

VI Curso Especialista en Enoturismo

El programa de formación **Especialista en Enoturismo** es el curso perfecto para todos los que desean adquirir conocimientos del sector turístico y vitivinícola para desarrollar su carrera profesional en este ámbito.

Durante las **500 horas de formación** se logra una preparación técnica adecuada para desempeñar las tareas clave en un Departamento de Enoturismo - Comercial - Comunicación de un centro enoturístico.

Guiado por profesorado profesional en activo en el sector del vino, turismo, comunicación, que irán transmitiendo los conocimientos y casos de éxito que lograrán una formación integral del alumno, que se completa con el programa de prácticas final o con un proyecto de investigación.

La titulación obtenida como Especialista en Enoturismo una vez superados todos los módulos presenciales, y las prácticas o proyecto final, está avalada por la experiencia de más de 30 años impartiendo formación del sector turístico del **Centro de Formación Gregorio Fernández (Valladolid)**, así como se cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Medina del Campo, la Diputación de Valladolid, y la convalidación del título para guías turísticos de la Junta de Castilla y León.

Título de Especialista en Enoturismo



Ayuntamiento de
Medina del Campo



**DIPUTACIÓN
DE VALLADOLID**



Junta de
Castilla y León

CALENDARIO ACADÉMICO

Las clases del curso completo de *Especialista en Enoturismo* comenzarán el **1 de Marzo** y finalizará el **31 de mayo de 2021**.

El horario previsto será de lunes a jueves de 16:00 a 20:15 horas y varias horas en plataforma on Line y tutoría dos viernes al mes aproximadamente.

En el programa correspondiente tanto la Parte I: Itinerario Experto en Guía de Enoturismo, como Parte II: Itinerario Experto en Gestión y Dirección de Destino Enoturístico, se *combina la formación lectiva online y presencial*.

La duración del título propio de "*Especialista en Enoturismo*" es de 500 horas, de las cuales 200 serán impartidas en el aula y 300 horas a elegir el alumno entre presentar un proyecto fin de curso o realizar prácticas en centros de trabajo vinculados al mundo del enoturismo.

Por parte de la Escuela Superior de Enoturismo se facilitarán un máximo de 2 opciones de centros de prácticas a cada alumno para su elección, o el propio alumno puede presentar su propuesta de centro de prácticas, quedando la decisión final sobre el programa de prácticas en el equipo formativo de la Escuela Superior de Enoturismo.



200 horas de clases de Marzo a Junio



300 horas de prácticas o proyecto

MARZO 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ABRIL 2021						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

MAYO 2021						
L	M	X	J	V	S	D
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Especialista Guía Enoturístico. 150 horas. ■

Experto en Gestión y dirección de destino enoturístico. 50 horas. ■

Clases en plataforma On Line. ■

Días no lectivos. ■

La asistencia a clase, trabajo autónomo o impartir mediante plataforma on line la decidirá el docente.

La asistencia a clase, trabajo autónomo o impartir mediante plataforma on line la decidirá el docente.

ITINERARIO DEL CURSO

El programa formativo Especialista en Enoturismo puede realizarse de forma íntegra con sus 200 horas de formación y 300 horas de prácticas, también puede cursarse de manera parcial en diferentes módulos que os detallamos.

- I. **Especialista en Enoturismo (COMPLETO). 500 horas.**
 - a. **Parte 1: Impartida en el Centro de Formación Gregorio Fernández de Valladolid (150 h).**
 - b. **Parte 2: Impartida en Centro de Formación en Medina del Campo (50 horas).**
 - c. **300 h de Prácticas en Empresas o Proyecto de Investigación.**

Con este itinerario se obtiene el **Título Propio “Especialista en Enoturismo”**

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

La programación en términos generales del curso es la que exponemos a continuación, pudiendo existir variaciones a determinar por cada docente, para incluir temas de actualidad o mejoras sobre el temario.

La formación lectiva (presencial y online), se complementará con trabajo autónomo y **visitas didácticas** tales como: Bodegas, Talleres de Cata y otras actividades complementarias de enoturismo para afianzar los conocimientos adquiridos.

También se ofrecerán algunas **clases magistrales** por diferentes **profesionales del sector**.

MÓDULO 1. TRONCAL. CONTEXTO DEL GUÍA TURÍSTICO Y LA VISITA GUIADA

0. Presentación (2 h)

1. LA FIGURA PROFESIONAL DEL GUÍA TURÍSTICO. (6 h)

1.1. Introducción al subsector del Guía Turístico.

- Tipos de Guía Turístico.
- Funciones del Guía Turístico.

1.2. Regulación de la actividad profesional del guía turístico.

1.3. Contextualización de la figura del guía enoturístico.

1.4. Labores complementarias del guía en la bodega.

2. DISEÑO DE ITINERARIOS, VISITAS Y OTROS SERVICIOS. (6 h)

2.1. Introducción a la estructura del turismo

2.1. El viaje combinado. Normativa y diseño del viaje combinado.

2.2. Cotización del viaje combinado.

2.3. El Seguro obligatorio de viajeros.

3. APLICACIÓN TÉCNICAS COMUNICACIÓN Y DINAMIZACIÓN DE GRUPOS. (4 h)

3.1. Técnicas para hablar en público.

3.2. Storytelling y Elevator Speech.

3.3. Elaboración de mapas de mensajes y protocolos de visita.

3.4. La comunicación empresarial y personal.

4. PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS. (8 h.)

4.1. Introducción al protocolo institucional.

4.2. Introducción al protocolo empresarial.

4.3. Introducción al protocolo social.

4.4. Las relaciones públicas en el enoturismo.

4.5. Organización de eventos de enoturismo.

MÓDULO 2. PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO.

124 horas. B-LEARNING

1. La bodega y su demanda. (4 h)

- 1.1 La bodega. Clientes internos y externos.
- 1.2 Perfil de la demanda enoturística.
- 1.3 El viajero enoturístico.
- 1.4 Tendencias en el enoturismo.
- 1.5 Requisitos higiénicos-sanitarios de las bodegas.

2. Introducción al mundo del vino. (12 h)

- 2.1 El terruño y tipos de uva.
- 2.2 Fases de elaboración del vino.
- 2.3 Clasificación de los Vinos.
- 2.4 Las D.O españolas. Las rutas del vino españolas.
- 2.5 Principales focos vinícolas mundiales.
- 2.6 Los museos del vino.

3. Introducción a la cata del vino. (12 h)

- 3.1 Diferencia entre cata y degustación.
- 3.2 Requisitos para la cata.
- 3.3 Fases de la cata.
- 3.4 Degustación del vino.
- 3.5 Práctica de Catas.

4. Introducción al servicio del vino. (12 h)

- 4.1 La temperatura del vino en su almacén.
- 4.2 La temperatura del vino en su servicio.
- 4.3 Herramientas de servicio.
- 4.4 La vajilla del vino, copas y decantadores.
- 4.5 Otros utensilios del servicio del vino.
- 4.6 EL maridaje/ armonía.

5. Diseño y tipos de visita en bodega. (8 h.)

- 5.1 Diseño y programación del producto enoturístico.
- 5.2 Localización de puntos de interés en los complejos bodegueros.
- 5.3 Temporización de la visita.
- 5.4 Visita a bodega según el tipo de visitante.
- 5.5 Cotización de la visita.
- 5.6 Adaptación de la visita a grupos especiales.
- 5.7 Visita a Bodega.

6. Comercialización y comunicación de la visita enológica. (4h.)

- 6.1 Fijación del precio de la visita.
- 6.2 Colocación del escaparate.
- 6.3 La venta como elemento de sostenibilidad de la bodega

7. El vino y la salud. (8 h)

- 7.1 El vino en la medicina. Vinoterapia.
- 7.2 La composición y el valor nutricional del vino.
- 7.3 Carnet de manipulador de alimentos.
- 7.4 Primeros auxilios.

Con la realización de este módulo de entrega el **Carnet de Manipulador de Alimentos** necesario para la realización de catas y degustaciones.

8. Emprendimiento del guía en la bodega. (4 h)

- 8.1 Conocimientos de yacimientos de empleo en el sector.
- 8.2 Búsqueda proactiva de empleo en el sector enoturístico.
- 8.3 Generación de empleo en el sector bodeguero.

9. ENGLISH WINE TOURISM (60 h) History of the Winery

- 9.1 Situation, Villages, Climate, Soils.
- 9.2 Grape/s, Vineyard, D.O., Plots, Harvest.
- 9.3 Wine Tourism English language skills.
- 9.4 A Tour of the Winery. Elaboration, Vat & Barrels Cellar, Ageing
- 9.5 Packaging, sales, Marketing, Brands.
- 9.6 A Wine Tasting. Guided Wine Tasting, Aromas, Faults, Pairing.

MÓDULO 3 EXPERTO EN GESTIÓN DE DESTINO Y EMPRESA ENOTURISTICA

50 horas. B-LEARNING

1. Marketing enoturístico. (16 h)

- 1.1 El marketing enoturístico. Especialización del sector.
- 1.2 Identificación de la imagen de marca del destino. Place Branding.
- 1.3 Diseño de un plan de Marketing de destino enoturístico.
- 1.4 Control y retorno del Plan de Marketing.
- 1.5 El ecosistema digital (Web, Blog y RRSS) como herramienta del Marketing.
- 1.6 Marketing de contenidos y posicionamiento.
- 1.7 La responsabilidad social corporativa.

2. Comercialización del producto enoturístico. (12 h.)

- 2.1 El producto turístico: Poliédrico, experiencial y su diseño.
- 2.2 Rentabilidad y retorno del producto enoturístico.
- 2.3 Agencias y Canales de comercialización.
- 2.4 Comercialización y distribución del producto enoturístico nacional.
- 2.5 Comercialización y distribución del producto enoturístico internacional.

3. Creación y dirección del Departamento de Enoturismo. (8 h)

- 3.1 El Plan de Recursos Humanos.
- 3.2 Perfil del trabajador enoturístico.
- 3.3 Creación del departamento de Enoturismo.
- 3.4 Formación continua en la empresa enoturística.
- 3.5 Trámites de contratación.
- 3.6 Estudios de Riesgos en la empresa.
- 3.7 Responsabilidades de la Dirección.
- 3.8 Liderazgo y Negociación.
- 3.9 Toma de decisiones.

4. Dirección de la empresa de enoturismo. (4 h)

- 4.1 El Plan de Empresa y su finalidad.
- 4.2 Objetivos de la empresa enoturística: Marca y Venta.
- 4.3 La relación de la empresa con el entorno.
- 4.4 Ejemplos de Departamentos.
- 4.5 Dirección de la empresa enoturística.
- 4.6 Obligaciones fiscales de la empresa.

5. Inglés aplicado a la empresa. Comercialización y Marketing (10 h)

MÓDULO 4 PRÁCTICAS O PROYECTO.

300 hora

PROFESORADO ESPECIALIZADO

Todos los docentes de la Escuela Superior de Enoturismo de CyL han sido seleccionados cumpliendo dos características imprescindibles y fundamentales, en primer lugar contar con experiencia docente en otras formaciones, ponencias, charlas, etc. y ser profesionales en activo en el sector vinícola, turístico y/o enoturístico.

Algunos de los profesores que compartirán sus conocimientos y experiencia con los alumnos del **Programa de Formación Especialista en Enoturismo** son:

- **Gustavo Calvo:** Fundador Enoturismo Urbano Señorita Malauva
Licenciado en Historia del Arte por la Universidad de Valladolid fue Coordinador de Proyectos Turísticos en Arzuaga . Abriendo el primer centro de Enoturismo Urbano en España, “Señorita Malauva”, siendo premiada en el año 2015 como Mejor Vinoteca de España en el Salón Gourmet de Madrid. Amante y comunicador del Vino ha convertido Mala Uva en un referente enoturístico en Valladolid.
- **Jorge Febrero:** Director del Receptivo Welcome Castilla y León. Fundador y Gerente de la ESE
Licenciado en Historia del Arte y Diplomado en Turismo por la Universidad de Valladolid, doctorando en enoturismo. Tras ocupar puestos de dirección en diferentes empresas turísticas, especializadas en la dirección de hoteles y organización de eventos se centra en labores formativas en este ámbito en el Centro de Formación Gregorio Fernández y en la consultoría Asesoría de Turismo.

- **Judith Fernández:** Fundadora y Secretaria ESE. Fundadora Welcome Castilla y León. Gerente de la Ruta de Vino de Toro.
Licenciada en Relaciones Públicas y Publicidad por la Universidad Complutense. Técnica en Guía Información y Asistencia turística y en Alojamientos hoteleros.
Experta en comunicación digital especializada en enoturismo.
- **Catalina Madra:** Directora comercial Bodegas Elias Mora
Licenciada en Filología Hispánica por la Universidad de A.Mickiewicz en Poznan, Polonia. Master en Gestión de Empresas Vitivinícolas por la IE Business School en Madrid, Wine & Spirit Trust Education Academy in London- Level 3. Actualmente Directora Comercial en Bodegas Elias Mora.
- **Raquel Antón:** Responsable de Comercialización y Enoturismo de Bodegas Ramón Bilbao (Haro y Rueda y Bodegas Mar de Frades en Rías Baixas)
Licenciada en Historia del Arte y postgraduada en gestión del patrimonio cultural por la UVA.
Especialista en enoturismo, gestión cultural, y gestión de proyectos. Ha realizado diversos trabajos en el ámbito de la consultoría turística, consultoría de franquicias y asesoramiento a pymes y emprendedores.
Especial mima en la gestión de equipos de trabajo, motivación y dinamización de personas y departamentos y coordinación de proyectos de gestión y mejora continua.

- **Cristina Solís:** Gerente Ruta del Vino de Rueda.
Licenciada en Periodismo por la Universidad Rey Carlos de Madrid, comenzó trabajando en prensa para América del Sur y Estados Unidos. Ocupó los cargos de Relaciones Públicas. Responsable del Departamento de Enoturismo en Prado Rey más tarde Responsable del Departamento de Enoturismo en Campo Eliseo y actualmente Gerente de la Ruta del Vino de Rueda, puesto que ocupa en la actualidad..
- **Gloria Martín:** Licenciada en Historia del Arte por la Universidad de Valladolid, ha desarrollado su actividad laboral en distintos puestos en la Casa Museo Colón, Casa Museo Zorrilla, el Centro de interpretación del Valle del Esgueva de Valladolid, y el Musée de Maisons Comtoises en Francia.
Desde el año 2007 trabaja en la Oficina de turismo de Mucientes (Valladolid) y gestiona la oficina y la Bodega “Aula de Interpretación” Museo del Vino de Mucientes. Tesorera de la Asociación Museos del Vino de España.
- **Jesús Pilar:** Licenciado en Historia del Arte por la Universidad de Valladolid, especialista en Enoturismo, Patrimonio y organización de eventos Enogastronómicos tanto para la administración pública como empresa privada.
Responsable de comunicación y redes sociales del Ayuntamiento de Cigales y representante de esta entidad en Acevin, Recevin y Ruta del Vino Cigales, Vicepresidente de la Asociación Ciudadanos por la defensa del Patrimonio de Valladolid y Secretario de la Asociación de Hosteleros de Cigales.

- **Ángela Arranz:** Diplomada en Turismo por la Universidad de Valladolid, ha completado su formación con el Máster en Dirección de Empresas Turísticas de la Cámara de Comercio de Valladolid, Máster en Dirección Comercial y Marketing por la IMF Business School-Universidad San Pablo CEU, Advanced Management Program del IE Business School y WSET nivel 3 como formación específica en el sector vitivinícola. Actualmente ocupa el puesto de Directora de Estrategia en Pago de Carraovejas, Ossian y Restaurante Ambivium.
- **David Muriel:** Responsable área Desarrollo Local en Medina del Campo y Director de ESE
Licenciado en Geografía por la Universidad de Valladolid Y diplomado creación, gestión y comercialización de patrimonio cultural
Socio fundador de Geocal Consultores SL Presidente de la Federación de Agentes de Desarrollo Local de Castilla y León.
- **Enrique López:** Licenciado en Economía por la Universidad de Málaga y Sumiller titulado en la D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Escritor del libro “¿Te Cuento un Vino? Rarezas y Caras B de nuestros vinos y bodegas”, premio Gourmand CookBook Awards al mejor libro de vinos en digital de España en 2015. Creador del viaje “El Cavino”, que combina la elaboración de etapas del Camino de Santiago con visitas a bodegas. Experiencias enoturísticas en “WinyFog, La Vuelta a España en 80 Vinos”
- **Nicola Thornton:** Nacida en Inglaterra, llegó a España para 9 meses y lleva aquí 23 años. Ha sido Directora de Exportación en varias bodegas en la D.O. Toro durante 18 años. En 2016 fundó la empresa Spanish Palate, con sede en Toro, se dedica a la elaboración de vinos en más de 8 D.O. además de llevar la exportación de unas 20 bodegas en todo el territorio nacional. En estos momentos exportan más de 100 vinos a más de 40 países.

ANTIGUOS ALUMNOS

No hay mayor satisfacción para la Escuela Superior de Enoturismo, que ver cómo año tras año nuestros alumnos van logrando sus objetivos profesionales y afianzándose en el sector del enoturismo.

Desde que te matriculas en nuestro Programa Formativo, entras a formar parte (si así lo deseas) de nuestra bolsa de ofertas de empleo en enoturismo, así cómo te informamos de todo tipo de convocatorias y eventos entorno al enoturismo.



Mi experiencia fue muy enriquecedora, aprendí cosas que me han resultado útiles para mi formación profesional. Gracias a ello he podido redirigir mi carrera hacia el enoturismo, primero en bodegas cómo Protos y actualmente en bodegas Enrique Mendoza.

Álvaro Ribón

II Promoción Especialista en Enoturismo_2017



Mi experiencia en la escuela de enoturismo fue de las mas singulares: al ser de otro país europeo entre los mas productores de vino en el mundo, pude desarrollar mi pasión para el enoturismo y descubrir muchos aspectos de este ámbito antes desconocido. Lo mejor ha sido encontrar trabajo en el lugar donde hice mis prácticas. Señorita Malauva es una de las mejores expresiones de lo que es el enoturismo urbano en Valladolid y ahí puedo expresar mi talento por los idiomas, al ser este un sitio visitado por muchos turistas, y mi interés por el aprendizaje continuo.

Damiana Sudano

III Promoción Especialista en Enoturismo_2018



Tras realizar trabajos siempre relacionados con el trato con las personas, un día decidí unir esa faceta, con el mundo del vino.

Actualmente, sin duda una de las mejores decisiones de mi vida fue estudiar el curso de especialización en guía enoturístico. Poder desarrollar mi carrera profesional junto al pueblo que vio nacer a mis abuelos es fantástico. Trabajo en el Departamento de enoturismo de una de las más bonitas bodegas de la D.O. Rueda, El Hilo de Ariadna de Grupo Yllera.

Adrián Pérez

IV Promoción Especialista en Enoturismo 2019



"Gracias a la Escuela Superior de Enoturismo he podido encontrar mi camino profesional orientado al mundo del vino, tras las prácticas en la bodega conseguí un puesto estable en Bodega Arzuaga y puedo decir que fue un enorme acierto realizar el curso de especialista en enoturismo."

Jorge Andrés

III Promoción Especialista en Enoturismo_2018

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

El programa de formación **Especialista en Enoturismo** se imparte tanto de forma presencial como online para facilitar y reducir los desplazamientos de los alumnos mejorando su disponibilidad.

Para ambos casos, presencial en el aula y online, el alumno deberá de cumplir al menos **80% de asistencia**. De lo contrario, el alumno quedará suspenso sin la opción de devolución del importe de matrícula.

Cada uno de los módulos que componen el programa se evalúa mediante la realización de una prueba escrita o ejercicio práctico según corresponda al módulo en cuestión, y según determine cada profesor.

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

La matrícula se podrá realizar en este período:

Del **1 al 28 febrero de 2021**



Financiación para el pago de la matrícula hasta en 6 meses sin intereses y hasta 12 meses con un gasto de gestión de 50,00 € y sin intereses.

OPCIONES	IMPORTE
1. ESPECIALISTA EN ENOTURISMO (CURSO COMPLETO) BECA DEL 50% EN TODAS LAS MATRICULACIONES	1380,00 € 700€

BECAS

El curso tendrá dos tipos de becas, las propuestas por los patrocinadores y por los organizadores, en ambos casos las **becas** cubrirán el **50% del importe de la matrícula**.

Para la VI Edición del Programa Especialista en Enoturismo contamos con un proyecto europeo denominado In Vino Expertise, dentro del programa Erasmus + que nos permite ofrecer a todos los alumnos seleccionados para realizar el curso una beca del 50% del importe de la matrícula.

Ya sólo nos queda darte la **¡Bienvenida a la Escuela Superior de Enoturismo de Castilla y León!**

Esperamos contar contigo para el **VI Curso Especialista en Enoturismo** de este año 2021.

Juntos brindaremos por grandes éxitos y logros profesionales.

¡Por el futuro!

