Catalunya informació. A banda de diversos articles, ha escrit 5 llibres de vins i gastronomia i impartit més de 1200 hores de docència en el sector del vi i la hostaleria.

És experta en formació i coneixedora del territori tant en productes alimentaris com en vins.

Finançat per:



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Amb la col·laboració de
eurecat
academy

REQUISITS DE CERTIFICACIÓ

Els alumnes que hagin complert l'assistència mínima del 75% de les sessions en directe, hagin superat el test d'avaluació del curs, i omplert el qüestionari de satisfacció, obtindran un certificat d'assistència per descarregar sota l'enllaç del qüestionari. Aquest certificat estarà disponible en un termini màxim de dos mesos després de la finalització de la formació.

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Next Generation
Catalunya

Amb la col·laboració de
eurecat
academy