

MÁSTER PROFESIONAL EN GESTIÓN Y DISEÑO DE EXPERIENCIAS DE TURISMO GASTRONÓMICO

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias
Cultura y Sociedad

HORAS/ECTS 60 ECTS

CALENDARIO 28/10/2025 - 15/09/2026 Lun-Mar-Mie-Jue

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Semipresencial

**Más información
e inscripción**

PRESENTACIÓN

El Máster en Turismo Gastronómico - Semipresencial es el programa formativo que te proporcionará las competencias necesarias para gestionar empresas y organizaciones vinculadas al sector del turismo gastronómico, tanto del ámbito público como privado, de forma eficiente y con un enfoque estratégico, adecuado a la realidad del sector y a las tendencias más innovadoras.

MOTIVOS PARA HACER ESTE MÁSTER

- ✓ Formarás parte de un Máster con respaldo de la Organización Mundial del Turismo (OMT) y Basque Culinary Center, referencias mundiales en turismo y en gastronomía.
- ✓ Podrás desarrollar tu futuro profesional de responsabilidad en el ámbito público y privado, adquiriendo las competencias necesarias para la formulación de estrategias de planificación y gestión.
- ✓ Casos prácticos de profesionales de referencia en activo con los que compartirás experiencias, en un formato abierto, dinámico y cercano.
- ✓ Adquirirás una visión global del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional.

- ✓ Aprenderás de grandes profesores especializados en el sector y recibirás un seguimiento y feedback personalizados.
- ✓ Podrás participar en el programa de actividades extras que se organizan desde la facultad que incluye as, exposiciones y algunos especializados. Algunos son la asistencia a Fitur, Summary Action!...

VIVE LA EXPERIENCIA DE ESTUDIAR EN EL DESTINO DE TURISMO GASTRONÓMICO POR EXCELENCIA

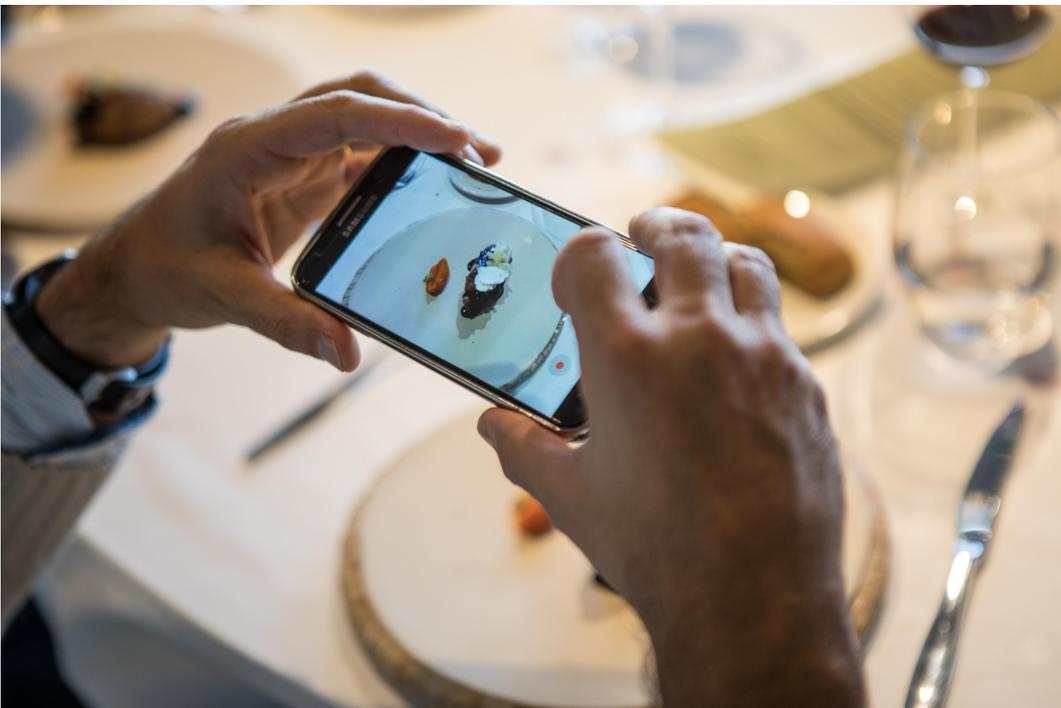
- ✓ Participarás en un programa diseñado para sentirlo y vivirlo: aulas del gusto, visitas de aprendizaje, proyecto fin de máster y prácticas en empresas.
- ✓ Disfrutarás de una metodología y modelo educativo avanzado para que puedas continuar con tu experiencia formativa en cualquier contexto.
- ✓ Adquirirás el dominio de los métodos y técnicas avanzadas en la gestión y promoción de destinos y empresas de turismo gastronómico.
- ✓ Realizarás visitas de aprendizaje a territorios con una enorme experiencia. En otras ediciones se han visitado destinos como La Rioja, Álava, Cataluña, San Sebastián y alrededores.
- ✓ Darás un salto cualitativo en tu carrera profesional, convirtiéndote en un experto en turismo gastronómico altamente cualificado para diferenciarte en el mercado actual

PERSONA DE CONTACTO

DANIEL BARTOLOMÉ

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com



OBJETIVOS

- **Comprender e interpretar** el alcance del concepto gastronomía y sus sectores productivos desde una perspectiva **multidimensional**.

- Desarrollar **habilidades sensoriales** que permitan comprender y **distinguir** los procesos de cata y degustación (principalmente lúdicas) de productos alimentarios sobre los que se sustentan las actividades de Turismo Gastronómico.
- **Conocer el alcance de la industria turística** en general y los fundamentos, herramientas y técnicas para lograr la competitividad y eficacia en la planificación y gestión de destinos y empresas de Turismo Gastronómico en entornos dinámicos.
- **Comprender el funcionamiento de los destinos de Turismo Gastronómico** en relación a sus estructuras y los sectores empresariales que intervienen en la cadena de valor en un territorio, adquiriendo habilidades para generar el trabajo en red entre los mismos.
- **Diseñar productos y experiencias** de Turismo Gastronómico **creativas, innovadoras y competitivas**, aplicando los procedimientos adecuados para analizar las posibilidades de desarrollo en función del entorno competitivo, y posicionarlos en los mercados objetivo a través de herramientas e instrumentos de promoción y comercialización on y off line eficientes.
- Abordar la relación con los mercados para **captar y generar relaciones exitosas y duraderas con los turistas** gastronómicos con diferentes motivaciones y perfiles.
- **Diseñar e implantar planes turísticos y de "marketing"** de Turismo Gastronómico basados en la investigación, conocimiento y segmentación de mercados, planteando estrategias y actuaciones que permitan captar y satisfacer cuotas crecientes y cada vez más exigentes de turistas gastronómicos **para destinos y empresas.**

DIRIGIDO A

El máster está **dirigido a** personas con el siguiente perfil:

- Graduados, diplomados, licenciados universitarios con preferencia en titulaciones vinculadas al turismo, Economía, Dirección y Administración de empresas, Geografía, Comunicación, Periodismo, Gastronomía, etc.
- Profesionales del sector turístico o gastronómico que estén motivados por formarse en este segmento específico de producto turístico y por tanto busquen su especialización.
- Emprendedores y profesionales que quieran reorientarse profesionalmente hacia el Turismo Gastronómico.

Algunas de las sesiones serán en **inglés**, por lo que se valorará un nivel mínimo B2 (nivel intermedio alto).

Si quieres fusionar Gastronomía y Turismo para dedicarte profesionalmente a tus dos pasiones, éste es tu máster.

Sea cual sea tu formación y experiencia valoraremos tu perfil individualmente.

¿Tu perfil es otro y quieres consultarnos? Escríbenos a cursos@bculinary.com

PROGRAMA

Módulo	Asignatura
M0	Origen, sostenibilidad y regeneración
M1	Introducción al Turismo Gastronómico
M2	Planificación estratégica del Turismo Gas
M3	Conociendo al turista gastronómico
M4	Diseño de productos y experiencias de T
M5	Branding y marketing del Turismo Gastro
M6	Cultura Gastronómica
M7	Gestión de destinos de Turismo Enogastr
M8	Creación y gestión de empresas de Turis
M9	Proyecto Fin de Máster
M10	Prácticas Curriculares

METODOLOGÍA

Este máster semipresencial combina la formación online con la presencial, y sigue una metodología de enseñanza-aprendizaje basada en **Learning by doing** en los siguientes **conceptos metodológicos**:

PARTE ONLINE:

La primera parte del Máster se realiza de forma online donde el **programa** y los **contenidos** han sido **100% diseñados para la formación online**:

- Contenidos contemporáneos e interdisciplinares, aplicables a tu día a día.
- Recursos audiovisuales que muestran entrevistas con expertos.
- Masterclass con invitados y expertos.
- Clases en directo semanales con profesores y colaboradores.
- Actividades y retos: Ejercicios interactivos, entregas, tests, foros, etc.
- Tutor que dinamiza, motiva y da un feedback personalizado.
- Compañeros para debatir, aportar ideas, compartir conocimiento.
- Planificación semanal de las tareas a realizar que forma parte de la evaluación continua.

PARTE PRESENCIAL

- **Sesiones de exposición conceptuales:** En estas sesiones se explicarán los fundamentos conceptuales de cada materia del módulo a cargo de expertos.
- **Master Class:** Sesiones donde profesionales de referencia en turismo gastronómico presentarán de primera mano modelos y experiencias reales de éxito.
- **Estudio de Casos Prácticos:** Se presentarán casos prácticos y ejemplos concretos en talleres específicos en un formato participativo. Estos casos permitirán dinámicas, debates y reflexiones grupales.
- **Aulas del gusto:** Catas, degustaciones, talleres y otras actividades vinculadas con la gastronomía en las instalaciones del BCC que permitan experimentar los contenidos del programa.
- **Learning Journey:** Actividades gastronómicas y visitas que ilustren los contenidos de las materias a lugares de interés. Los visitados en esta última edición han sido La Rioja, Bizkaia y Bilbao, Costa Vasca, San Sebastián y alrededores. También se participará en eventos organizados por la facultad como por ejemplo Gastronomy Shapers.

El aprendizaje se refuerza con la **convivencia entre los participantes** y los profesionales expertos y coordinadores de Basque Culinary Center.

En la parte no presencial, los participantes contarán con el **apoyo de una plataforma**, que les permitirá activar conocimientos para las sesiones presenciales, a través de lecturas, ejercicios, casos, etc.



Ante nuevos retos, **en Basque Culinary Center apostamos por nuevas soluciones adaptadas a los nuevos contextos**. Así, en este contexto COVID-19 hemos creado nuevos espacios digitales, previsto clases de refuerzo, implantado medidas de seguridad, adaptado nuestras instalaciones premium a las nuevas necesidades, reducido los aforos, etc. **Todo ello para que, pase lo que pase, consigas los objetivos de aprendizaje propuestos.**

LEARNING JOURNEYS

Durante el máster se realizarán **actividades gastronómicas y visitas** para aprender de experiencias de turismo gastronómico. **Algunos de los lugares visitados** en la última edición han sido: La Rioja, Bizkaia y Bilbao, Costa vasca, San Sebastián y alrededores.

También se participará en diferentes **eventos organizados por Basque Culinary Center** como por ejemplo Culinary Action! y se asistirá a congresos como Fitur.

PROYECTO FIN DE MÁSTER

El proyecto de Fin de Máster consiste en la **realización de un proyecto original** en el que se integren, apliquen y desarrollen los conocimientos, habilidades y actitudes adquiridos durante el periodo de docencia del Master. Este trabajo tiene, por lo tanto, un carácter integrador, ya que moviliza el conjunto de competencias generales y específicas asociadas a la titulación.

El proyecto se realizará individualmente o por parejas y consistirá en la realización de un **Plan de desarrollo y marketing del turismo gastronómico de un destino** o **Plan de desarrollo turístico y marketing de una empresa de turismo gastronómico**.

PRÁCTICAS CURRICULARES

El Máster tiene una **orientación profesional** que supone la realización de unas **Prácticas en Empresas** con una carga de 480 hrs, 19 créditos ECTS.

Realizamos un **asesoramiento personalizado** para **consensuar la empresa en la que realizarás las prácticas curriculares**. En este proceso tenemos en cuenta **tus preferencias y los resultados de aprendizaje esperados**.

Algunos de los tipos de centros de prácticas serán:

- Entidades de gestión turística que trabajen el producto turismo gastronómico (entidades públicas, consorcios turísticos, asociaciones, de turismo gastronómico, clubs de producto, etc). Disponemos de un acuerdo con la OMT para que nuestros estudiantes puedan realizar allí sus prácticas.
- Empresas de turismo gastronómico: agencias especializadas, museos gastronómicos, aulas gastronómicas, mercados, bodegas, sidrerías y otras industrias con actividad turística, restaurantes, etc.

En los últimos años, **nuestros alumnos han realizado sus prácticas en algunos de las siguientes entidades:**

- OMT
- Basquetour
- Acción y Comunicación
- Lumen Proyectos Gastronómicos
- Dinamiza Asesores
- Promperú
- Secretaría General Iberoamericana
- Mimo
- La Rioja Turismo
- Asociación Mater Iniciativa
- Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
- Opegui
- Bodega Marqués de Riscal
- ...

*Los estudiantes podrán convalidar las prácticas acreditando experiencia.

MATRÍCULA

El sistema de admisión de Basque Culinary Center tiene un doble objetivo:

- Asegurar que los/las candidatos/as **poseen el nivel académico y competencias personales necesarias** para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.
- Comprobar que el máster **responde a las necesidades e inquietudes** formativas de los/las candidatos/as.

El plazo para la presentación de candidaturas está abierto hasta fin de plazas.

1 REALIZAR LA INSCRIPCIÓN

El primer paso es realizar la inscripción online y proceder a hacer el pago de la tasa de inscripción. Enviar a admisiones@bculinary.com la siguiente documentación.

- El *Curriculum Vitae*
- 1 Foto tamaño carné
- Fotocopia DNI o pasaporte en vigor
- Carta de Motivación
- Certificado académico de los estudios realizados (expediente, diploma o certificado)

2 PROCESO DE ADMISIÓN

El comité de Admisión **valorará tu formación y experiencia.**

Te citaremos a una **entrevista personal online** para saber más sobre ti y conocer tu motivación para realizar el máster.

3 ADMISIÓN Y RESERVA DE PLAZA

Te informaremos sobre el **estado de tu candidatura.**

En caso de ser admitido/a, se te solicitará que procedas al abono de la reserva de plaza. En este momento te facilitaremos los documentos necesarios para tramitar el visado de estudios o solicitar becas de estudios en tu país de origen.

En caso contrario, te orientaremos sobre otras opciones disponibles y se reembolsará la tasa de inscripción.

Aviso para estudiantes internacionales: Para cursar un programa formativo superior a 90 días de duración los/as estudiantes provenientes de países de fuera del espacio Schengen necesitan tramitar un **VISADO DE ESTUDIANTE DE LARGA DURACIÓN** para poder residir legalmente en España. La Facultad facilitará a cada estudiante la documentación necesaria para la gestión del visado una vez la reserva de plaza esté confirmada.

Además, el/la estudiante deberá tramitar el resto de los requisitos que le indiquen desde la Embajada de España. Puedes consultar el proceso completo de la gestión en este apartado de [trámites previos al viaje](#). **Basque Culinary Center facilitará** la siguiente documentación académica, necesaria para la gestión del visado:

1. Certificado de matrícula firmado y sellado por Basque Culinary Center
2. Programa formativo sellado por Basque Culinary Center
3. Calendario académico sellado por Basque Culinary Center

Consultas y más información en: [cursos@bculinary.com](mailto: cursos@bculinary.com)

TESTIMONIOS



PERFIL DE SALIDA

Este master capacita a los participantes para **desempeñar cargos y funciones en los siguientes ámbitos** de trabajo de destinos, entidades y empresas vinculadas al Turismo Gastronómico:

- Dirección de empresas y actividades turísticas relacionadas con el turismo gastronómico.
- Planificación y gestión de destinos de turismo gastronómico en instituciones públicas, entes gestores de turismo de destinos y productos gastronómicos, etc.
- Planificación y gestión de proyectos de aprovechamiento y puesta en valor del patrimonio gastronómico.
- Investigación de mercados turísticos y desarrollo del conocimiento en el ámbito del turismo gastronómico.
- Marketing y comunicación para el Turismo Gastronómico.
- Emprendimiento de empresas de Turismo Gastronómico.
- Consultoría y asesoramiento en materia de Turismo Gastronómico.

COLABORADORES/ PATROCINADORES



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

PRECIO

11.580€

60 ECTS

Este importe se deberá abonar de manera fraccionada, así:

- 150€ a la presentación de la candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido/a).
 - El 25% de la totalidad, 2.857,5€ a la confirmación de admisión en concepto de reserva de plaza.
 - El resto del importe, 8.572,5€ en 3 cuotas de 2.857,5€ que se abonarán en octubre, diciembre y febrero.
- También es posible realizar un único pago tras ser aceptado/a.

El precio del máster incluye:

- Material académico.
- Acceso a la plataforma de formación online.
- Visitas formativas (transporte a destino, gestión de visitas y alojamiento A/D).
- Seminarios y masterclass incluidas en el Máster.
- Gestión de las prácticas curriculares.
- Registro en la APP exclusiva para estudiantes de Basque Culinary Center.
- Emisión y envío del título/diploma.
- Alta en el servicio para egresados de Basque Culinary Center: [Bculinary Alumni](#)

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/master-profesional-en-turismo-gastronomico>