



ENOTURISME ÉS TURISME: ÚLTIMES TENDÈNCIES EN TURISME ENOGASTRONÒMIC

INSCRIPCIÓ

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 11 de juny 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 públiques i privades i persones vinculades al sector turístic.

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

- Comprendre com l'enoturisme pot tenir un impacte molt positiu en les empreses que el desenvolupen.
- Identificar els factors clau per al seu desenvolupament i entendre els riscos que comporta l'activitat.
- Orientar sobre els models de gestió de l'activitat i de com l'activitat s'integra en els processos de desenvolupament territorial a través de l'anàlisi comparada de diferents models i l'estudi de casos pràctics.

PROGRAMA

1. Enoturisme és turisme. Els condicionants del producte turístic
 - Turisme, vi i gastronomia. Importància de la gastronomia en la cultura i definició de turisme enogastronòmic.
 - Activitat econòmica en entorns rurals: el turisme com a dinamitzador econòmic i com antídote a la globalització cultural i gastronòmica.
 - La cadena de valor i el disseny del producte enoturístic.
2. Comunicació, màrqueting i comercialització de l'enoturisme
 - La segmentació: a qui va dirigit el meu servei? Com escollir el meu client?
 - Estratègies de comunicació, màrqueting i comercialització
 - Estudi i anàlisis de casos.
 - Exemples de restaurants i cellers digitalitzats amb èxit.
 - Tecnologia accessible: realitat augmentada, automatització simple.
 - Què funciona en turisme gastronòmic i enogastronòmic?
 - Fidelització i retenció.

DOCENT

Glòria Vallès

Especialista en màrqueting i comunicació. Formada a Stanford Business School, ESADE i Institut d'Empresa.

Directora de l'agència de màrqueting Bizglow i fundadora de la comunitat Wine Style Travel.

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



Generalitat
de Catalunya

Amb la col·laboració de
eurecat
academy