



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

CURSO: 19_CREACIÓN DE PRODUCTO ENOTURÍSTICO

FECHA INICIO	24 ABRIL 2018	
FECHA FIN	27 ABRIL 2018	
DURACION/ HORAS	24h.	
HORARIO	Día 24: 16:00 a 22:00 Día 25: 16:00 a 22:00 Día 26: 16:00 a 22:00 Día 27: 16:00 a 22:00	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	CIFP SAN GABRIEL Ctra. La Aguilera km 6,5 09400 Aranda de Duero (Burgos)	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	RESIDENCIA SAN GABRIEL Ctra. La Aguilera km 6,5 09400 Aranda de Duero (Burgos)	
PROFESOR	RAQUEL PUENTE ROBLES	NIF: 71261827-F
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

➤ UNIDAD DIDÁCTICA 1. El Enoturismo

- ¿Qué es un producto enoturístico?
- ¿Dónde reside su interés?
- Gestión enoturística: rentabilidad. Bodegas en las que se ha implantado.
- ¿Qué es un plan de desarrollo del producto?
- Modelo de planificación.
- Metodología DAFO
- Creación de un servicio competente e innovador.
- Estrategias a seguir
- Puesta en marcha.

▪ SUPUESTOS PRÁCTICOS

Plan para desarrollar el producto enoturístico aplicado a una zona concreta:

- Antecedentes.
- Diagnóstico preliminar.
- Análisis DAFO.
- Diseñar un plan y poner algunos puntos en práctica para su evaluación.