ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Oleoturismo: Diseño de Experiencias en Almazaras, Olivares y Destinos del Aceite

4 ECTS | 100 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 Oleoturismo: Diseño de Experiencias en Almazaras, Olivares y Destinos del Aceite de ICUFOR y adéntrate en un sector turístico en plena expansión que fusiona cultura, gastronomía y territorio. El oleoturismo representa una oportunidad única para profesionales que desean diferenciarse en el mercado turístico apostando por experiencias auténticas vinculadas al patrimonio oleícola mediterráneo.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos del oleoturismo, identificando su marco conceptual, evolución histórica y posicionamiento dentro del turismo experiencial.

Analizar el olivar y el paisaje como recurso turístico, relacionando patrimonio territorial, biodiversidad e interpretación del entorno rural con el desarrollo sostenible de las comarcas olivareras.

Desarrollar productos y experiencias oleoturísticas innovadoras, utilizando metodologías de diseño experiencial, storytelling y herramientas digitales para la creación de valor.

Aplicar principios de sostenibilidad y calidad a la gestión integral del oleoturismo, incorporando sistemas de certificación, protocolos de mejora continua e indicadores de evaluación del impacto.

Comprender el aceite de oliva como producto cultural y recurso turístico, diferenciando variedades, procesos de elaboración y atributos sensoriales relevantes para la actividad turística.

Diseñar la almazara como espacio de experiencia oleoturística, aplicando criterios de acondicionamiento, recorrido interpretativo, servicios complementarios y gestión operativa.

Elaborar estrategias de comercialización y marketing digital del oleoturismo, implementando técnicas de branding, gestión de redes sociales y distribución en canales especializados.

Fundamentar la planificación estratégica de destinos oleoturísticos, identificando modelos de gobernanza colaborativa, tendencias emergentes y retos de futuro del sector.

Temario

01 Fundamentos del oleoturismo: marco conceptual, evolución histórica y posicionamiento en el turismo experiencial

1.1. Definición y delimitación conceptual del oleoturismo como modalidad turística especializada
1.2. Evolución histórica y posicionamiento del oleoturismo en el contexto del turismo experiencial
1.3. Panorama actual del oleoturismo a escala internacional y nacional
1.4. Perfil del oleoturista: motivaciones, comportamiento de viaje y tendencias de demanda

02 El aceite de oliva como producto cultural y recurso turístico: variedades, elaboración y análisis sensorial

2.1. El olivo y el aceite de oliva en la historia y la cultura mediterránea
2.2. Principales variedades de aceituna y su distribución geográfica
2.3. Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra: de la recolección al envasado
2.4. Denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas del aceite de oliva
2.5. Iniciación al análisis sensorial y la cata de aceites de oliva
2.6. Propiedades nutricionales y saludables del aceite de oliva como argumento turístico y comercial

Temario

03 El olivar y el paisaje como recurso turístico: territorio, patrimonio y desarrollo rural

3.1. Tipología y caracterización de los paisajes del olivar
3.2. El olivar como elemento vertebrador del territorio y la identidad local
3.3. Rutas y senderos en el olivar: diseño de itinerarios turísticos en entornos rurales
3.4. Contribución del oleoturismo al desarrollo rural sostenible y la fijación de población
3.5. Herramientas de interpretación del patrimonio aplicadas al paisaje del olivar

Temario

04 La almazara como espacio de experiencia oleoturística: acondicionamiento, recorridos y servicios

4.1. Evolución de la almazara: de espacio exclusivamente productivo a destino turístico
4.2. Requisitos de acondicionamiento y adecuación de la almazara para la recepción de visitantes
4.3. Diseño de visitas guiadas a la almazara: estructura, contenidos y narrativa
4.4. Servicios complementarios en la almazara: tienda, restauración y espacios para eventos
4.5. La formación del personal de la almazara como guías y anfitriones oleoturísticos
4.6. Gestión operativa de la actividad turística en la almazara
4.7. Casos de éxito: almazaras referentes en la oferta oleoturística nacional e internacional

Temario

05 Diseño, creación y desarrollo de productos y experiencias oleoturísticas innovadoras

5.1. La economía de las experiencias aplicada al oleoturismo
5.2. Metodología para el diseño de productos oleoturísticos innovadores y viables
5.3. Tipología de experiencias oleoturísticas según su contenido y formato
5.4. El storytelling y la narrativa emocional como herramientas de creación de valor en oleoturismo
5.5. Diseño de experiencias inclusivas y accesibles en entornos oleoturísticos
5.6. Integración del oleoturismo con otros recursos turísticos del destino
5.7. Herramientas digitales y tecnológicas para enriquecer la experiencia oleoturística
5.8. Evaluación y mejora continua de las experiencias oleoturísticas

Temario

06 Comercialización, comunicación y marketing digital del oleoturismo

6.1. Estrategia de marketing aplicada a productos y destinos oleoturísticos
6.2. Construcción de la marca oleoturística: identidad, imagen y propuesta de valor
6.3. Marketing digital y presencia en línea para empresas y destinos oleoturísticos
6.4. Gestión de redes sociales y creación de contenidos para la promoción del oleoturismo
6.5. Canales de distribución y comercialización de experiencias oleoturísticas
6.6. Relaciones públicas, organización de eventos y medición del retorno de las acciones de comunicación y marketing

07 Gestión sostenible, calidad y planificación estratégica de destinos oleoturísticos

7.1. Principios de sostenibilidad aplicados a la gestión integral del oleoturismo
7.2. Sistemas de gestión de calidad y certificaciones aplicables al turismo oleícola
7.3. Planificación estratégica de destinos oleoturísticos
7.4. Indicadores de seguimiento y evaluación del impacto del oleoturismo en el territorio
7.5. Tendencias emergentes y retos de futuro para el sector oleoturístico

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 4 créditos ECTS y 100 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

