ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Turismo Gastronómico en el Destino: Mercados, Rutas de Tapas, Producto Local y Festivales

6 ECTS | 150 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 este programa que te permitirá dominar una de las tendencias más dinámicas del sector turístico actual. El turismo gastronómico se ha consolidado como motor de desarrollo territorial y diferenciación competitiva para destinos de todo el mundo, generando experiencias memorables que conectan al visitante con la identidad cultural de cada lugar. En ICUFOR te brindamos la oportunidad de convertirte en un profesional capaz de transformar recursos alimentarios en propuestas turísticas de alto valor añadido.

A lo largo de la formación, explorarás desde los fundamentos teóricos del turismo gastronómico hasta el diseño de experiencias innovadoras, abordando la gestión de mercados de abastos como espacios turísticos, la creación de rutas de tapas atractivas y la puesta en valor del producto local.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos teóricos e interdisciplinares del turismo gastronómico, identificando sus tipologías, perfiles de visitante y dimensiones culturales como base conceptual de la disciplina.

Clasificar las distintas tipologías de mercados de abastos con vocación turística, diferenciando sus modelos de gestión, dinámicas de autenticidad y estrategias de dinamización experiencial.

Identificar el papel del producto local como eje vertebrador de la experiencia gastronómica del destino, describiendo su cadena de valor, figuras de protección y estrategias de puesta en valor turístico.

Analizar la configuración del destino gastronómico, examinando los mecanismos de construcción de marca territorial, posicionamiento estratégico y gobernanza público-privada.

Diseñar rutas de tapas como productos turísticos estructurados, aplicando metodologías de planificación de itinerarios, técnicas de storytelling territorial y herramientas de gamificación.

Dominar las fases de planificación y organización integral de festivales y eventos gastronómicos, abarcando desde la conceptualización y producción hasta la medición de su impacto económico, social y mediático.

Objetivos del curso

Aplicar metodologías de diseño experiencial innovador y estrategias de marketing y comunicación digital al turismo gastronómico, incorporando herramientas como el design thinking, el customer journey map, el storytelling y la analítica digital.

Elaborar propuestas integrales de turismo gastronómico en destino, fundamentando cada decisión en criterios de sostenibilidad, autenticidad, responsabilidad social y planificación estratégica territorial.

Temario

01 Fundamentos teóricos y conceptuales del turismo gastronómico

1.1. Definición, delimitación y alcance del turismo gastronómico como disciplina
1.2. Evolución histórica del turismo gastronómico: del viaje culinario al fenómeno global
1.3. Marco teórico interdisciplinar: antropología, sociología y economía de la alimentación
1.4. Tipologías y perfiles del turista gastronómico contemporáneo
1.5. El patrimonio alimentario inmaterial como recurso turístico de primer orden

02 El destino gastronómico: identidad territorial, marca y posicionamiento estratégico

2.1. Concepto y configuración integral del destino gastronómico
2.2. Identidad territorial y cultura alimentaria como factores diferenciadores del destino
2.3. Construcción y gestión de la marca gastronómica del destino
2.4. Gobernanza turística y cooperación público-privada en la gestión del destino gastronómico
2.5. Herramientas de diagnóstico y auditoría del potencial gastronómico de un territorio
2.6. Análisis comparado de destinos gastronómicos de referencia internacional

Temario

03 Los mercados de abastos como espacios turísticos, culturales y experienciales

3.1. Historia y transformación de los mercados de abastos en el contexto urbano contemporáneo
3.2. El mercado como recurso turístico: factores de atractivo, autenticidad y experiencia
3.3. Tipologías de mercados con vocación turística y gastronómica
3.4. Modelos de gestión y dinamización turística aplicados a mercados
3.5. Diseño del recorrido del visitante y señalización interpretativa en el mercado
3.6. Casos de éxito internacionales y nacionales en turismo de mercados
3.7. Retos y oportunidades para la integración del mercado en la oferta turística del destino

Temario

04 Las rutas de tapas: diseño, organización y experiencia turística en el destino

4.1. Origen y evolución de la cultura del tapeo como fenómeno gastronómico y social
4.2. La ruta de tapas como producto turístico estructurado y diferenciador
4.3. Metodología para el diseño integral de rutas de tapas en el destino
4.4. El papel de los concursos y certámenes de tapas como dinamizadores turísticos y mediáticos
4.5. Implicación del sector hostelero y mecanismos de coordinación con agentes locales
4.6. Integración de la ruta de tapas con otros recursos turísticos del destino
4.7. Evaluación de impacto económico, turístico y de satisfacción del visitante en las rutas
4.8. Buenas prácticas y análisis comparado de rutas de tapas consolidadas en España

Temario

05 El producto local como eje vertebrador de la experiencia gastronómica del destino

5.1. Definición, categorización y relevancia del producto local en el contexto del turismo gastronómico
5.2. La cadena de valor del producto local: del productor al visitante
5.3. Figuras de protección, certificación y calidad del producto agroalimentario
5.4. Estrategias de puesta en valor turístico del producto local
5.5. El producto local como constructor de identidad y narrativa del destino gastronómico
5.6. Retos de la estacionalidad, la escala de producción y la capacidad de distribución al turista

Temario

06 Festivales gastronómicos y eventos alimentarios como motor de atracción turística

6.1. Concepto, tipologías y clasificación de festivales y eventos gastronómicos
6.2. El festival gastronómico como herramienta de desarrollo turístico y dinamización territorial
6.3. Planificación y organización integral de eventos gastronómicos en el destino
6.4. Diseño de la experiencia del visitante en el festival gastronómico
6.5. Comunicación, promoción y gestión de públicos en festivales gastronómicos
6.6. Medición del impacto económico, social y mediático de los festivales gastronómicos
6.7. Análisis de festivales gastronómicos de referencia a escala nacional e internacional

Temario

07 Diseño y gestión de experiencias turísticas gastronómicas innovadoras

7.1. Fundamentos del diseño de experiencias aplicados al turismo gastronómico
7.2. Metodologías de diseño experiencial para productos gastronómicos turísticos
7.3. Tipologías de experiencias gastronómicas turísticas según su naturaleza
7.4. El papel de los guías gastronómicos, mediadores culturales y prescriptores locales
7.5. Gestión de la calidad, personalización y mejora continua de la experiencia gastronómica

Temario

08 Marketing, comunicación digital y promoción del turismo gastronómico en destino

8.1. Estrategias de marketing aplicadas al turismo gastronómico territorial
8.2. Comunicación digital y redes sociales como canales clave de promoción gastronómica
8.3. Storytelling gastronómico y construcción de narrativas emocionales del territorio
8.4. Comercialización y distribución de productos de turismo gastronómico
8.5. Tecnología e innovación digital aplicada a la promoción gastronómica del destino
8.6. Diseño de planes de comunicación y campañas promocionales para destinos gastronómicos
8.7. Medición de resultados, analítica digital y retorno de inversión en campañas gastronómicas

09 Sostenibilidad, autenticidad y responsabilidad social en el turismo gastronómico

9.1. Principios de sostenibilidad aplicados al turismo gastronómico en el destino
9.2. La tensión entre autenticidad y comercialización de la gastronomía local
9.3. Impacto del turismo gastronómico sobre las comunidades y los territorios locales
9.4. Marco normativo, certificaciones y turismo gastronómico accesible, inclusivo y responsable

Temario

10 Planificación estratégica, evaluación de proyectos y casos de estudio aplicados

10.1. Metodología para la planificación estratégica del turismo gastronómico en un destino
10.2. Herramientas de evaluación y medición de impacto en proyectos de turismo gastronómico
10.3. Elaboración de planes de turismo gastronómico a escala municipal, comarcal y regional
10.4. Financiación de proyectos: fondos públicos nacionales, programas europeos y colaboración privada
10.5. Análisis crítico de casos de estudio nacionales e internacionales
10.6. Proyecto final aplicado: diseño de una propuesta integral de turismo gastronómico en destino

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 6 créditos ECTS y 150 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

