



I Curs d'especialització

TURISME GASTRONÒMIC

i cultura culinària de la Comunitat Valenciana

100
hores

2019

Castelló - Morella - València - Gandia - Dénia - Benidorm - Alacant - Torrevella





Orientació: professional i acadèmica

Duració: 100 hores (10 setmanes)

Modalitat: presencial

N. places per edició: 25

Edicions: 8

Sessions: 5 hores, dos dies a la setmana, horari de vesprada

El **TURISME GASTRONÒMIC** és un producte en auge amb creixent demanda. Una especialitat turística que exigeix implicar diversos agents (productors, cuiners, empreses turístiques ...) i incorporar innovació, coneixement i competitivitat al seu desenvolupament i, sobretot, valors de sostenibilitat i cultura gastronòmica pròpia.

Dins del programa d'actuacions de la **Xarxa GastroTurística CV** i el programa de formació contínua de la **Xarxa de CdT**, Turisme Comunitat Valenciana ha dissenyat aquest curs, orientat tant a professionals en actiu com a estudiants universitaris, per a potenciar el turisme gastronòmic donant resposta a les necessitats d'especialització i qualificació professional del sector.

Aquest curs es fonamenta en la governança col·laborativa, cooperant amb la Universitat de València, la Universitat Jaume I de Castelló i la Universitat d'Alacant, per a avalar la docència, el nivell formatiu i la transferència de coneixement al sector turístic de la Comunitat Valenciana.

Des d'un enfocament eminentment pràctic i aplicat a la realitat turística, el curs ofereix un itinerari de 100 hores formatives amb professors universitaris de diferents àrees de coneixement, experts en turisme gastronòmic i reconeguts professionals de prestigi de la gastronomia, el turisme i el món agroalimentari valencià; i un format que combina els continguts teòrics amb **8 master class, 6 demostracions pràctiques, 3 tallers i 2 visites de camp formatives.**

Inscripció: 9 de juliol al 4 de setembre

Matrícula: 5 al 13 de setembre

Inici: setembre 2019

Finalització: novembre 2019

Títol: CdT i certificat universitari



A QUI ES DIRIGEIX?

Professionals en actiu i futurs professionals del sector del turisme gastronòmic de la Comunitat Valenciana:

- ▶ Professionals en actiu en qualsevol de les seues especialitats i productes experiencials (restauració, cuina, sala, rebosteria, sommelieria, agroturisme, enoturisme, oleoturisme, pescaturisme, guies, agents de viatges i altres empreses especialitzades).
- ▶ Titulats universitaris i estudiants en matèries vinculades al turisme, gastronomia, agroalimentació i altres relacionades; grau mitjà o superior d'FP o certificat de professionalitat nivell 2, de la família professional de "Hostaleria i Turisme" o relacionades.
- ▶ També es podrà accedir acreditant 2 anys d'experiència professional en l'exercici d'alguna de les especialitats assenyalades.

OBJECTIUS:

- ▶ Proporcionar coneixements especialitzats sobre la cultura gastronòmica mediterrània pròpia de la Comunitat Valenciana i la seua posada en valor turístic.
- ▶ Conèixer les característiques del paisatge gastronòmic, l'origen i valor dels diferents productes agroalimentaris de la Dieta Mediterrània local; les tècniques culinàries autòctones i de transformació d'aliments, les receptes més representatives i el relat identitari de la cultura material i immaterial que embolica a la gastronomia en el territori.
- ▶ Adquirir el domini de tècniques i instruments per a potenciar i desenvolupar productes turístics de qualitat, innovadors, vivencials i creatius per a captar i satisfer als turistes gastronòmics de hui i els seus diferents perfils; així com la seua posada en mercat i comercialització.



COMPETÈNCIES

▶ Comprendre i interpretar la interacció global del sistema gastronòmic de la Comunitat Valenciana com a "cadena de valor", des del prisma actual del concepte de gastronomia i els seus sectors productius.

▶ Entendre el territori valencià i la manera de vida mediterrani a través de l'òptica gastronòmica: paisatges, productes, valors alimentaris i saludables, maneres de cuinar, el fet social de menjar i beure, tradicions i tècniques culinàries, etc.

▶ Desenvolupar capacitats per a valorar i respectar la riquesa gastronòmica mediterrània pròpia com un recurs turístic de "primer ordre", una oportunitat per a enriquir l'experiència del client, i identificar la seua aportació als ODS i a l'hospitalitat turística.

▶ Aportar capacitats per a detectar oportunitats i sinergies de negoci, des de la perspectiva dels diferents agents que operen en la gastronomia, per al desenvolupament de productes turístic-gastronòmics innovadors, de qualitat i competitiu.

▶ Adquirir mètodes i tècniques per a conèixer, captar i satisfer als clients gastronòmics; generar experiències úniques que transmeten sensacions i emocions al client gastronòmic i la seua posada en mercat.

▶ Desenvolupar habilitats sensorials bàsiques i criteris propis per a distingir entre diferents tipus d'aliments, tècniques culinàries, productes, sabors, textures, colors, procedències i aromes a través de tècniques de degustació i tast.



MÒDULS I TEMES

El I **Curs d'especialització "L'EXQUISIT MEDITERRANI: turisme gastronòmic i cultura culinària de la Comunitat Valenciana"** ofereix un itinerari de **100 hores** d'aprenentatge rigorós i actiu, tant en les exposicions conceptuals com en les sessions pràctiques.

MÒDUL 1 (10h.)

La Red GastroTurística CV y la marca L'EXQUISIT MEDITERRANI: la gastronomia com a producte turístic.

- 1.1.- El turisme: un fenomen social, cultural i econòmic.
- 1.2.- Història de la gastronomia i antropologia de l'alimentació.
- 1.3.- El valor de la gastronomia per al turisme de la CV.

DIDÀCTICA

- ▶ Exposició teòrica i exercicis pràctics (10h.)

MÒDUL 2 (40h.)

Patrimoni gastronòmic de la CV: destinació turística mediterrània. Sostenibilitat turística i ODS.

- 2.1.- Geografia del sabor: paisatges gastronòmics de la Comunitat Valenciana.
- 2.2.- La "Dieta Mediterrània".
- 2.3.- Els productes agroalimentaris de la CV.
- 2.4.- Cuina tradicional.
- 2.5.- Innovació, avantguarda i excel·lència en la gastronomia valenciana de hui.
- 2.6.- El turisme gastronòmic i els Objectius de Desenvolupament Sostenible - ODS.

DIDÀCTICA

- ▶ Exposició teòrica i exercicis pràctics (15h)
- ▶ Màster class (10h). Alta cuina i imatge turística d'una destinació.
- ▶ Demostracions (10h). Alta cuina: el relat del producte i del paisatge (L'arròs: arrossos i paelles. Plats de cullera, elaboracions amb carn i cuina de l'interior. Cuina marinera. Rebosteria i postres tradicionals).
- ▶ Visita (5h). Paisatge mediterrani, centres de producció i transformació: la Comunitat Valenciana a través de les varietats

MÒDUL 3 (30h.)

Disseny i gestió d'experiències gastronòmiques de valor per al client turístic. Oportunitats per a empreses i destinacions.

- 3.1.- Turisme gastronòmic: creació de productes i experiències.
- 3.2.- Clubs de producte: ecosistema destine – oferta turística. Rutes.
- 3.3.- Turisme i diversificació econòmica en explotacions i indústries agroalimentàries.
- 3.4.- Gastronomia i oportunitats de negoci per a les empreses turístiques.

DIDÀCTICA

- ▶ Exposició teòrica i exercicis pràctics (10h)
- ▶ Màster class (5h). Taula redona i debat: tendències. Experts (empreses turístiques, agroalimentàries, gestors de destinació, cellerers, cuiners ...)
- ▶ Tallers (10h): La sala del restaurant: escenari de creació d'experiències gastronòmiques. Taller de disseny i creació d'una experiència turística. Taller "Experiència del client".
- ▶ Demostracions (5h). Tast de vins i olies CV. El tast com a experiència turística.

MÒDUL 4 (20h.)

Màrqueting del turisme gastronòmic.

- 4.1.- Turistes gastronòmics i mercats. A qui ens dirigim?
- 4.2.- La gastronomia com a argument de marca, diferenciació i posicionament: comunicació i promoció del turisme gastronòmic.
- 4.3.- Comercialització turística.
- 4.4.- La cultura gastronòmica mediterrània de la CV: relat d'una "manera de vida" i element d'hospitalitat.

DIDÀCTICA

- ▶ Exposició teòrica (5h)
- ▶ Màster class (5h). Panell d'experiències i debat sobre comercialització: agents de viatges, guies, productors i gestors de destinació.
- ▶ Taller (5h): Com traslladar a l'experiència del client emocions, sensacions i valors. Taller de storytelling
- ▶ Visita (5h): Rutes del vi: gastronomia i enoturisme. Què ofereix una ruta i com es gestiona?

EQUIP DOCENT

COORDINACIÓ ACADÈMICA

- **Carla Soler.** Dpt. Medicina Preventiva i Salut Pública. Àrea Tecnologia dels Aliments - **UV**.
- **Aurora Pedro Bueno.** Dpt. Economia Aplicada - **UV**
- **Rosa M^a Rodríguez-Artola.** Dpt. Administració Empreses i Màrqueting. Coord. Màster Màrqueting i Invest. Mercats - **UJI**
- **Ana Zaragoza.** Dpt. Infermeria. Coord. de GASTERRA - Centre de Gastronomia del Mediterrani - **UA - Dénia**

RESPONSABLES DE MÒDULS

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

PROFESSIONALS I EXPERTS

20 experts i professionals de prestigi, de l'àmbit local i nacional, participaran en el curs impartint 60 hores pràctiques de **Màster Class, Demostracions, Tallers i Visites de Camp.** Sessions com:

"La cuina del peix: en la barca i a casa", a càrrec de **Mari Carmen Vélez** (Chef 2 Sols Repsol. Restaurant La Sirena - Petrer), "Rebosteria tradicional de València, Alacant i Castelló", a càrrec de **Raúl Asencio** (Reboster. Pastisseria Raúl Asencio - Asp), "La cuina d'interior", a càrrec de **Manuel Alonso** (Chef. 1*Michelin. 2 Sols Repsol. Restaurant Casa Manolo - Daimús) o "La cuina de cullera i els vins de La Vall d'Albaida", a càrrec del sommelier **Joaquín Prieto** y el chef **Santiago Prieto** (Sents Restaurant Ontinyent 1*Michelin) ...

... es detallaran en els programes de cadascuna de les **8** edicions.

INSCRIPCIÓ - MATRÍCULA

TERMINI D'INSCRIPCIÓ:

9 de juliol al 4 de setembre 2019

INSCRIPCIÓ EDICIONS **ALACANT** - [Ací](#)

Torrevella - Alicante - Benidorm - Dénia

INSCRIPCIÓ EDICIONS **VALÈNCIA** - [Ací](#)

Gandia - València

IIINSCRIPCIÓ EDICIONS **CASTELLÓ** - [Ací](#)

Morella - Castelló

TERMINI DE MATRÍCULA:

5 al 13 de setembre 2019

PROCÉS DE SELECCIÓ

Es convocarà als inscrits a una **entrevista prèvia a la matriculació**, en la qual s'acreditarà la titulació i/o activitat laboral i/o estudis en curs mitjançant la presentació de la corresponent **documentació acreditativa**.

Si el nombre d'inscripcions supera el nombre de places, s'aplicaran els següents **criteris de selecció** (amb llista d'espera per a cobrir renúncies de matrícula):

1. Professionals del sector turístic-gastronòmic en actiu amb titulació universitària.
2. Professionals del sector turístic-gastronòmic en actiu amb titulació d'FP o Certificat de Professionalitat (nivell 2) de la família "Hostaleria i Turisme" o especialitats relacionades.
3. Titulats universitaris, FP de grau mitjà o superior o Certificat de Professionalitat (nivell 2) de la família "Hostaleria i Turisme" o especialitats relacionades; i estudiants universitaris.
4. Professionals en actiu amb 2 anys d'experiència professional acreditada en el sector turístic-gastronòmic.



L'EXQUISIT mediterrani

Curs del Programa de Formació de la *Xarxa de Centres de Turisme* - CdT
i la *XARXA GastroTurística de la Comunitat Valenciana*.

EN COL·LABORACIÓ AMB:



El contingut d'aquest fullet està subjecte a possibles modificacions.
Per a més informació lexquisitmediterrani_turisme@gva.es



GENERALITAT
VALENCIANA



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA

MATRÍCULA **sense cost** per als participants.
Actuació realitzada en el marc dels convenis de col·laboració de Turisme Comunitat Valenciana i les universitats d'Alacant, València i Jaume I de Castelló, per a la transferència de coneixement al sector turístic de la Comunitat Valenciana.

Les Universitats de València, Castelló i Alacant expediran el **TÍTOL** amb arrelament la denominació oficial que rep el curs, segons la seua classificació en el catàleg de formació complementària vigent en cada universitat.

