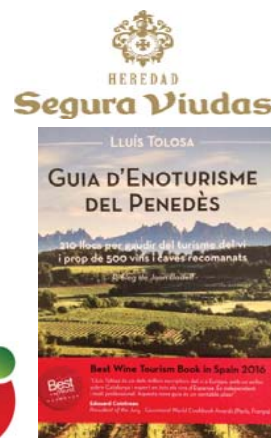
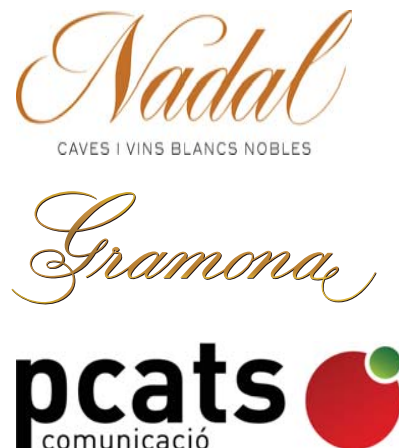
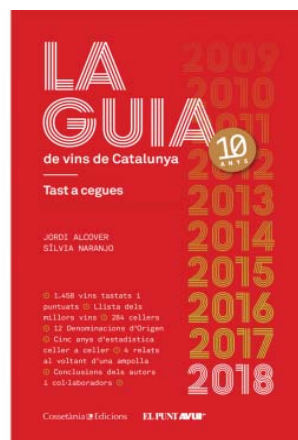


Programa

- Coneixements Vitivinícoles i enològics
- Desenvolupament d'un pla estratègic Enoturístic d'una zona o territori vitivinícola
- Gestió i comunicació d'agents i empreses de serveis per l'Enoturisme (taules rodones sectors).
- Comunicació i màrqueting Enoturístic d'una zona o territori vitivinícola
- Sortides Professionals/MasterClass.
- Pràctiques.

Amb la col·laboració de:



FUABformació
Escola de Turisme
i Direcció Hotelera

www.uab.cat

Enoturisme i Processos de Vinificació

Universitat Autònoma de Barcelona



FUABformació
Escola Universitaria de
Turisme i Direcció Hotelera

Edifici Blanc, Campus de la Universitat
Autònoma de Barcelona
08193 Bellaterra (Barcelona)
Tel. +34 935 92 97 10
formacio.continuada.fuab@uab.cat
www.uab.cat/turisme-direccio-hotelera

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

e
UABCEI
CAMPUS D'EXCEL·LÈNCIA
INTERNACIONAL

147
universitat del món

RANKING TIMES
HIGHER EDUCATION
2017 - 2018

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

Curs en Enoturisme i Processos de Vinificació

Formació universitària amb certificat d'aprofitament per la Universitat Autònoma de Barcelona

L'enoturisme és una modalitat de turisme cultural al voltant de la cultura de la vinya i el vi. En els darrers anys, el sector enoturístic ha viscut un fort impuls a Catalunya i a la resta de l'Estat espanyol, convertint-se en un nou filó d'ocupació i en una gran oportunitat de negoci, com ja ho és a moltes regions vitivinícoles d'arreu del món.

D'aquest sector emergent s'hi beneficien cellers, restaurants, allotjaments, enoteques, equipaments culturals, empreses de serveis enoturístics, agències de viatges i zones rurals completes.

Pocs sectors econòmics són tan transversals, amb arrels al sector primari en l'agricultura. Amb un potent sector secundari, la indústria del vi i el cava, amb més de 600 cellers arreu de Catalunya. Amb importants indústries

complementàries, com la fabricació de taps de suro, per exemple. I amb un gran potencial de creixement en el sector terciari, el dels serveis enoturístics.

Tot plegat en un moment en què la ciutat de Barcelona, una de les ciutats més turístiques d'Europa, ha arribat al seu punt de saturació turística. L'enoturisme és una de les grans estratègies per descongestionar el turisme, per desestacionalitzar-lo, per millorar l'equilibri territorial i apostar per un turisme més sostenible i de més qualitat. Per això ens calen professionals ben formats.

Informació General

Modalitat	Presencial
Crèdits	10 Ects
Inici	Del 25 de febrer al 27 de maig de 2019
Horari	Dilluns i dimecres en horari de 16 a 19h
Precio	800€. Preus especials: 720€ per a ex-alumnes de EUTDH.
Preinscripció	Abierta en el web www.uab.cat/turismo-direccion-hoteler o contactar amb formacio.continuada.fuab@uab.cat
Lloc	Escola Universitaria de Turisme i Direcció Hotelera (EUTDH). Edifici Blanc. Campus de la UAB - 08193
Titulació	Certificat d'aprofitament per la UAB en el Curs en Enoturisme i Processos de Vinificació

Competències Específiques

Un cop finalitzat el curs el alumne serà capaç de:

- Identificar els diferents tipus de raïm i processos de vinificació.
- Identificar els diferents recursos enoturístics del celler o zona vitivinícola.
- Identificar els diferents recursos turístics complementaris .
- Analitzar i valorar el públic objectiu i la segmentació.
- Identificar nínxols de mercat.
- Crear activitats enoturístiques vinculades al territori
- Capacitar per localitzar les ajudes a la innovació.
- Saber comercialitzar i comunicar els recursos i activitats enoturístiques
- Saber gestionar una AAVV especialitzada en el sector enoturístic
- Conèixer altres sortides professionals dintre del sector del Vi.
- Treballar un paquet enoturístic amb prou coneixement del passat i present del vi a Catalunya com a àmbit preferencial de la seva activitat.

Dirigit a

- Professionals de l'àmbit de la restauració i/o professionals del sector vinculats a l'àmbit de la gestió en Aliments i Begudes.
- Professionals del sector comercial especialitzats en Vi i altres begudes.
- Alumnes de Grau en Direcció hotelera.
- Alumnes de Grau en Turisme.
- Alumnes de CGS en Direcció de Serveis de Restauració. Alumnes de CGS en Comerç.

Objectiu general

Capacitar l'alumne per gestionar una agència de viatges vinculada a l'enoturisme, o un celler, aportant els seus coneixements sobre el món del vi i els escumosos, integrant-se en una organització del sector, o iniciant processos d'emprenedoria, creant experiències úniques pels seus clients.