

**IL3**MÀSTERS I POSTGRAUS

# MÀSTER EN ENOTURISME

ABRIL 2010/NOVEMBRE 2010

MODALITAT SEMIPRESENCIAL



UNIVERSITAT DE BARCELONA



**IL3**

Institute for LifeLong Learning  
Institut de Formació Contínua  
Instituto de Formación Continua  
Universitat de Barcelona

**IL3**

[www.il3.ub.edu](http://www.il3.ub.edu)



UNIVERSITAT DE BARCELONA



Institute for LifeLong Learning  
Institut de Formació Continua  
Instituto de Formación Continua  
Universitat de Barcelona

L'IL3 és un valor per a tu

**L'IL3 aporta valor a la societat formant professionals competents, satisfets i socialment responsables.**

L'IL3 cobreix les necessitats de formació al llarg de la vida tant de les persones com de les empreses, institucions i organitzacions. Per fer-ho, compta amb el prestigi acadèmic i l'experiència docent de professors, investigadors i experts dels diferents departaments de la UB i amb la participació de destacats professionals del món empresarial i econòmic.

A l'IL3 trobaràs la més àmplia i qualificada oferta formativa.

La formació forma part principal del bagatge, del coneixement i de les habilitats mitjançant les quals aportem valor a la societat des d'on exercim la tasca per a la qual ens hem format.

T'oferim més de 500 cursos (màsters, postgraus i cursos d'especialització i extensió universitària) distribuïts en onze àmbits de coneixement.

**Formació presencial, on-line i semipresencial**

A l'IL3 fem possible l'equilibri entre la dinàmica, les exigències professionals i la vida personal i familiar. Per això la nostra oferta consta de cursos en les tres modalitats.

Gairebé 30.000 alumnes passen cada any per les nostres aules (físiques i virtuals), compartint dedicació i aprenentatge, compartint l'experiència vital de la superació, de l'esforç per aconseguir les seves fites, de la il·lusió per créixer com a persones i com a professionals per enriquir la societat amb les seves aportacions.

La nostra activa borsa de treball, la nostra innovació constant en metodologies, continguts i temàtiques, el nostre contacte proper amb l'entorn empresarial i econòmic, i els acords amb entitats nacionals i internacionals fan que formar part de la Comunitat IL3 sigui un benefici diferencial per a cada una de les persones que confien en nosaltres.

*Formem part de tu*

# JORNADES PRESENCIALS: -LA CULTURA DEL VI A LES RUTES TURÍSTIQUES: DEL PENEDÈS AL MÓN.

## -TALLERS DE TAST I MARIDATGE IMPARTITS PER EXPERTS PROFESSORAT NACIONAL I INTERNACIONAL ALTAMENT QUALIFICAT

Institucions organitzadores:



Amb el suport de:



Empreses i institucions col·laboradores:



Les entitats promotores presenten aquest programa des de la realitat d'una de les regions vitivinícoles més significatives, amb la voluntat de potenciar i desenvolupar un treball en xarxa per promoure el turisme enològic a escala internacional. L'enoturisme es consolida com una veta de mercat en creixement que complementa la producció i comercialització de vins i possibilita generar noves ocupacions i beneficis a les empreses elaboradores mitjançant la visita als cellers. Per altra banda, genera desenvolupament local mitjançant la creació de nous equipaments com museus del vi, centres d'atenció de visitants, centres d'interpretació del patrimoni i el paisatge vitivinícola, així com un receptiu turístic especialitzat en noves propostes com les rutes del vi o els circuits enogastronòmics acompanyats d'una oferta d'hoteleria, restauració i serveis específics.

### **Objectius**

- Capacitar professionals per desenvolupar-se adequadament en el sector de l'enoturisme, desenvolupant aquesta activitat en cellers, museus del vi o centres de visitants de les zones productores, dissenyant programes per a agències de viatges emissores o receptives, o implementant estratègies per als ens de promoció de destinacions enoturístiques.
- Dotar d'una base teòrica que permeti realitzar una anàlisi dels reptes que planteja el desenvolupament de l'enoturisme.
- Facilitar aplicacions pràctiques que permetin donar resposta a les possibilitats plantejades en el desenvolupament de plans i programes d'enoturisme.

### **Destinatari**

- Professionals del sector vitivinícola i turístic interessats a desenvolupar una especialització d'aquesta veta de mercat.
- Personal de l'administració pública local, regional o nacional que treballi en projectes relacionats amb el turisme enològic.
- Sommeliers que coordinen programes turístics de visites en cellers i tasts.
- Professionals amb formació en enologia, geografia, gestió cultural, humanitats, enginyeria agrícola o agroalimentària, patrimoni i museus o turisme, així com altres disciplines relacionades amb la temàtica.

## Programa

### 1. Introducció a la cultura del vi, patrimoni i territori

- Origen i desenvolupament del cultiu del vi en el Mediterrani
- Història del vi. Una perspectiva històrica
- La història de les denominacions d'origen
- Patrimoni, territori i paisatges culturals vitivinícoles
- Els paisatges del vi declarats Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO
- La cultura del vi en el Mediterrani. Alimentació i dieta mediterrània
- El vi en la societat actual. Una perspectiva antropològica
- El vi en la gastronomia
- Nocions generals de viticultura i enologia
- Tasts i maridatges

### 2. Geografia del turisme del vi

- Regions vitivinícoles (denominacions, legislació, característiques)
- Marques turístiques (denominacions, ens de promoció, característiques)
- Geografia del turisme del vi a Catalunya i Espanya
- Geografia del turisme del vi a Europa i el Mediterrani
- Geografia del turisme del vi en el Nou Món

### 3. Enoturisme: agents, oferta i demanda

- Disseny, creació i estructuració del producte enoturístic
- El perfil de l'enoturista
- Els agents enoturístics:
  - Els cellers
  - Els viticultors
  - Administració pública
  - Centres de visitants, museus, exposicions i centres d'interpretació
  - Itineraris i rutes del vi
  - Esdeveniments
  - Allotjaments en cellers i programes d'enoturisme per a hotels
  - Centres spa
  - Empreses de serveis
  - Agències de viatge

### 4. El turisme enogastronòmic

- El paper de la gastronomia en el turisme
- Productes turístics enogastronòmics

### 5. Gestió de l'enoturisme

- Gestió estratègica de destinacions i projectes de turisme de vi
- La planificació i la gestió de plans i estratègies d'enoturisme des de l'administració pública
- La gestió de l'enoturisme des del sector privat. Cellers i centres de producció. Hotels i allotjaments especialitzats. Operadors turístics i empreses de serveis
- Legislació i marc legal
- El mercat de l'enoturisme. Estratègies de comunicació, promoció i comercialització de l'enoturisme

### 6. Disseny de programes d'enoturisme

### 7. Projecte final o pràctiques

## JORNADES PRESENCIALS

### La Cultura del Vi a les Rutes Turístiques: del Penedès al Món.

**Expansió de la viticultura al Penedès.** Visita guiada: Tríade Serveis Culturals. Recorregut pels espais més significatius vinculats a la promoció i comercialització de vins i aiguardents de Vilafranca.

**El món del cava.** Visita guiada: Enòlegs de Mascaró. Visita a la cava familiar situada al centre de Vilafranca, que des de fa més de tres generacions, es dedica a l'elaboració de vins, caves i destil·lats.

**Vinseum. Museu de les Cultures del Vi de Catalunya.** Visita guiada a l'exposició "Tast de Vinseum".

L'edifici principal del museu construït entre els segles XII i XIII és un antic palau medieval situat al centre històric de Vilafranca; remodelat i convertit ara en un ambiciós projecte museogràfic que mostra el valor del patrimoni vitivinícola de la comarca.

**Els orígens. Conjunt monumental d'Olèrdola.** Visita guiada: Serveis de guies del Museu Arqueològic de Catalunya.

Visita al conjunt històric d'Olèrdola de la mà de Guisla, una camperola viticultora que va habitar-hi fa uns mil anys i que mostrarà les empremtes que hi van deixar els antics habitants: a la prehistòria, a l'època ibèrica i a l'època romana.

**Enoturisme innovador. Can Bonastre Wine Resort.**

El celler i l'hotel Can Bonastre, ubicats en una finca del segle XVI, són un espai únic i acollidor que ofereix allotjament exclusiu combinat amb oci enològic.

**La vinya i el paisatge.** Itinerari guiat: enòlegs de l'INCAVI.

Recorregut de 2,5 km de camí rural pel municipi d'Olèrdola fins arribar a l'Aula de la Vinya i el Vi, el primer centre de tast independent de Catalunya i inscrit al Departament d'Agricultura com a "Aula d'Entorn Rural".

**L'arquitectura del cava.** Visita guiada: Caves Codorniu.

Una joia del modernisme català, pel que fa a l'arquitectura industrial. Un conjunt d'edificis configura tot un catàleg de solucions diverses del modernisme més experimental al servei de l'elaboració del cava.

**La viticultura ecològica.** Visita guiada: Vinyes Albet i Noya.

La producció ecològica elaborada a les vinyes de Can Vendrell, situades a l'extrem oest de la serra de l'Ordal, té en compte la idoneïtat del sòl, l'orientació de les terres, les hores de sol, la humitat i l'altura del terreny a fi d'optimitzar la qualitat de les quinze varietats de raïm que s'hi cultiven.

### Tallers de Tast i Maridatge Impartits per Experts.

**Taller de maridatge.** Impartit per reconeguts enòlegs de Bodegues Torres i cuiners del Penedès Gastronòmic.

Coneixement de la integració adequada entre el vi i els plats, que ens permet gaudir del plaer de la gastronomia.

**Taller de tast.** Impartit pels enòlegs de la DO Penedès.

Aplicació de les normes i del protocol a seguir en el moment de servir el vi i que influeixen en el procés de la degustació.

## Direcció i coordinació acadèmica

**Sr. Xavier Font.** Cap de l'Oficina Tècnica de Turisme, Diputació de Barcelona. Professor de Turisme, Facultat de Geografia i Història, Universitat de Barcelona.

**Dr. F. Xavier Medina.** Director acadèmic i de programes. Departament de Sistemes Alimentaris, Cultura i Societat. Universitat Oberta de Catalunya. Barcelona.

**Sr. Damià Serrano.** Professor de Turisme i Territori. Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT - Universitat de Barcelona.

**Dr. Jordi Tresserras.** Professor de Gestió del Patrimoni i Turisme Cultural. Facultat de Geografia i Història. Universitat de Barcelona.

**Sra. Pilar Yagüe.** Directora del Patronat Municipal de Comerç i Turisme. Ajuntament de Vilafranca del Penedès. Barcelona.

## Quadre docent

**Dr. Marcelo Álvarez.** Institut Nacional d'Antropologia. Programa Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino, Buenos Aires. Argentina.

**Dr. Ramon Arcarons.** Professor de Dret del Turisme, Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT - Universitat de Barcelona.

**Sra. Sandra Aulló.** Directora de Màrqueting. Celler de Capçanes. Priorat (Tarragona).

**Dra. Rachel Black.** University of British Columbia, Vancouver / Università dalle Scienze Gastronomiche, Bra.

**Dr. Lluís Bonet.** Director del Programa de Gestió Cultural. Facultat d'Economia d'Empresa.

**Sr. Manel Casanovas.** Turisme de Barcelona, Barcelona

**Sr. Manuel Colmenero Larriba.** Director, Oci Vital - receptiu turístic especialitzat en enoturisme, Barcelona.

**Dr. Jesús Contreras.** Catedràtic d'Antropologia. Director de la Càtedra Sent Soví i de l'Observatori de l'Alimentació (ODELA) de la Universitat de Barcelona.

**Sr. Joan Cuscó i Clarasó.** Director de l'àrea de documentació, VINSEUM - Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, Vilafranca del Penedès (Barcelona).

**Dr. Luis Vicente Elías Pastor.** Bodegas Rodriguez Heredia - Viña Tondonia. Haro, La Rioja.

**Sr. David Esteller.** Gerent del Pla de Foment de Turisme del Priorat, Falset (Tarragona).

**Dr. Carlos Fernandes.** Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Portugal.

**Dra. Joana Fountain.** Departament of Oneology & Viticulture. Lincoln University, Christchurch, Nova Zelanda.

**Prof. Diana Guerra.** Professora de Turisme. Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú.

**Dr. C. Michael Hall.** Department of Management. University of Canterbury, Christchurch, Nova Zelanda.

**Dr. Francisco López Morales.** Director de Patrimoni Mundial. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Vicepresident del Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS), México DF, México.

**Sr. Antoni Massanés.** Director general. Fundació Alicia, St. Benet del Bages (Barcelona).

**Dr. Juan Carlos Matamala.** IBERTUR, Xarxa de Patrimoni, Turisme i Desenvolupament Sostenible. Barcelona.

**Dra. Wided Majdoub.** Université de Sousse, Sousse, Tunis (Tunísia).

**Sr. Josep Oriol Miralbell Izard.** Universitat Oberta de Catalunya, Barcelona.

**Sra. Diana Moreno del Val.** Gerent. Turismo Enológico de Castilla-la Mancha.

**Sr. Juan Muñoz.** President.

Asociación Española de Sommeliers, Barcelona.

**Dra. Clara Petrillo.** Consiglio Nazionale delle Ricerche-CNR, Nàpols, Itàlia.

**Dr. Juan Ignacio Pulido.** Professor de la Universitat de Jaén i secretari general de la Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo, Jaén.

**Dr. Luís Repetto.** Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima (Perú).

**Sr. Joan Ribas.** Observatori de l'Alimentació (ODELA), Universitat de Barcelona.

**Sr. Josep Ribas.** Director. Consell Regulador Denominació Origen Penedès, Vilafranca del Penedès (Barcelona).

**Dr. Antoni Riera.** Catedràtic d'Història Medieval i coordinador del Màster en Història y Cultura de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona. Vicepresident de l'Institut d'Estudis Catalans, Barcelona.

**Sr. Josep Soler.** President. VINSEUM - Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, Vilafranca del Penedès (Barcelona).

**Sr. Miquel Torres.** Cap de Màrqueting de Bodegas Torres, Vilafranca del Penedès (Barcelona).

**Sra. Glòria Vallès.** Directora de Comunicació. Can Bonastre Wine Resort, Masquefa (Barcelona).

**Sr. Roger Vallès.** Gerent. Can Bonastre Wine Resort, Masquefa (Barcelona).

## Metodologia

La metodologia d'impartició semipresencial permet reforçar la dimensió internacional i reunir a professionals de diferents àmbits geogràfics. Combina mòduls d'anàlisi conceptual sobre l'enoturisme amb mòduls sobre eines de gestió, criteris d'actuació i tècniques aplicades en els diferents vessants professionals dels perfils dels destinataris. El campus virtual potencia l'aprenentatge de l'estudiant, que té un rol actiu i participatiu durant tot el seu procés de formació i el seu projecte de fi de curs, ja sigui d'investigació, execució o pràctiques.

## Reserva de plaça i matriculació

**Pots formalitzar la teva reserva de plaça:**

### Per internet

Des de la web IL3 pots accedir a la fitxa d'informació del curs on se t'indicaran els detalls del procés de matrícula

[www.il3.ub.edu/off/4835](http://www.il3.ub.edu/off/4835)

### Per telèfon

Trucant a la Secretaria d'Informació i Matriculació:  
902 373 376

## DADES DEL CURS

### TITULACIÓ

Màster en Enoturisme per la Universitat de Barcelona.

### CALENDARI

Abril 2010 - Novembre 2010.

Sessions presencials la setmana del 9 al 18 de juny.

### DURADA

300 hores.

### MATRÍCULA

3.300 €.

Nota: Places limitades. L'import pagat en concepte de reserva de plaça i/o matrícula només es retornarà en el cas de no haver estat admès o bé d'anul·lació del curs. L'IL3 es reserva el dret d'anul·lar un programa amb 10 dies d'antelació, per raons docents i/o acadèmiques.

## INFORMACIÓ I MATRICULACIÓ

IL3, Institut de Formació Contínua

Districte 22@

C/Ciutat de Granada, 131

08018 Barcelona

*Formem part de tu*

Descobreix-lo a:  
**[www.il3.ub.edu](http://www.il3.ub.edu)**

Truca'ns  
**902 373 376**



UNIVERSITAT DE BARCELONA



**IL3**

Institute for LifeLong Learning  
Institut de Formació Contínua  
Instituto de Formación Continua  
**Universitat de Barcelona**