

# SORPRENDE A TUS CLIENTES CON DESAYUNOS GOURMET AUTÉNTICOS KM 0

PLAN DE FORMACIÓN DE TURISMO DE NAVARRA / NAFARROAKO TURISMOKO FORMAKUNTZA PLANA

Aprende a diseñar opciones de desayuno KMO que aportarán valor añadido a tus huéspedes y podrás aplicarlo de forma personalizada en tu negocio turístico.

► **MODALIDAD**  
On line

► **DURACIÓN**  
4 h (de 9:30 a 11:30)

► **FECHAS**  
17 y 19 de octubre 2023

► **DOCENTE**

**Joanna Artieda:** asesora y postrera de profesión. Se inicia en los restaurantes más reconocidos de Pamplona incorporándose posteriormente en el grupo creativo de los hermanos Ferrán y Albert Adriá. Actualmente es consultora y formadora especializada asesorando a grandes empresas en Dubái, Arabia Saudí, México, Turquía, Italia, España... (<https://www.joannartieda.com/>). Ha recibido varios premios importantes destacando en 2022 el Premio Navarra a la Gastronomía y el Premio a el/la mejor pastelero/a del año de España.

+ INFO

[turismo.formacion@navarra.es](mailto:turismo.formacion@navarra.es)



PLAN DE FORMACIÓN  
DE TURISMO DE NAVARRA  
DE 10.0  
NAFARROAKO TURISMOKO  
FORMAKUNTZA PLANA  
BIKAIN.0



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

Gobierno  
de Navarra  Nafarroako  
Gobernua



AGENDA  
2030

## OBJETIVOS DEL CURSO

- Comprender la experiencia & el servicio a ofrecer
- Dominar los diferentes puntos trabajados en el curso
- Definir nuestra propia estrategia de imagen y trabajo según los diferentes segmentos de clientes a los que nos dirigimos
- Aprender a ponernos en la piel de nuestros huéspedes e identificar qué necesitan
- Generar una experiencia a través de los detalles y nuestro entorno mediante el desayuno
- Lograr reconocer fácil y humildemente nuestros errores y aciertos.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### Introducción

Analizaremos la importancia del desayuno, qué componentes debe de tener y cómo aplicarlo en un alojamiento rural y aprenderemos a identificar la personalidad de vuestro negocio para guiarnos durante la fase de creación de nuestro desayuno con diferentes ideas.

### Desarrollo del contenido:

- Búsqueda de inspiración e ideas & Identificación de nuestro estilo
- Dar valor a nuestro entorno rural & búsqueda de productos locales km0 & healthy (materias primas, ingredientes y vajillas)
- Productos de temporada: trabajar acorde a cada estación
- Nutrición & alérgenos que debemos conocer
- Inventario previo (teniendo en cuenta la sostenibilidad)
- Público objetivo como motor del proyecto
- Estilos de desayunos & Presentaciones
- Cómo ofrecerlos & ejemplos para darlo a conocer
- Presupuesto
- Ejecución
- Análisis de forma interactiva para entender cuándo unos casos pueden funcionar o no
- Consejos & Tips Extras

## METODOLOGÍA

Las clases se impartirán online de forma amena y coloquial bajo la experiencia y criterio profesional de Joanna. Todo el desarrollo del curso será guiado bajo imágenes y ejemplos gráficos de los puntos a tratar. A lo largo del curso se revisará de forma interactiva y con participación del alumnado todos los apartados del índice de contenidos de forma ordenada.

Al final de cada sesión se otorgará una gran importancia al apartado de dudas, que será de unos 25-30 minutos aproximadamente. Todas las personas participantes que lo deseen puedan exponer dudas sobre sus propios proyectos y casos.

---

### DESTINATARIOS/AS

Alojamientos rurales inscritos en el Registro de Turismo de Navarra.

### ADJUDICACIÓN DE PLAZAS

Es necesario inscribirse previamente en el enlace proporcionado. En el supuesto que existan más solicitudes que plazas en las modalidades indicadas, se realizará un sorteo para su asignación.

### NÚMERO MÁXIMO DE ASISTENTES

20 participantes.

### REQUISITOS PREVIOS PARA PARTICIPAR

No se necesita requisitos previos siempre que el participante pertenezca al grupo indicado en destinatarios/as.