ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Experiencias Culinarias para Turistas: Talleres de Cocina, Demostraciones y Visitas a Mercados

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con el Curso de Formación Permanente en Experiencias Culinarias para Turistas: Talleres de Cocina, Demostraciones y Visitas a Mercados de ICUFOR, una propuesta formativa diseñada para profesionales que desean posicionarse en uno de los segmentos más dinámicos del sector turístico actual. El turismo gastronómico se ha consolidado como un motor económico y cultural de primer orden, generando una creciente demanda de expertos capaces de crear vivencias memorables que conecten a los visitantes con la identidad culinaria de cada destino.

A lo largo de este programa, profundizarás en los fundamentos del turismo gastronómico contemporáneo y aprenderás a diseñar experiencias culinarias diferenciadas que respondan a las expectativas de un público internacional diverso.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos del turismo gastronómico contemporáneo, analizando su evolución histórica y la conceptualización de las experiencias culinarias como producto turístico diferenciador.

Identificar el perfil del turista gastronómico, diferenciando sus motivaciones, expectativas y comportamientos de consumo según procedencia cultural, segmento y proceso de decisión de compra.

Diseñar talleres de cocina orientados al público turístico, aplicando criterios pedagógicos, metodológicos y operativos adaptados a distintos formatos, perfiles y restricciones de los participantes.

Desarrollar las competencias comunicativas e interculturales del instructor-chef, utilizando técnicas de storytelling gastronómico, gestión de grupos multiculturales y comunicación eficaz en contextos internacionales.

Elaborar demostraciones culinarias en vivo como espectáculo gastronómico, integrando elementos narrativos, escenográficos, audiovisuales y de degustación para audiencias turísticas diversas.

Diseñar visitas guiadas a mercados y experiencias culinarias integrales, construyendo itinerarios inmersivos que combinen relato cultural, degustaciones comentadas y participación activa del turista.

Aplicar estrategias de comercialización y marketing digital del producto gastronómico turístico, incorporando canales de distribución especializados, gestión de reputación online y técnicas de revenue management experiencial.

Implementar sistemas de evaluación de la calidad experiencial, diseñando herramientas de retroalimentación e indicadores de mejora continua aplicables a talleres, demostraciones y visitas gastronómicas.

Temario

01 Fundamentos del turismo gastronómico y marco conceptual de las experiencias culinarias como producto turístico

1.1. Evolución histórica y conceptualización del turismo gastronómico contemporáneo
1.2. La experiencia culinaria como producto turístico diferenciador y generador de valor
1.3. Perfil del turista gastronómico: motivaciones, expectativas y comportamiento de consumo
1.4. Marco normativo, sostenibilidad y responsabilidad social en el diseño de experiencias gastronómicas turísticas

Temario

02 Diseño, planificación y conducción de talleres de cocina orientados al público turístico

2.1. Fundamentos pedagógicos y metodológicos del taller de cocina como experiencia formativa y lúdica
2.2. Planificación integral del taller de cocina: del concepto inicial a la ejecución operativa
2.3. Formatos y modalidades de talleres de cocina adaptados a distintos segmentos turísticos
2.4. Gestión de grupos multiculturales y competencias interculturales en el taller de cocina
2.5. Habilidades del instructor-chef como comunicador, educador y animador de la experiencia culinaria
2.6. Protocolo de seguridad, higiene y prevención de riesgos específico para talleres con público no profesional
2.7. Evaluación de la calidad del taller y diseño de sistemas de retroalimentación para la mejora continua

Temario

03 Demostraciones culinarias en vivo: conceptualización, producción y puesta en escena como espectáculo gastronómico

3.1. Características diferenciales de la demostración culinaria frente al taller participativo y otros formatos experienciales
3.2. Diseño y dramaturgia de la demostración culinaria como espectáculo gastronómico para audiencias turísticas
3.3. Requerimientos técnicos, logísticos y escenográficos para la producción de demostraciones culinarias
3.4. El chef-demostrador como comunicador escénico: competencias profesionales y técnicas de presentación
3.5. Formatos innovadores de demostraciones culinarias adaptados a distintos contextos del sector turístico
3.6. Maridaje y cata como complementos enriquecedores de la demostración culinaria

Temario

04 Visitas guiadas a mercados y rutas gastronómicas: diseño, dinamización y comercialización de experiencias culinarias integrales

4.1. El mercado tradicional como escenario turístico privilegiado y espacio de inmersión cultural gastronómica
4.2. Diseño de itinerarios y visitas guiadas a mercados orientadas al turista gastronómico
4.3. El guía gastronómico como mediador cultural: perfil profesional y competencias clave
4.4. Diseño de experiencias culinarias integrales que combinan visita a mercado, taller de cocina y degustación
4.5. Estrategias de comercialización, marketing digital y gestión de la calidad del producto gastronómico turístico

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06 **Contenidos actualizados**
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07 **El curso, por escrito**
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08 **Autónomo, pero acompañado**
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09 **Enseñanza adaptada**
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10 **Estudio sencillo e intuitivo**
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

