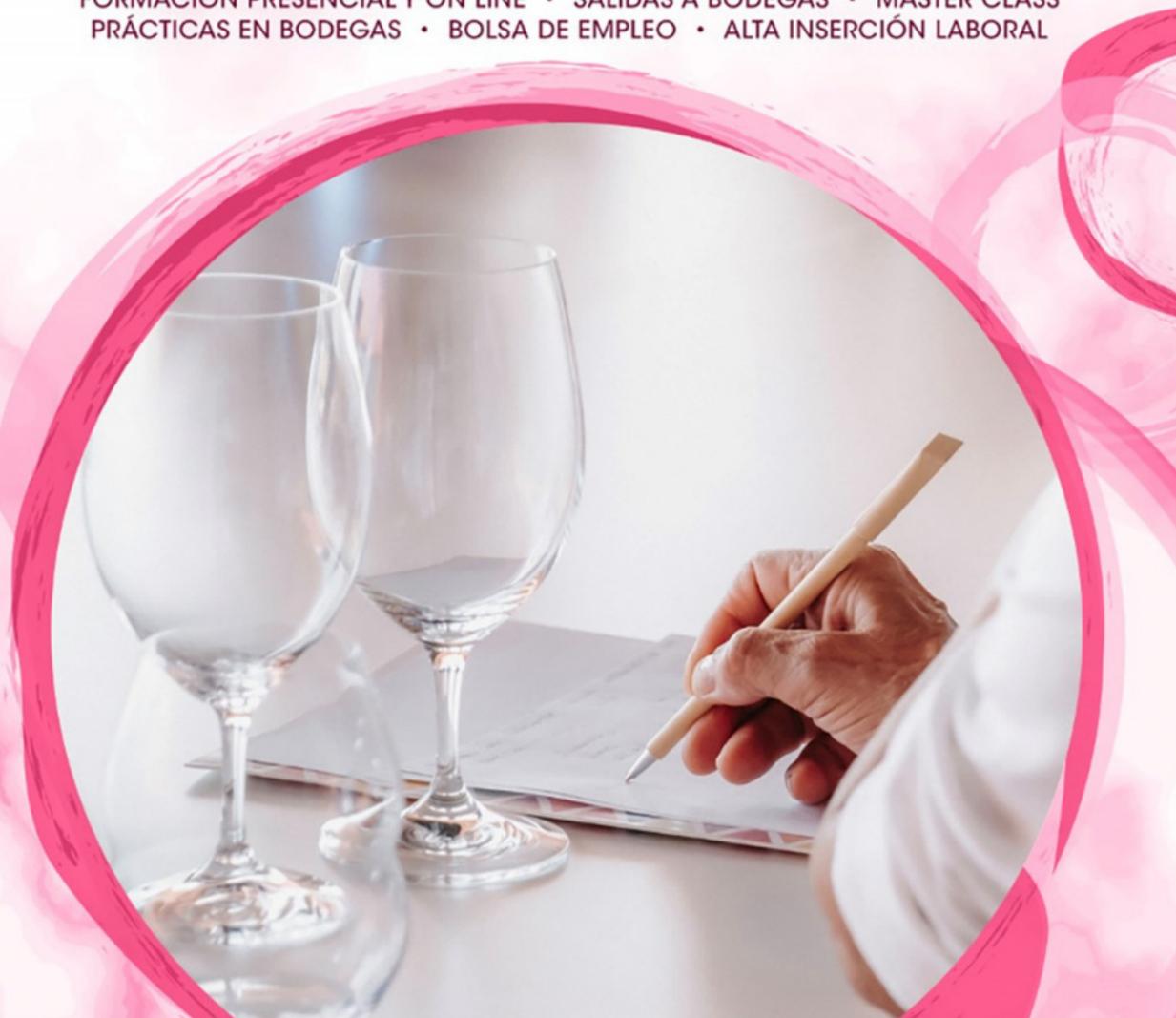


IX EDICIÓN 2023

ESPECIALISTA EN ENOTURISMO

Octubre a diciembre de 2023

FORMACIÓN PRESENCIAL Y ON LINE • SALIDAS A BODEGAS • MASTER CLASS
PRÁCTICAS EN BODEGAS • BOLSA DE EMPLEO • ALTA INSERCIÓN LABORAL



IX Curso Especialista en Enoturismo



Curso Especialista en Enoturismo

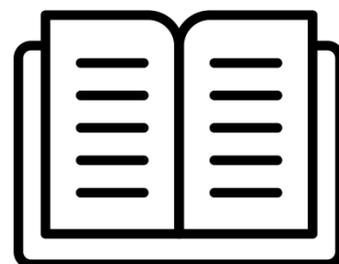
+ 8 AÑOS FORMANDO PROFESIONALES DEL ENOTURISMO



+ 210 alumnos en nuestras formaciones



+ 30 bodegas colaboradoras



+ 20 cursos impartidos



+ 20 eventos desarrollados

Curso Especialista en Enoturismo



Las clases del curso completo de **Especialista en Enoturismo** comenzarán en **octubre** y finalizarán en **diciembre de 2023**.



Las plazas previstas para este curso estarán limitadas para tan sólo **12 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 jueves 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

MÓDULO 2. PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO

MÓDULO 3. EXPERTO EN GESTIÓN DE DESTINO Y EMPRESA ENOTURÍSTICA

(200 HORAS)

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 del Espacio de
Enoturismo Urbano
Señorita Malauva.
Emprendedor del mundo
del vino.



JORGE FEBRERO

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



JUDITH FERNÁNDEZ

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



CATALINA MADRA

Directora Comercial
Bodegas Elias Mora en la
D.O. Toro
WSET Level III

Profesorado Especializado



INÉS SALAS

Gerente de Bodegas Hijos de Félix Salas.



NICOLA THORNTON

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



GLORIA MARTÍN

Gestora de la oficina y la Bodega "Aula de Interpretación" Museo del Vino de Mucientes.
Presidenta de la Ruta del Vino de Cigales. .



LLUÍS 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 profesionalmente.

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 del sector.



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.

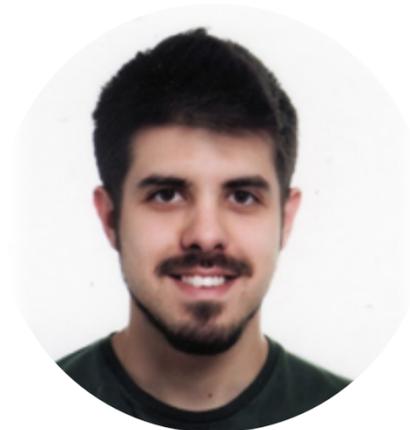
III Promoción Especialista en Enoturismo_2018.



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
PreMatrícula 30% descuento

Del **02 de mayo al 30 de junio 2023**, ambos días incluidos.

1.050,00€

Especialista en Enoturismo
Matrícula Ordinaria

Del **11 de septiembre al 15 de octubre 2023**, ambos días incluidos.

1.500,00€

Especialista en Enoturismo

Matrícula ordinaria

Facilidades de pago:

Financiación hasta 6 meses sin intereses

Tarjeta de crédito

Tranferencia bancaria



¡Bienvenido a la Escuela Superior de 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

