



Interreg
POCTEFA



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE

GATURI2

FORMACIÓN COMPETITIVIDAD Y GESTIÓN

Crea tu producto enogastronómico sostenible y de calidad y mejora tu oferta turística

DESCRIPCIÓN

El programa “**Crea tu Producto Enogastronómico Sostenible y de Calidad y Mejora tu Oferta Turística**” es una iniciativa formativa impulsada por el **Gobierno de Navarra** en el marco del proyecto **GATURI2 (EFA043/01)**, orientada a fortalecer las capacidades del sector turístico y agroalimentario para crear experiencias enogastronómicas innovadoras, sostenibles y alineadas con las tendencias actuales del mercado.

Este curso está diseñado para **empresas y profesionales del ámbito turístico y gastronómico** que deseen transformar sus recursos en **productos turísticos experienciales**, capaces de atraer visitantes, generar valor añadido y contribuir al desarrollo sostenible del territorio.

El programa combina **formación colectiva y mentoría personalizada**, con el objetivo de acompañar a los participantes en la **creación real de una experiencia enogastronómica** adaptada a su negocio.

A través de tres píldoras formativas online y un proceso de mentorización individual, los participantes aprenderán a crear y lanzar sus propias experiencias enogastronómicas adaptadas a las tendencias del mercado y a las expectativas del viajero gastronómico actual.

Objetivos del programa:

- Capacitar al sector turístico y agroalimentario de Navarra Pays-Basque y Béarn de Francia en el diseño de productos y experiencias enogastronómicas sostenibles.
- Identificar y poner en valor los recursos gastronómicos locales (productos DOP/IGP, paisajes, patrimonio, cultura).
- Fomentar la diferenciación, la calidad y la autenticidad de la oferta turística.
- Contribuir a la competitividad y sostenibilidad del destino internacional conjunto.

FORMADORES

El programa será impartido por un equipo de consultores especializados de DINAMIZA Asesores, con amplia trayectoria en planificación turística, enogastronomía y creación de producto turístico sostenible:

- **Manuel Ángel Romero Ligerio:** Socio-Director de **DINAMIZA Asesores**. Experto en planificación estratégica, marketing y desarrollo de destinos turísticos. Ha dirigido proyectos nacionales e internacionales en turismo gastronómico y enoturismo, y coordinado programas como *Rutas del Vino de España*, *Oleoturismo en España*, *Spain Through its Wineries*, *Spain Brand Experiences* o el *Plan de Impulso del Turismo Enogastronómico de Euskadi*.
- **Anna Martín García:** Consultora en planificación y gestión turística especializada en oleoturismo. Ha

Socios / Partenaires



participado en proyectos de creación de experiencias gastronómicas y enoturísticas para bodegas, destinos y marcas nacionales, como *Oleoturismo España*, *Spain Through its Wineries* o *Spain Brand Experiences*.

- **Enrique Pérez Ruiz:** Consultor senior especializado en sostenibilidad turística y gestión de destinos. Ha sido director de Zaragoza Turismo y gerente del Patronato de Turismo de Burgos. Cuenta con experiencia en planes de sostenibilidad, turismo gastronómico y desarrollo de producto MICE en distintos destinos nacionales.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Esta acción está dirigida a empresas y profesionales de Navarra y y Pays-Basque y Béarn de Francia relacionados con la actividad gastronómica y el turismo: empresas productoras (conserveras, sidrerías, queserías, trujales, bodegas, etc), empresas de turismo activo y cultural, agroturismos, museos especializados, granjas escuelas, asociaciones, consorcios, alojamientos turísticos.

MÁS INFORMACIÓN

- Fechas formación: 23, 28 y 30 de octubre de 2025
- Horario: de 9h30 a 11h30
- Formato: en directo online.
- Número máximo de participantes en la formación: 50
- Fechas tutorías personalizadas: tendrán lugar de 4 de noviembre a 19 de diciembre en las citas que se concretarán con las empresas seleccionadas.
- Número máximo de participantes en las tutorías: selección de 8 empresas.
- Acción financiada por el Proyecto Gaturi2 que está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).
- Habrá servicio de traducción español-francés.

INSCRIPCIÓN

A través del enlace: <https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/73e6a0e4-908f-14c6-f639-679f7f07c122>

CONTACTO

Equipo de Formación

Tfno: + 34 848 43 36 55 / 848 43 36 59

Servicio de Desarrollo Territorial Sostenible del Turismo

Turismoaren Lurralde Garapen Jasangarriko Zerbitzua

✉ formaturismo@navarra.es

Web: turismoformacion.navarra.es

Socios / Partenaires





Interreg
POCTEFA



Cofinanciado por
la UNIÓN EUROPEA
Cofinancé par
l'UNION EUROPÉENNE

GATURI2

FORMATION COMPÉTITIVITÉ ET GESTION

Creez votre produit œnogastronomique durable et de qualité et améliorez votre offre touristique

DESCRIPTION

Le programme «**Crée ton produit œnogastronomique durable et de qualité et améliore ton offre touristique**» est une initiative de formation promue par le Gouvernement de Navarre dans le cadre du projet GATURI2 (EFA043/01).

Il vise à renforcer les compétences du secteur touristique et agroalimentaire afin de créer des expériences œnogastronomiques innovantes, durables et en phase avec les tendances actuelles du marché.

Ce cours s'adresse aux entreprises et professionnels du tourisme et de la gastronomie qui souhaitent transformer leurs ressources en produits touristiques expérientiels, capables d'attirer des visiteurs, de générer de la valeur ajoutée et de contribuer au développement durable du territoire.

Le programme combine formation collective et mentorat personnalisé, dans le but d'accompagner les participants dans la création concrète d'une expérience œnogastronomique adaptée à leur activité.

À travers trois modules de formation en ligne et un processus individuel de mentorat, les participants apprendront à créer et à lancer leurs propres expériences œnogastronomiques, en accord avec les tendances du marché et les attentes des voyageurs gastronomiques d'aujourd'hui.

Objectifs du programme :

- Renforcer les compétences du secteur touristique et agroalimentaire de Navarre, du Pays basque et du Béarn (France) dans la conception de produits et d'expériences œnogastronomiques durables.
- Identifier et valoriser les ressources gastronomiques locales (produits AOP/IGP, paysages, patrimoine, culture).
- Favoriser la différenciation, la qualité et l'authenticité de l'offre touristique.
- Contribuer à la compétitivité et à la durabilité de la destination internationale commune.

FORMATEUR

Le programme sera animé par une équipe de consultants spécialisés de DINAMIZA Asesores, disposant d'une vaste expérience en planification touristique, œnogastronomie et création de produits touristiques durables :

- **Manuel Ángel Romero Liger** : Associé-Directeur de **DINAMIZA Asesores**. Expert en planification stratégique, marketing et développement de destinations touristiques. Il a dirigé des projets nationaux et internationaux en tourisme gastronomique et œnotourisme, et a coordonné des programmes tels que *Rutas del Vino de España*, *Oleoturismo en España*, *Spain Through its Wineries*, *Spain Brand Experiences* ou le *Plan de Promotion du Tourisme Œnogastronomique du Pays Basque*.
- **Anna Martín García** : Consultante en planification et gestion touristiques, spécialisée en **oléotourisme**. Elle a participé à des projets de création d'expériences gastronomiques et œnotouristiques pour des caves, des destinations et des marques nationales, tels que *Oleoturismo España*, *Spain Through its Wineries* ou *Spain Brand*

Socios / Partenaires



Experiences.

• **Enrique Pérez Ruiz** : Consultant senior spécialisé en **durabilité touristique et gestion des destinations**. Il a été directeur de **Zaragoza Turismo** et directeur du **Patronat de Tourisme de Burgos**. Il possède une solide expérience dans l'élaboration de plans de durabilité, de tourisme gastronomique et de développement de produits MICE dans différents territoires espagnols.

À QUI LA FORMATION S'ADRESSE T-ELLE ?

Cette action s'adresse aux entreprises et aux professionnels de Navarre, du Pays basque et du Béarn en France liés à l'activité gastronomique et touristique: entreprises de production (conserveries, cidreries, fromageries, pressoirs, caves, etc.), entreprises de tourisme actif et culturel, agrotourismes, musées spécialisés, fermes-écoles, associations, consortiums, hébergements touristiques.

PLUS D'INFORMATIONS

- Dates de formation : 23, 28 et 30 octobre 2025
- Horaires : de 9h30 à 11h30
- Format : en direct en ligne
- Nombre maximum de participants à la formation : 50
- Dates des mentorats personnalisés : ils auront lieu du 4 novembre au 19 décembre, selon les rendez-vous qui seront fixés avec les entreprises sélectionnées.
- Nombre maximum de participants aux mentorats : sélection de 8 entreprises.
- Formation financée par le projet Gaturi2, cofinancé par le Fonds européen de développement régional (FEDER).
- Un service de traduction espagnol-français sera disponible.

INSCRIPTION

Via le lien: <https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/73e6a0e4-908f-14c6-f639-679f7f07c122>

CONTACT

Équipe de formation
Tfno: + 34 848 43 36 55 / 848 43 36 59
Servicio de Desarrollo Territorial Sostenible del Turismo
Turismoaren Lurralde Garapen Jasangarriko Zerbitzua
✉ formaturismo@navarra.es
Web: turismoformacion.navarra.es

Socios / Partenaires

