



OLEOTURISME: UNA NOVA MANERA DE TASTAR L'OLI DE CATALUNYA

INSCRIPCIÓ

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 16 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

Donar a conèixer les possibilitats de l'oleoturisme com a eina de valorització de l'oli i del territori. Dotar els participants de recursos i idees per transformar tastos d'oli en experiències vivencials, emocionants i memorables per als visitants.

PROGRAMA

1. Introducció a l'oleoturisme: concepte i oportunitats a Catalunya
2. L'oli com a protagonista d'experiències: tastos guiats i formats originals
3. El tast com a eina de fidelització
4. El poder del relat: storytelling i emoció per captar l'interès del públic
5. Com crear activitats d'oleoturisme memorables

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.

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