



EL TURISME SOSTENIBLE I REGENERATIU: APLICACIÓ EN L'ÀMBIT ENOGASTRONÒMIC

INSCRIPCIÓ

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 7 de novembre de 9 a 14h

DURADA: 5 hores

MODALITAT: streaming

METODOLOGIA

El curs consta de 5 hores de formació en modalitat streaming amb la participació de tots els assistents.

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

OBJECTIU GENERAL:

Dotar els agents del sector enogastronòmic de les eines per liderar un model de turisme regeneratiu de base local, mitjançant diagnosi, planificació estratègica, accions sostenibles i mecanismes de seguiment.

OBJECTIUS ESPECÍFICS:

- Distingir el turisme regeneratiu d'altres enfocaments sostenibles.
- Diagnosticar l'estat actual del projecte/destinació en termes de sostenibilitat.
- Desenvolupar una estratègia de valor compartit que involucri productors, comunitat i agents turístics.
- Aplicar eines per dissenyar un pla director regeneratiu adaptat al sector enogastronòmic.
- Establir indicadors i eines de seguiment efectives.
- Identificar certificacions o marcs útils per validar el compromís amb la sostenibilitat i la regeneració.

PROGRAMA

Mòdul 1 – Introducció al turisme regeneratiu

- De la sostenibilitat a la regeneració: definicions clau.
- El territori com a ecosistema viu: relació natura-comunitat-producte.
- Valors, principis i reptes de l'enfocament regeneratiu.
- Casos d'èxit locals i internacionals.

Mòdul 2 – L'enogastronomia com a eina de regeneració

- Identitat gastronòmica com a vehicle de transformació.
- Alimentació conscient, circuits curts i sobirania alimentària.
- Activitats turístiques amb retorn ambiental i social.
- Integració d'agents locals (productors, artesans, comunitats).

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Amb la col·laboració de
eurecat
academy

Mòdul 3 – Taller pràctic: disseny d'una microexperiència regenerativa

- Dinàmica de cocreació guiada.
- Definició de valors, impacte i narrativa de l'experiència.
- Format, públic i logística.
- Revisió en grup i suggeriments d'adaptació.

Mòdul 4 – Comunicació i posicionament

- El relat regeneratiu: com explicar el valor sense caure en el greenwashing.
- Canals i estratègies per arribar al turista conscient.
- Xarxes socials amb valors i fidelització de comunitats afins.
- Exemples de marques que connecten des de la veracitat.

Tancament – Reflexions i passos següents

- Continuitat del camí regeneratiu.
- Plataformes, aliances i recursos.
- Torn de preguntes i conclusions finals.

DOCENT

Kilian Estivill

És Gestor de projectes digitals amb Grau en Gestió Turística per la URV, Màster en Màrqueting Digital i E-commerce per la UOC, i Màster Internacional en Gestió de Projectes per la OBS Business School i la Universitat de Barcelona. Ha liderat iniciatives digitals per a pimes i organitzacions internacionals com Creative Powr (UK/Àfrica), amb experiència com a Product Owner i Product Manager en startups tecnològiques, així com assistent de revenue management en entorns com PortAventura. Ha treballat en contextos multiculturals a Maurici, Dinamarca i Espanya, implementant tecnologies com desenvolupament web, CRM, ERP, e-commerce i màrqueting digital (SEO/SEM) en establiments turístics i enogastronòmics, amb col·laboracions destacades amb grups com Villa Retiro Group i Marea Beach House.

El Kilian Estivill forma part de l'equip d'AETHNIC com a desenvolupador de negoci, executant l'estratègia d'escalabilitat i coordinant el desenvolupament de producte, comunicació i comercialització de La Xarxa 2.0 (WeRoots). També coordina la implementació d'ecosistemes tecnològics, com per exemple, el Grup GEPEC, enfocant-se en la digitalització i optimització dels processos interns de l'entitat.

Finançat per



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Amb la col·laboració de
eurecat
academy

Emprenedor amb marca pròpia, combina coneixement tecnològic, gestió estratègica i més de 15 experiències operatives en el sector de l'hostaleria, que li aporten una visió profunda de les necessitats reals d'aquest tipus d'establiments. Ha liderat processos de transformació digital amb enfocament formatiu, participant en tallers i assessoraments orientades a pimes i professionals del sector.

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



Amb la col·laboració de
eurecat
academy