

Curso

# Gestión Cultural de la Gastronomía: de la Artesanía al Turismo



Instituto de Gestión  
Cultural y Artística

Universidad de  
Vitoria-Gasteiz

**EUNEIZ**

[lgeca.net](http://lgeca.net)

# Instituto de Gestión Cultural y Artística



Web  
[lgeca.net](http://lgeca.net)



Correo electrónico  
[info@lgeca.es](mailto:info@lgeca.es)



Campus virtual  
[campuslgeca.net](http://campuslgeca.net)



*emagister:*



Instituto de Gestión  
Cultural y Artística

Universidad de  
Vitoria-Gasteiz

**EUNEIZ**

# El Instituto de Gestión Cultural y artística

El Instituto de Gestión Cultural y Artística supone una importante apuesta por la **formación en el ámbito de las Industrias Culturales y Creativas**, el principal de nuestros pilares. IGECA permite canalizar de forma efectiva el gran abanico de opciones formativas existentes en el sector cultural.

**El Instituto de Gestión Cultural y Artística fomenta y desarrolla la capacitación específica en el ámbito de la gestión cultural, las artes y la creatividad**, con un equipo de profesionales y un práctico sistema de formación en permanente evolución, basados en la interactividad y flexibilidad del proceso formativo.

Pretendemos el desarrollo exponencial y la puesta en valor de todas aquellas empresas, instituciones, fundaciones, asociaciones y personas emprendedoras que deseen incorporar nuevos **modelos de desarrollo empresarial en el sector cultural y creativo** a través de una amplia variedad de programas formativos abiertos y basados en el conocimiento, la innovación y la investigación permanente de cada uno de los sectores y perfiles profesionales, aprovechando el enorme potencial de las tecnologías de la información y la comunicación.

## Misión

En IGECA desarrollamos programas de capacitación para profesionales del sector de las Industrias Culturales y Creativas para la puesta en marcha, la mejora y la consolidación de proyectos empresariales e institucionales. Damos respuesta a una necesidad en formación específica orientada al sector cultural y creativo.

## Visión

IGECA apuesta por el liderazgo en la formación del sector de las Industrias Culturales y Creativas, con un equipo de profesionales docentes y expertos altamente cualificados, lo que nos posiciona como referentes para la formación y capacitación de empresas y profesionales de la creatividad, la cultura y las artes.

## Valores

Nuestro principal activo son las personas que forman nuestra organización y sus relaciones, con el fin de conseguir una formación de calidad, capaz de adaptarse a las necesidades específicas de nuestro alumnado, en la que el trabajo en equipo, la excelencia, la responsabilidad, la innovación y el compromiso sean los ingredientes principales de nuestro/vuestro éxito.





# Gestión Cultural de la Gastronomía: de la Artesanía al Turismo

Diploma emitido por  
EUNEIZ Universidad

Universidad de  
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**

## A quién va dirigido:

Dirigido a gestores culturales, técnicos de turismo, responsables de desarrollo local, profesionales de la gastronomía, artesanos, productores agroalimentarios, personal de museos y centros de interpretación, empresas turísticas, organizadores de eventos gastronómicos, emprendedores y estudiantes interesados en la gestión cultural y turística del patrimonio gastronómico.

## Objetivos

- Comprender la gastronomía como patrimonio cultural material e inmaterial.
- Analizar el papel de la gastronomía en el desarrollo territorial y el turismo cultural.
- Diseñar experiencias gastronómicas vinculadas al patrimonio, el paisaje y la identidad local.
- Conocer modelos de gestión de festivales, rutas, mercados y eventos gastronómicos.
- Incorporar estrategias de comunicación, marketing y promoción de productos gastronómicos con valor cultural.



Instituto de Gestión  
Cultural y Artística

Universidad de  
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**

# Programa

*Titulo* CURSO

## GESTIÓN CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA: DE LA ARTESANÍA AL TURISMO

*Duracion* 50 HORAS – 2 CREDITOS ECTS

*Modalidad* ONLINE (CAMPUS VIRTUAL DE IGECA)

## Contenidos del curso

---

Gastronomía, patrimonio cultural e identidad territorial.

---

Patrimonio alimentario, artesanía y oficios tradicionales.

---

Turismo gastronómico y desarrollo local sostenible.

---

Diseño de rutas, experiencias e itinerarios gastronómicos.

---

Museos, centros de interpretación y espacios de divulgación gastronómica.

---

Organización y gestión de ferias, festivales y eventos gastronómicos.

---

Marketing, comunicación y storytelling aplicado a la gastronomía.

---

Denominaciones de origen, marcas de calidad y productos de proximidad.

---

Innovación, sostenibilidad y digitalización en la gestión cultural gastronómica.

---

Casos de éxito nacionales e internacionales en promoción cultural y gestión patrimonial.

---

Proyecto final.



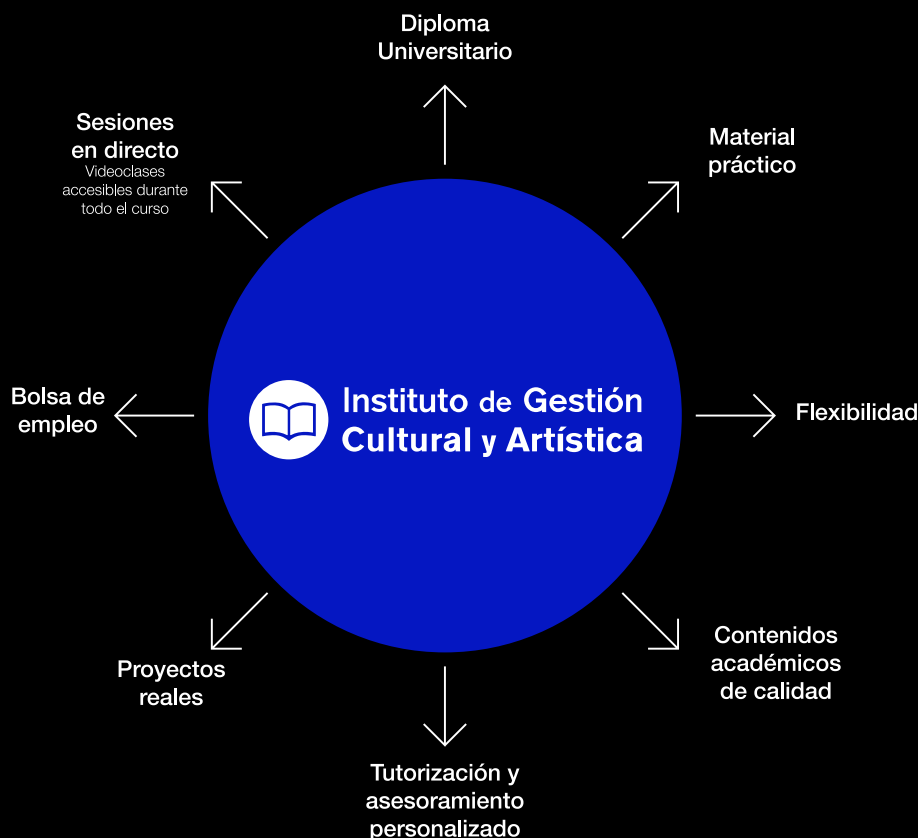
Instituto de Gestión  
Cultural y Artística

Universidad de  
Vitoria-Gasteiz

EUNELZ

# Metodología

Nuestra metodología participativa, abierta, rigurosa, adaptada a las medidas sugeridas por la Unesco en el ámbito de formación de industrias culturales y creativas, está diseñada para un aprendizaje dinámico y eficaz.



- Mejorando la coordinación entre el mundo formativo y el mundo empresarial.
- Fomentando la actualización de los programas de formación artística y cultural, con la incorporación de nuevas formas de expresión creativa.
- Impulsando la formación continua de profesionales con planes adecuados a la realidad y posibilidades de los distintos actores.
- Propiciando la cooperación y el asociacionismo de profesionales para potenciar espacios de intercambio, conocimiento, instrucción interna y participación colectiva.
- Promocionando espacios de reflexión y de estímulo a la innovación y el conocimiento de otras realidades.

Evaluamos periódicamente los programas generales de apoyo a los recursos humanos y a la formación, para aprovechar sus recursos y adaptarlos a las necesidades de los alumnos.



# Matrícula

No existen requisitos previos para realizar los cursos de IGECA. Cualquier persona interesada en la temática puede matricularse en uno de nuestros cursos con convocatoria abierta.

Para formalizar la matrícula solamente es necesario enviar copia escaneada del documento de identidad del estudiante, junto a comprobante de pago, a [info@igeca.es](mailto:info@igeca.es), o mediante el formulario de contacto/matrícula de la web [Igeca.net](http://Igeca.net)

Tras el envío de la documentación, IGECA se encargará de confirmar que la matrícula ha quedado formalizada.

## Pasos para formalizar la matrícula

### 1 – Comprueba la próxima convocatoria

En la página de Inicio de la Web de IGECA, puedes ver los cursos con convocatoria abierta, y acceder a la página de cada curso, en la que se indican las fechas de desarrollo.

### 2 – Pago del importe de matrícula

En la página del curso, además de los detalles de la formación, encontrarás los datos para el pago de la matrícula. Puedes hacer el pago de la matrícula mediante transferencia bancaria, PayPal, tarjeta de crédito o débito.

### 3 – Envía la documentación

Enviar comprobante de pago, junto a copia escaneada del documento de identidad de la persona que tomará el curso, a [info@igeca.es](mailto:info@igeca.es), o mediante el formulario de contacto/matrícula que se encuentra en la web [Igeca.net](http://Igeca.net).

Tras esto, desde IGECA nos encargaremos de confirmar que la matrícula ha quedado formalizada y facilitar al alumno/a los detalles del inicio del curso.



# Instituto de Gestión Cultural y Artística



*emagister:*



Instituto de Gestión  
Cultural y Artística

Universidad de  
Vitoria-Gasteiz **EUNEIZ**