

PROPUESTA RESUMIDA “ESPECIALISTA EN GUÍA DE ENOTURISMO”

TÍTULO PROPIO DEL CENTRO DE FORMACIÓN GREGORIO FERNÁNDEZ



ORGANIZA





1. CALENDARIO ACADÉMICO.

Las clases comenzarán el 14 de marzo y finalizarán el 30 de mayo. Las prácticas podrán desarrollarse durante los meses de junio y julio

El horario previsto sería de lunes a jueves de 16:00 a 20:15.

MARZO 2017						
L	M	X	J	V	S	D
	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL 2017						
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 2017						
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				



Módulo Troncal. 50 horas.



Modulo Especialista. 100 horas.



Periodo de Prácticas .150 horas.



Días no lectivos.

JUNIO 2017						
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		

JULIO 2017						
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		



2. PROGRAMA.

La duración del título propio de "Especialista en Guía de Enoturismo" es de 300 horas, de las cuales 150 serán impartidas en el aula y 150 horas a elegir el alumno entre presentar un proyecto fin de curso o realizar prácticas en bodegas o centros de trabajo vinculados al mundo del vino.

PROGRAMACIÓN DEL CURSO. Desarrollo:

(Programa Orientativo a determinar por cada profesor)

A. MÓDULO TRONCAL. CONTEXTO DEL GUÍA TURÍSTICO Y LA VISITA GUIADA. 50 horas

1. LA FIGURA PROFESIONAL DEL GUÍA TURÍSTICO. MODALIDADES DE GUÍA Y SERVICIOS (2 h)

- 1.1. Introducción al subsector del Guía Turístico.
 - Tipos de Guía Turístico.
 - Funciones del Guía Turístico.
 - Riesgos y protección.
- 1.2. Regulación de la actividad profesional. Relaciones contractuales de los guías con las entidades contratantes.

2. DISEÑO DE ITINERARIOS, VISITAS Y OTROS SERVICIOS (5)

- 2.1 El viaje combinado. Normativa del viaje combinado.
- 2.2 Diseño del viaje combinado.
- 2.3 Cotización del viaje combinado.
- 2.4 Visitas optativas.
- 2.5 Comercialización del viaje combinado.
- 2.6 El Seguro obligatorio de viajeros.
- 2.7 Requisitos higiénico-sanitarios de las bodegas.

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

- 3.1. El grupo turístico: concepto, clases y estatus en el grupo.



- 3.2. El Liderazgo.
- 3.3. Organización del grupo. Las normas.
- 3.4. Resolución de problemas.
- 3.5. La motivación turística: definición y principales teorías de la motivación.
- 3.6. La animación de grupos.

4. ENGLISH WINE TOURISM (40 h)

- 4.1 Wine Tourism English language skills
- 4.2 A Tour of The Winery.
- 4.3 A Wine Tasting
- 4.4 Wine and Food Pairing.

B. MÓDULO EXPERTO EN PROCESOS DE GUÍA ENOTURÍSTICO. 100 horas.

1. Caracterización de la figura del guía en bodegas. (4 h.)

- 1.1 Contextualización de la figura del guía enoturístico.
- 1.2 Labores complementarias del guía en la bodega.

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

- 2.1 La bodega. Clientes internos y externos.
- 2.2 La bodega y los mayoristas y minoristas.
- 2.3 Perfil de la demanda enoturística.
- 2.4 El viajero enoturístico.

3. Introducción al mundo del vino. (15 h.)

- 3.1 El terruño y tipos de uva.
- 3.2 Fases de elaboración del vino.
- 3.3 Las D.O españolas.
- 3.4 Las rutas del vino españolas.
- 3.5 Principales focos vinícolas mundiales.
- 3.6 La composición y el valor nutricional del vino.
- 3.7 Vinoterapia: aplicación en cosméticos
- 3.8 Visita Bodega con Terruño.



4. Introducción a la cata del vino. (15 h.)

- 4.1 Diferencia entre cata y degustación.
- 4.2 Requisitos para la cata.
- 4.3 Fases de la cata.
 - Visual.
 - Olfativa.
 - Gustativa
- 4.4 Degustación del vino.
- 4.5 Visita bodega con Cata

5. Introducción al servicio del vino. (14 h)

- 5.1 La temperatura del vino en su almacén.
- 5.2 La temperatura del vino en su servicio.
- 5.2 Herramientas de servicio.
- 5.3 La vajilla del vino, copas y decantadores.
- 5.4 Otros utensilios del servicio del vino.
- 5.6 EL maridaje.

6. Diseño y tipos de visita en bodega. (20 h)

- 6.1 Diseño y programación del producto enoturístico.
- 6.2 Localización de puntos de interés en los complejos bodegueros.
- 6.3 Temporización de la visita.
- 6.4 Clasificación de grupos de visitantes.
- 6.5 Cotización de la visita.
- 6.6 Adaptación de la visita a grupos especiales.
- 6.7 Visita bodega.

7. Comercialización y comunicación de la visita enológica. (20 h)

- 7.1 Fijación del precio de la visita.
- 7.2 Contacto de clientes potenciales.
- 7.3 El cliente final.
- 7.4 Marketing enológico.
 - 7.5 Técnica de venta del producto bodeguero.
 - 7.6 Colocación del escaparate.



- 7.7 Relación cata/degustación con la venta.
- 7.8 La venta como elemento de sostenibilidad de la bodega.
- 7.9 La web y Blog enoturísticos.
- 7.10 Redes sociales y comunicación digital.
- 7.11 Organización de eventos enoturísticos.

8. Resolución de problemas específicos de la visita de la bodega. (3 h)

- 8.1 Variación de la visita según temporada de trabajo.
- 8.2 Los grupos heterogéneos.
- 8.3 Primeros auxilios.

9. Emprendimiento del guía en la bodega. (5 h)

- 9.1 Conocimientos de yacimientos de empleo en el sector.
- 9.2 Búsqueda proactiva de empleo en el sector enoturístico.
- 9.3 Generación de empleo en el sector bodeguero.
- 9.4 Tendencias en el Enoturismo.

C. MÓDULO ESPECIALISTA PRACTICUM. 150 horas.

Opción C.1. Desarrollar un trabajo practicum tutelado.

Opción C.2. Desarrollo de prácticas en bodegas de la provincia de Valladolid.



3. OBJETIVOS Y DESTINATARIOS

OBJETIVOS

- La obtención del título en Especialista dotará a los alumnos de un conocimiento del sector especializado del guía enoturístico, así como las habilidades necesarias para poder desarrollar este trabajo con solvencia.

Los conocimientos adquiridos le permitirán desarrollar su actividad en DMC, Centros de información turística en destinos vinculados al Enoturismo, empresas y Centros de Desarrollo Local, pero especialmente en complejos enoturísticos, bodegas y destinos locales.

- En términos específicos se formarán profesionales que serán capaces de:
 - Ejercer su actividad como guía de enoturismo, tanto en bodegas como en complejos enoturísticos, planificando, realizando rutas y ejerciendo como guía en las rutas proyectadas.
 - Conocer y comercializar el mundo del vino en todas sus fases.
 - Planificar, promocionar e informar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en los mismos.
 - Ejercer su actividad en el sector turístico, entendido éste en su sentido más amplio, lo que incluye todo tipo de eventos, terminales de viajeros y empresas de transporte, además de las áreas turísticas tradicionales, como destinos y puntos de información entre otros.
 - Además, está capacitado para la creación e implantación de planes y actividades de desarrollo locales, ligados al sector.
- Los puestos de trabajo más relevantes que puede desempeñar son los siguientes: Guía de Enoturismo, Asistente en puntos de venta enoturístico, relaciones públicas en complejos enoturísticos, Promotor Turístico, Agente de Desarrollo Turístico Local Encargado de servicios de eventos enoturísticos.
- El conocimiento específico del sector enoturístico sería el elemento diferenciador que dotaría al alumno de una posición privilegiada para su inserción laboral en este sector.



DESTINATARIOS

Requisitos.

- Se podrá acceder al título de “Especialista en Guía de Enoturismo” con una acreditación de Grado Universitario o de Ciclo Formativo de Grado Superior.
- Tendrán preferencia en la matrícula los siguientes supuestos y siguiendo este orden:

ALUMNOS Y EX ALUMNOS DEL CENTRO DE FORMACIÓN GREGORIO FERNÁNDEZ.

TITULADOS/ GRADUADOS UNIVERSITARIOS:

Cualquier Titulado universitario, teniendo preferencia los provenientes de los siguientes grados o titulaciones siguientes:

- Grado en Turismo.
- Grado en Arte.
- Grado en Historia.
- Grado en Lenguas Modernas y sus Literaturas.
- Grado en Estudios Ingleses.
- Grado en Relaciones Públicas y Publicidad.

GRADUADOS EN CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR:

Provenientes de:

- C.F.G.S. Guía, Información y Asistencia Turística.
- C.F.G.S. Agencia de Viajes y Gestión de Eventos.
- C.F.G.S. Gestión de Alojamientos Turísticos.

PROFESIONALES VINCULADOS AL SECTOR:

Profesionales que demuestren relación con el sector turístico.



4. METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

METODOLOGÍA

Este título propio se imparte de forma **presencial**, en el que se aplica una metodología experiencial y participativa; experiencial por el grado de profesionalización del profesorado, que podrá aportar su experiencia al alumnado en un sector donde ésta es de vital importancia, y participativa porque los rolplay y la participación del alumno será imprescindible ante el ejemplo de situaciones a los que tendrá que hacer frente en el ámbito profesional.

EVALUACIÓN

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.

5. INFORMACIÓN Y MATRÍCULA.

CENTRO DE INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

ASESORÍA DE TURISMO

C/ LOPÉZ GÓMEZ 17 ENTREPLANTA Oficina 17

e-mail: info@asesoriadeturismo.com

Teléfonos: 983 663 149 / 673 941 989

Matriculación de lunes a viernes de 10:00 a 14:00

Información de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 17.00 a 20:00.

Posibilidad de matriculación Online www.asesoriadeturismo.com

Periodo de matriculación anticipada. 10 % descuento: 14 al 30 de noviembre del 2016.

Periodo de matriculación ordinario: 23 de enero al 17 de febrero del 2017.



CONVALIDACIONES

Solo se podrá solicitar la convalidación del módulo troncal por escrito a la Comisión Académica:

Los alumnos provenientes del Gregorio Fernández que hayan cursado GIAT tendrán automáticamente convalidado el módulo troncal. Aquellos que se encuentren cursándolo en el año académico de desarrollo del curso podrán matricularse pero quedará pendiente la acreditación del curso hasta la obtención del título de GIAT.

El resto de los casos se estudiará de manera personalizada.

TITULACIÓN

Los alumnos que cursen y superen con éxito los tres módulos recibirán el título propio de "Especialista en Guía de Enoturismo".

Los alumnos que superen con éxito el módulo de especialista y el Practicum recibirán el título de "Experto en Guía de Enoturismo".

Los módulos se guardarán de un curso a otro siempre y cuando éste se siga impartiendo.

BECAS

El curso tendrá dos tipos de becas, las propuestas por los patrocinadores y 1 beca propuesta por Welcome Castilla y León. En ambos casos solo se cubrirá el 50% del importe de la matrícula.

Las becas de los patrocinadores serán concedidas por los propios patrocinadores. En caso de quedarse alguna vacante, ellos serán los encargados de seleccionar a los alumnos en función de las matrículas recibidas.

La beca ofertada por Welcome Castilla y León serán concedidas en función de los criterios de cualificación e interés de los solicitantes siendo la dirección de Welcome Castilla y León la única responsable de su designación.

La concesión de la beca será anunciada finalizado el plazo de matriculación ordinario.

NÚMERO MÍNIMO Y MÁXIMO DE ALUMNOS ADMISIBLES

El número mínimo de alumnos será de 12 y el máximo de 20.



6. PRECIO

El precio del Título Propio del Centro de Formación Gregorio Fernández "Especialista en Guía de Enoturismo" es de **890,00 €**.

El precio a los alumnos que convaliden el módulo troncal es de **590,00 €**.

El precio de los alumnos becados será del 50% del importe de Matricula.

OPCIONES	IMPORTE	FECHAS
1- Pago Total del Curso	890 €.	Matriculación anticipada 10% dto.: 14 al 30 de noviembre del 2016. Pago Único de 800 €. Matriculación ordinaria: 23 de enero al 17 de febrero del 2017.
2- Pago Fraccionado	2.1. 1º Módulo 295,00 €	23 de enero al 17 de febrero del 2017.
	2.2. 2º Módulo 295,00 €	27 de marzo al 5 de abril de 2017.
	2.3. 3º Módulo 300,00 €	22 al 31 de mayo de 2017.
3- Pago 2º y 3º Módulo (Convalidado 1ºMódulo)	3.1 Único Pago 590,00 € Los becados abonaran 300 €	20 de febrero al 10 de marzo de 2017.
	3.2. Pago Fraccionado 295.00 € X 2 = 590.00 €	1º Pago, 20 de febrero al 10 de marzo de 2017. 2º Pago, 27 de marzo al 5 de abril de 2017.

7. PROFESORADO.

Nombre y Apellidos	Datos Curriculum Vitae
<i>Gustavo Calvo</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Empresario Fundador Enoturismo Urbano “Señorita Malauva”. • Licenciado en Historia del Arte. • Desarrollador de proyectos enoturísticos.
<i>Jorge Febrero</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Profesor de GIAT en el C.E.C Gregorio Fernández. • Licenciado en Historia del Arte y Diplomado en Turismo. • Estudios de Doctorado en visitas guiadas interpretativas. • Guía Oficial y Correo.
<i>Judith Fernández Jañez</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas. • Responsable Comunicación Welcome Castilla y León. • Docente en Máster Transporte Universidad Politécnica de Barcelona.
<i>David Muriel</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Geografía. • Agente de Desarrollo Local Ayuntamiento de Medina del Campo. • Secretario Ruta del Vino de Rueda.
<i>Ángeles Jiménez Alonso</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciada en Periodismo. • Gerente Ruta de Vino de Rueda
<i>Miguel Ángel García</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Historia. • Gerente de la Ruta del Vino Cigales.
<i>Gloria Martín</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable Centro de interpretación Bodega Mucientes. • Licenciada en Historia del Arte.
<i>Marta Aguilar</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Diplomada en Turismo. • Profesora Centro de Profesionales Alcazaren.
<i>Raquel Antón</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciada en Historia del Arte. • Titulada en Gestión del Patrimonio Cultural. • Responsable de Enoturismo de las Bodegas Ramón Bilbao.
<i>Cristina Solís Pérez</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciada en Periodismo. • RRPP y responsable del Departamento de Enoturismo de Bodegas Campo Eliseo. • Ex vicepresidenta de la Ruta del Vino de Rueda.
<i>Raquel Campo</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingeniero Técnico Agrícola. • Técnico en el Laboratorio Agrícola y Alimentario de los Huertos Ecológicos de INEA.



*Título Propio de
“Especialista en Guía Enoturístico”*

