

GRADO
PROFESIONAL



**ENOTURISMO
Y PROYECTOS CULTURALES**



PRESENTACIÓN

El objetivo de esta formación, impartida en colaboración con el Instituto Agrícola de Rodilhan, es preparar a profesionales que dominen todos los aspectos de las actividades enoturísticas y que integren los principios de diseño ecorresponsable, desde la optimización comercial en la bodega hasta la gestión de proyectos de envergadura nacional, pasando por la administración de las actividades receptoras.

La formación, fundada sobre la práctica y la experiencia sobre el terreno, desarrolla conocimientos y competencias técnicas, culturales y de gestión que hacen posible dirigir equipos y proyectos en todo tipo de empresas del sector vitivinícola o de la hostelería y restauración, así como en las organizaciones colectivas y las agencias de comunicación.

OBJETIVOS

La evolución del mundo vitivinícola, su expansión al turismo y a la actividad receptiva, hace necesario trabajar con mayor perspicacia el posicionamiento de los diversos actores y la importancia de una pedagogía vivencial y multidisciplinar. Por tanto, es necesario integrar los aspectos técnicos y económicos, así como los culturales y normativos. El responsable de un proyecto enoturístico debe desarrollar competencias de intérprete y de intermediario para orientar sus cometidos con habilidad y pertinencia en un entorno necesariamente transversal.

La pedagogía utilizada en esta formación toma así una determinación original: profundizar a lo largo del programa de estudios en todas las dimensiones del enfoque enoturístico basándose sobre todo en numerosos estudios de caso, de excursiones y de viajes de estudios.



REQUISITOS

2 años de grado o formación equivalente (DUT, BTS) en diseño, biología del medio ambiente, lenguas extranjeras aplicadas, mediación cultural, ordenación del territorio, turismo técnico y comercial del vino, viticultura, etc.

DESTREZAS Y COMPETENCIAS

Al término de la formación, los titulados serán capaces de:

- Destacar una gama de productos vinícolas en el marco de las diferentes interacciones con la clientela.
- Identificar, adaptar y valorizar todos los productos vinícolas y los servicios turísticos y culturales.
- Controlar los procesos y las herramientas para diseñar y organizar un proyecto cultural de empresas y/o administraciones.
- Organizar la escenificación y animar un espacio de venta o un evento.
- Identificar los factores clave del éxito de acciones comerciales para orientar la actividad diaria.
- Aplicar los principios de desarrollo sostenible y ecodiseño en todas las actividades.

INSERCIÓN PROFESIONAL POSIBLE

Con esta formación los titulados pueden realizarse en cometidos variados:

- Responsables/encargados de proyectos de enoturismo.
- Responsables/encargados de proyectos de desarrollo cultural o territorial.
- Responsables/asistentes comerciales o de marketing.
- Responsables/asistentes de comunicación o de relaciones con la prensa.

Las competencias adquiridas pueden valorarse en:

- Las empresas de producción (bodegas cooperativas y particulares) o de comercio.
- Las organizaciones colectivas del sector (asociaciones interprofesionales, organismos de defensa y de gestión u ODG, federaciones de bodegas particulares y cooperativas, etc.).
- Los organismos de promoción territorial (comités regionales de turismo, comités departamentales de turismo, oficinas de turismo, etc.) y las administraciones territoriales.
- Las empresas y los organismos del sector cultural: museos, ecomuseos, parques para la conservación de la naturaleza, parques de divulgación cultural, etc.
- Las empresas y los organismos del sector receptivo: hostelería, parques de ocio, agencias de viajes, etc.
- Las agencias de comunicación de eventos, de relaciones con la prensa, etc.



CIFRAS CLAVE

El **100%** de los alumnos consiguió el título en 2017.

El **89.2%** de los titulados encuentra un empleo en los 30 meses siguientes a la obtención del grado profesional.

Fuente: Encuestas del OVIE (Observatorio de la Vida y la Inserción de Estudiantes) realizadas entre titulados de 2012, 2013 y 2014.

Créditos ECTS: 180

Duración: 1 año

Nivel de estudios: BAC +3

CONDICIONES DE ACCESO

- Formación inicial/Formación continua
- Dispositivo de validación de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia (VAE).

PRÁCTICAS

- 15 semanas en empresa como mínimo

CONTACT

Tél. 04 66 70 74 75

scolarite.arts@unimes.fr

UNIVERSITÉ DE NÎMES

Rue du Docteur Georges Salan -

CS 13019 - F-30021 Nîmes - Cedex 1

Tél. (0) 4 66 36 46 46 - Fax (0) 4 66 36 45 87

www.unimes.fr



[facebook.com/unimesfr](https://www.facebook.com/unimesfr) /



[@unimesfr](https://twitter.com/unimesfr)

