ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Turismo Agroalimentario: Visitas a Queserías, Cerveceras, Conserveras y Productores Locales

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 Turismo Agroalimentario: Visitas a Queserías, Cerveceras, Conserveras y Productores Locales y accede a un sector en pleno crecimiento que conecta la tradición productiva con las nuevas demandas del turista contemporáneo. En ICUFOR te preparamos para transformar espacios de producción alimentaria en experiencias memorables, respondiendo a una tendencia global que valora la autenticidad, el consumo de proximidad y la conexión directa con el territorio.

A lo largo de esta formación profundizarás en el marco conceptual y normativo del turismo agroalimentario, conocerás el potencial turístico de queserías, cerveceras artesanales, conserveras y otros productores locales, y dominarás las técnicas de diseño experiencial que convierten una simple visita en un recuerdo inolvidable.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Fundamentar el marco conceptual, histórico y normativo del turismo agroalimentario, identificando sus agentes, tendencias y regulaciones aplicables.

Analizar el potencial turístico de cada sector productivo, evaluando sus requisitos de adecuación, elementos diferenciales y factores de estacionalidad.

Dominar las técnicas de interpretación del patrimonio agroalimentario, utilizando recursos narrativos, sensoriales y tecnológicos adaptados a públicos diversos.

Desarrollar estrategias de comercialización y comunicación digital, elaborando contenidos auténticos y planes de fidelización para productores con oferta turística.

Clasificar las tipologías de productores agroalimentarios visitables, describiendo las particularidades de queserías, cerveceras artesanales, conserveras y otros productores locales.

Diseñar experiencias turísticas memorables en entornos de producción agroalimentaria, aplicando metodologías de diseño experiencial centrado en el visitante.

Elaborar rutas y circuitos agroalimentarios temáticos, articulando la oferta de productores con servicios turísticos complementarios del territorio.

Implementar sistemas de gestión de calidad y sostenibilidad en el turismo agroalimentario, aplicando indicadores de rendimiento y buenas prácticas verificables.

Temario

01 Fundamentos del turismo agroalimentario: marco conceptual, evolución histórica y contexto normativo aplicable

1.1. Definición y delimitación conceptual del turismo agroalimentario en el panorama turístico contemporáneo
1.2. Evolución histórica y principales tendencias del turismo vinculado a la producción alimentaria
1.3. Marco normativo y regulación aplicable a la apertura de centros de producción agroalimentaria al público visitante
1.4. Perfil del turista agroalimentario: motivaciones, expectativas, segmentos de demanda y comportamiento de consumo

Temario

02 Caracterización sectorial y potencial turístico de queserías, cerveceras artesanales, conserveras y otros productores locales

2.1. El sector quesero como recurso turístico: tradición artesanal, diversidad territorial y experiencia sensorial
2.2. El sector cervecero artesanal y su creciente proyección como producto turístico experiencial
2.3. La industria conservera como patrimonio productivo, cultural e histórico con vocación turística
2.4. Otros productores locales con potencial turístico: almazaras, bodegas, obradores, salinas y explotaciones agropecuarias
2.5. Elementos comunes y factores diferenciales de la experiencia turística según la tipología de producción alimentaria
2.6. Requisitos técnicos de adecuación de las instalaciones productivas para la acogida accesible y segura de visitantes
2.7. Estacionalidad productiva y su influencia en la programación y el calendario de visitas turísticas

Temario

03 Diseño, planificación y gestión integral de experiencias turísticas en entornos de producción agroalimentaria

3.1. Metodología para el diseño de experiencias turísticas memorables y diferenciadas en centros de producción
3.2. Interpretación del patrimonio agroalimentario: técnicas comunicativas y recursos al servicio del visitante
3.3. Gestión operativa de visitas: planificación logística, gestión de flujos, aforos y protocolos de seguridad
3.4. Formación y capacitación del personal de atención al visitante y del productor como anfitrión turístico
3.5. Integración estratégica de la venta directa y la tienda de productos como componente esencial de la experiencia
3.6. Creación de rutas y circuitos agroalimentarios: articulación territorial y complementariedad de la oferta

Temario

04 Comercialización, comunicación digital, sostenibilidad y evaluación de la calidad en el turismo agroalimentario

4.1. Estrategias de comercialización y canales de distribución específicos del turismo agroalimentario
4.2. Marketing digital y comunicación en redes sociales para productores agroalimentarios con oferta turística
4.3. Sostenibilidad ambiental, social y económica como principio rector del turismo agroalimentario responsable
4.4. Sistemas de gestión de la calidad, evaluación del rendimiento y certificaciones aplicables al turismo agroalimentario
4.5. Casos de éxito y buenas prácticas nacionales e internacionales en turismo agroalimentario

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

