



escuela de enoturismo  
de CASTILLA Y LEÓN

# VII Curso Especialista en Enoturismo

**gf** Centro de Enseñanza  
GREGORIO  
FERNÁNDEZ

# Curso Especialista en Enoturismo

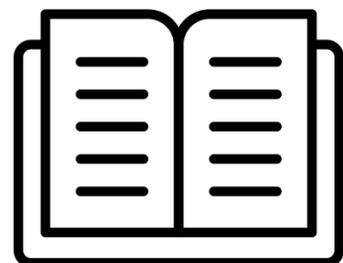
+ **6 AÑOS** FORMANDO PROFESIONALES DEL **ENOTURISMO**



+ 175 antiguos alumnos



+ 30 bodegas colaboradoras



+ 15 cursos impartidos



+ 18 eventos

# Curso Especialista en Enoturismo



Las clases del curso completo de **Especialista en Enoturismo** comenzarán el **18 de octubre** y finalizarán el **16 de diciembre de 2021**.



Las plazas previstas para este curso estarán limitadas para tan sólo **10 alumnos** que serán seleccionadas a través de una entrevista y/o proceso de selección gestionado por la **Escuela Superior de Enoturismo**.



El horario previsto será de **lunes a miércoles de 16:00 h a 20:15 h** y varias horas en **plataforma on-line**.



El programa comprende:

- Parte I: Itinerario Experto en Guía de Enoturismo.
- Parte II: Itinerario Experto en Gestión y Dirección de Destino Enoturístico.

**Se combina la formación lectiva presencial y online.**

# 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 óptima 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.



# Calendario Académico

La duración del curso **Especialista en Enoturismo** es de **500 horas**.

200 horas de teoría

**156 horas** serán clases principales y  
**44 horas** en la plataforma on-line.

300 horas de prácticas

A elegir entre presentar un **proyecto fin de curso** o realizar **prácticas en centros de trabajo** vinculados al mundo del enoturismo.



# Programación del Curso

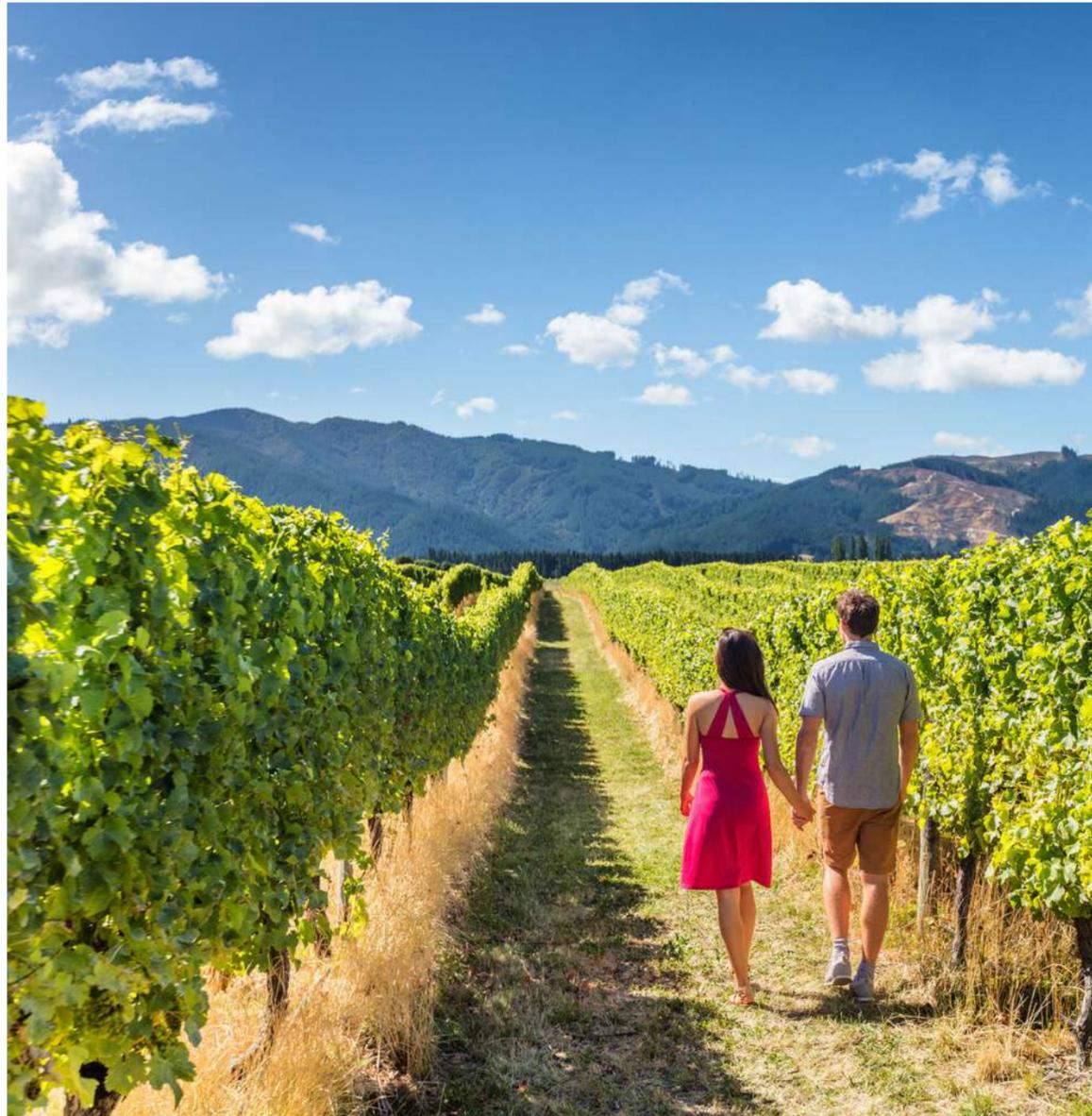
La formación lectiva (presencial y on-line) se complementará con trabajo autónomo, **visitas y didácticas**, tales como: Bodegas, Talleres de Cata y otras actividades complementarias de enoturismo, para afianzar los conocimientos adquiridos.

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



# Programación del Curso

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



### 1. LA FIGURA PROFESIONAL DEL GUÍA TURÍSTICO

- 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. La figura del guía enoturístico.

### 2. DISEÑO DE ITINERARIOS, VISITAS Y OTROS SERVICIOS

- 2.1. Introducción a la estructura del turismo.
- 2.2. El viaje combinado. Normativa y diseño del viaje combinado.
- 2.3. Cotización del viaje combinado.
- 2.4. El seguro obligatorio de viajeros.

# Programación del Curso

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



### 3. APLICACIÓN TÉCNICAS COMUNICACIÓN Y DINAMIZACIÓN DE GRUPOS

**Master Class: Storytelling del vino. Impartida por Jesús Pilar.**

- 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

- 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.

# Programación del Curso

## MÓDULO 2. PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO



### 1. LA BODEGA, OFERTA Y DEMANDA

- 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. Las D.O españolas. Las rutas del vino españolas.
- 1.6. Principales focos vinícolas mundiales.
- 1.7. Patrimonio subterráneo.

# Programación del Curso

## MÓDULO 2. PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO

### 2. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO

- 2.1. El terruño y tipos de uva.
- 2.2. Fases de elaboración del vino.
- 2.3. Clasificación de los vinos.

### 3. INTRODUCCIÓN A LA CATA DEL VINO

**Master Class: cata técnica. Impartida por Inés Salas, de Bodegas Félix Salas.**

- 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 en vinoteca.



# Programación del Curso

## MÓDULO 2. PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO

### 4. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DEL VINO

- 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. Gastronomía y vino.
- 4.7. Diseño de carta de vino.



# Programación del Curso

## MÓDULO 2. PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO



### 5. DISEÑO DEL PRODUCTO ENOTURÍSTICO: VISITA EN BODEGA

#### **Master Class: visita a bodega Ramón Bilbao.**

- 5.1. Diseño y programación del producto enoturístico en bodega.
- 5.2. Localización de puntos de interés en los complejos bodegueros.
- 5.3. Temporización de la visita.
- 5.4. Diseño y tipos de visita en bodega.
- 5.5. Cotización de la visita y fijación de precio de la visita.
- 5.6. La tienda en bodega.

# Programación del Curso

## MÓDULO 2. PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO

### 6. EMPRENDIMIENTO DEL GUÍA EN LA BODEGA

- 6.1. Conocimientos de yacimientos de empleo en el sector.
- 6.2. Búsqueda proactiva de empleo en el sector enoturístico.
- 6.3. Generación de empleo en el sector bodeguero.
- 6.4. Ejemplo de éxito de emprendimiento: proyecto El Cavino.



# Programación del Curso

## MÓDULO 2. PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO



### 7. ENGLISH WINE TOURISM

**Master Class: visita y cata en inglés en Bodega Elías Mora.**

**Impartida por Catalina Madra.**

- 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.

# Programación del Curso

## MÓDULO 3. EXPERTO EN GESTIÓN DE DESTINO Y EMPRESA ENOTURÍSTICA

### 1. MARKETING ENOTURÍSTICO

**Master Class on-line: Marketing Enoturístico. Impartida por Luis Tolosa.**

**Master Class: Branding Enoturístico en bodega Pago de Carraovejas. Impartida por Ángela Arranz.**

- 1.1. El marketing enoturístico. Especialización del sector.
- 1.2. Diseño de un plan de Marketing de destino enoturístico.
- 1.3. Control y retorno del Plan de Marketing.
- 1.4. Branding enoturístico.
- 1.5. El ecosistema digital (Web, Blog y RRSS) como herramienta del Marketing.
- 1.6. Las redes sociales como elemento comercializador.
- 1.7. La responsabilidad social corporativa.



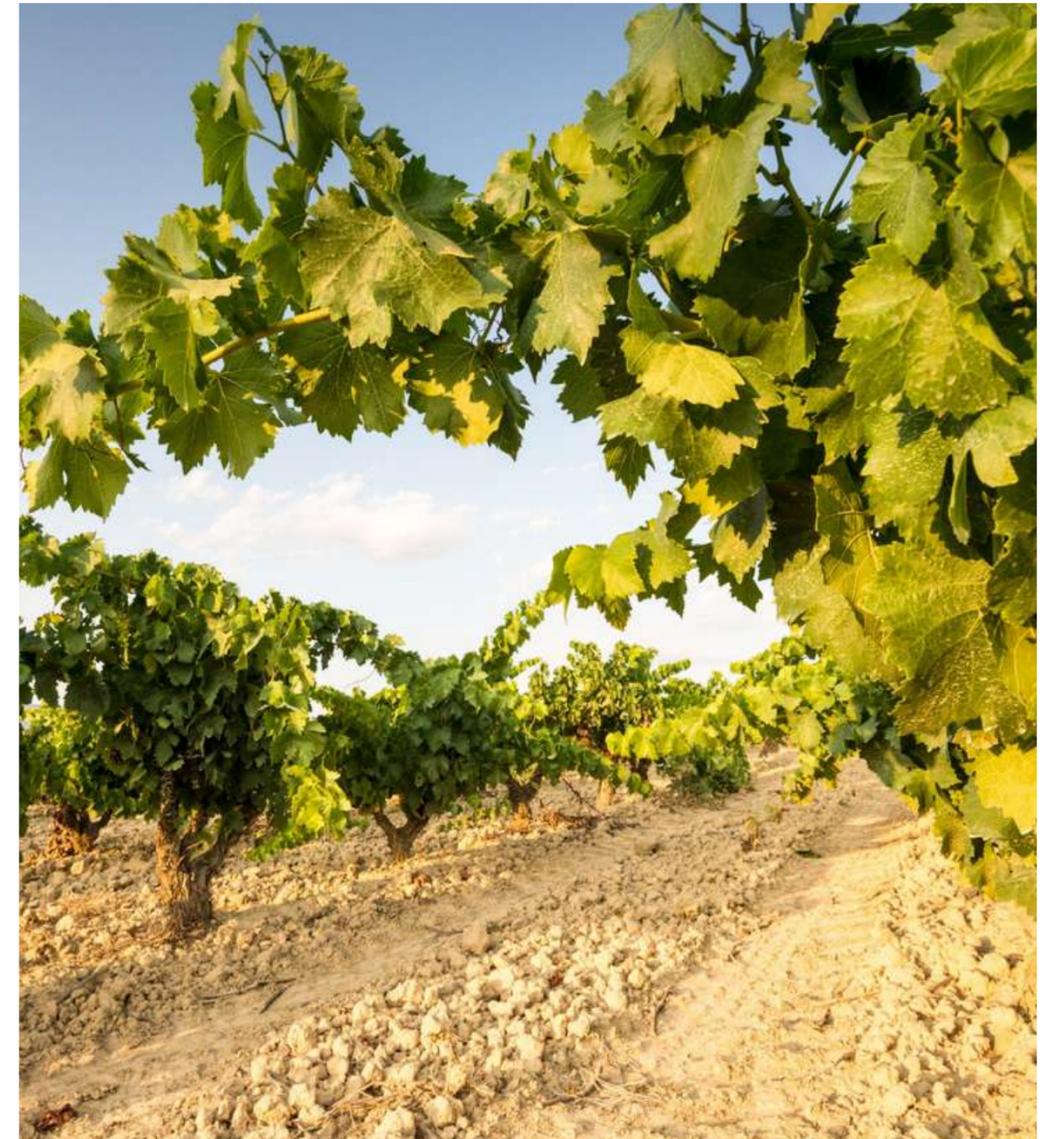
# Programación del Curso

## MÓDULO 3. EXPERTO EN GESTIÓN DE DESTINO Y EMPRESA ENOTURÍSTICA

### 2. COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO ENOTURÍSTICO

#### **Master Class online: Comercialización. Impartida por Manel Colmenero.**

- 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.
- 2.6. Comercialización de espacios museísticos.



# Programación del Curso

## MÓDULO 3. EXPERTO EN GESTIÓN DE DESTINO Y EMPRESA ENOTURÍSTICA

### 3. DIRECCIÓN DE LA EMPRESA Y DEPARTAMENTO DE ENOTURISMO

#### Master Class: Dirección de Empresa Enoturística.

- 3.1. El plan de empresa y su finalidad.
- 3.2. Objetivos de la empresa enoturística: marca y venta.
- 3.3. La relación de la empresa con el entorno.
- 3.4. Departamento de enoturismo.
- 3.5. Trámites de contratación.
- 3.6. Dirección de la empresa enoturística.
- 3.7. Obligaciones fiscales de la empresa.
- 3.8. Liderazgo y negociación.



# Programación del Curso

## MÓDULO 3. EXPERTO EN GESTIÓN DE DESTINO Y EMPRESA ENOTURÍSTICA

### 4. INGLÉS APLICADO A LA EMPRESA. COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING

- 4.1. How to sell your wine in English?
- 4.2. 10 key frases for negotiation.
- 4.3. Key phrases terms and conditions.
- 4.4. What wineries want to know about importers?



# *Programación del Curso*

## MÓDULO 4. PRÁCTICAS EN CENTROS DE TRABAJO / PROYECTO FIN DE CURSO

300 horas.



# *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 los siguientes:



# Profesorado Especializado



**GUSTAVO CALVO**

Fundador Enoturismo  
Urbaño Señorita Malauva.



**JORGE FEBRERO**

Director del Receptivo  
Welcome Castilla y León.  
Fundador y Gerente de la  
ESE.



**JUDITH FERNÁNDEZ**

Fundadora y Secretaria  
ESE. Fundadora Welcome  
Castilla y León. Gerente de  
la Ruta de Vino de Toro.



**CATALINA MADRA**

Directora comercial  
Bodegas Elias Mora.

# Profesorado Especializado



**RAQUEL ANTÓN**

Responsable de Comercialización y Enoturismo de Bodegas Ramón Bilbao (Haro y Rueda y Bodegas Mar de Frades en Rías Baixas).



**GLORIA MARTÍN**

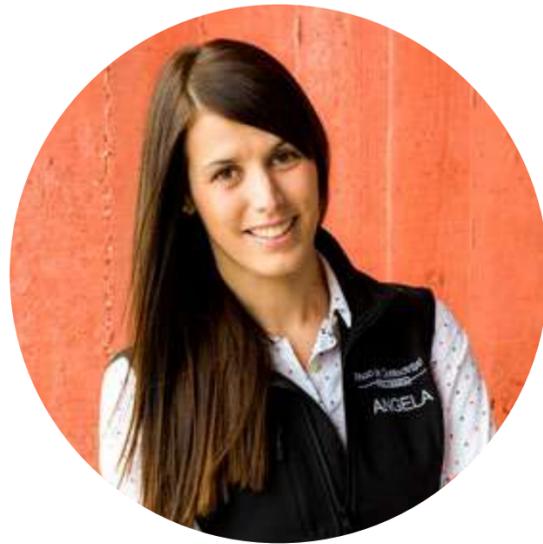
Gestora de la oficina y la Bodega "Aula de Interpretación" Museo del Vino de Mucientes. Tesorera de la Asociación Museos del Vino de España.



**JESÚS PILAR**

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.

# Profesorado Especializado



**ÁNGELA ARRANZ**

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.



**ENRIQUE LÓPEZ**

Escritor y creador del viaje "El Cavino".



**NICOLA THORNTON**

Fundadora de la empresa Spanish Palate. Fue Directora de Exportación en varias bodegas de la D.O. Toro.

# Profesorado Especializado



**INÉS SALAS**

Gerente de Bodegas Hijos de Félix Salas y presidenta de la Ruta del Vino de Cigales.



**EMILIO MARTÍNEZ**

Gerente y propietario del Suite 22 & Gin-Club.



**MANEL COLMENERO**

Fundador Ocio Vital - Food Wine Tours.  
Bloguero de las redes sociales y el mundo 2.0.



**LUIS TOLOSA**

Sociólogo especializado en enoturismo y cultura del vino y profesor de enoturismo en escuelas y Universidades de Cataluña. Escritor de 24 libros.

# *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.



# Antiguos Alumnos



## **Álvaro Ribón.**

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 como Protos y actualmente en bodegas Enrique Mendoza.

**II Promoción Especialista en Enoturismo\_2017.**

## **Damiana Sudano.**

Mi experiencia en la escuela de enoturismo fue de las más singulares: al ser de otro país europeo entre los más 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.

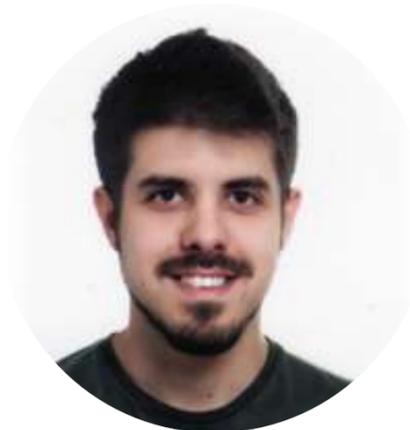
**III Promoción Especialista en Enoturismo\_2018.**



## **Jorge Andrés.**

"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."

**III Promoción Especialista en Enoturismo\_2018.**



# Antiguos Alumnos

## **Adrián Pérez.**

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.

## **IV Promoción Especialista en Enoturismo\_2019.**



## **David Jimeno.**

La experiencia vivida como alumno de la Escuela Superior de Enoturismo, me abrió las puertas hacia el mundo laboral. Tras finalizar mis prácticas con opción laboral, tuve la oportunidad de poder colaborar con Enrique López en "El Cavino". Desde entonces, sigo allí trabajando y agradecido por la oportunidad.

## **V Promoción Especialista en Enoturismo\_2020.**

# Información y Matrícula

Especialista en Enoturismo  
Matrícula anticipada

Del **15 de junio** hasta el **15 de julio**, ambos días incluidos.

**30% de descuento** Solo ahora por **980,00€**

Facilidades de pago, **financiación sin interés.**

*¿Te lo vas a perder?*



# Información y Matrícula

Otras opciones:

Especialista en Enoturismo  
Matrícula anticipada

Del **15 de junio** hasta el **15 de julio**, ambos días incluidos.

**980,00€**

Especialista en Enoturismo  
Matrícula ordinaria

Del **1 de septiembre** hasta el **15 de octubre**, ambos días incluidos.

**1.390,00€**



# ¡Bienvenido a la Escuela Superior de Enoturismo!

Esperamos contar contigo para el **VII Curso Especialista en Enoturismo**

*Juntos brindaremos por grandes éxitos y logros profesionales.*

Si tienes alguna duda ponte en contacto con nosotros



info@escuelasuperiorenoturismo.com



633 324 037 / 983 663 149

