



NOTA DE PRENSA

Turismo de Tenerife ofrece cursos gratuitos de marketing, digitalización, tendencias o desarrollo de negocios a profesionales de gastronomía de la isla

Englobado dentro del Plan Director para la Gastronomía y el Turismo insular, el proyecto se desarrollará desde este mes y hasta junio

11 de febrero de 2025. El Cabildo, a través de Turismo de Tenerife, continúa su apuesta por la gastronomía con la creación de una serie de cursos dirigidos a toda la cadena de valor de este sector y que se irán desarrollando desde este mismo mes de febrero y hasta junio. Estas formaciones, con temáticas que van desde el marketing a la digitalización, pasando por las últimas tendencias en gastronomía o el desarrollo de negocios, se incluyen dentro del Plan Director para la Gastronomía y el Turismo de la isla, que busca revalorizar la gastronomía como un importante elemento diferenciador del destino.

El vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo, Lope Afonso, señala que “el Plan Director para la Gastronomía y el Turismo de Tenerife es una iniciativa clave para fortalecer y posicionar nuestra oferta gastronómica como un referente de calidad y sostenibilidad. En este sentido, la apuesta por la formación gratuita para los profesionales del sector, con cursos de marketing, digitalización, tendencias y desarrollo de negocios, es una excelente noticia. Estas herramientas permitirán a nuestros chefs, restauradores y emprendedores adaptarse a un entorno cada vez más competitivo, mejorando la proyección de la gastronomía tinerfeña tanto a nivel nacional como internacional”. Según Afonso, “esta estrategia contribuirá a la modernización del sector y al impulso de Tenerife como destino gastronómico de primer nivel. Seguiremos trabajando en esta línea, fomentando la innovación y la profesionalización en un ámbito tan estratégico para nuestra economía”.

Para la consejera delegada de Turismo de Tenerife, Dimple Melwani, “con este amplio programa de formación en el que se trabaja desde la entidad, que forma parte del eje 2 del Plan Director para la Gastronomía de Tenerife, pretendemos dotar a los profesionales de la isla de un mayor conocimiento de los productos, la tecnología y el diseño de la experiencia gastronómica con el fin de adaptar la formación a las necesidades reales del mercado laboral y afrontar las necesidades actuales que demanda el sector turístico de la isla”. Melwani indica que “la formación, junto a la innovación y la promoción gastronómica de Tenerife, son los tres ejes de este Plan Director para lograr la excelencia en el sector, ser más competitivos como destino

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

turístico e impulsar el desarrollo de la economía local, siempre apostando por la formación continua de nuestros profesionales”.

Las formaciones tienen por objetivo potenciar los negocios de los participantes mediante contenidos, auditorías y formaciones impartidas por destacados profesionales reputados del sector Horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías). El programa formativo consta de un total de cinco cursos online y seis presenciales, además de asesoramiento integral para empresas del sector, con la finalidad de implantar una línea de trabajo que apoye el desarrollo de I+D+i en el sector gastronómico de Tenerife.

Los cinco cursos online tienen una duración de seis horas cada uno, y llevarán por título: Gastronomía 360º, La nueva era de la Sostenibilidad, Gastrotendencias, Gastromarketing y Negocios & Gastronomía. También se desarrollarán seis jornadas presenciales en diferentes puntos de la isla, con ponencias, degustación de productos locales y talleres formativos. Los alumnos podrán realizar el ciclo completo o apuntarse a los cursos de forma independiente. Al término de cada curso, recibirán el diploma correspondiente que acredita la finalización.

Las inscripciones pueden realizarse directamente en este enlace <https://formacion.turismodetenerife.com/course/index.php?categoryid=34> Los cursos están subvencionados y no tienen coste para los alumnos.

Formaciones integrales

El primer curso, Gastrotendencias, ya está disponible para inscripción. En él, los estudiantes se adentran en el futuro de la gastronomía, aprendiendo herramientas de digitalización y conceptos innovadores de la mano de profesionales expertos.

Este primer curso está dividido en ocho módulos, guiados por expertos en cada materia, que adentrará a los alumnos en Herramientas útiles de digitalización, orientado a sistemas de gestión de pedidos, TPV inteligentes, aplicaciones de reservas, marketing digital y gestión de la experiencia; Inteligencia Artificial, que enseñará cómo implementar la IA de cara a personalizar la experiencia del cliente, automatizar procesos y mejorar la toma de decisiones en tiempo real; Taller de Big Data, en el que los alumnos aprenderán a analizar datos para entender las preferencias de los clientes y optimizar la oferta gastronómica y la gestión.

Crea el concepto de tu negocio guiará a los alumnos en el desarrollo de una identidad sólida y diferenciada y la creación de un plan de marketing y comunicación adecuado; Estrategias de gastromarketing busca que los alumnos sean capaces de implementar técnicas innovadoras de marketing enfocadas a atraer clientes,

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com



NOTA DE PRENSA

aumentar la fidelización y destacar frente a la competencia; ¿Qué canales de comunicación necesita tu negocio? guía al alumno a través de los canales más efectivos para la comunicación con el cliente; Implementa el nuevo HORECA Entertainment enseña a crear experiencias de entretenimiento, con acciones y ambientes atractivos para el público que transforman la experiencia del cliente y la llevan más allá de la pura gastronomía; y La Revolución de la Sala, donde se aprende a redefinir la gestión del personal, analizando la evolución de la sala y su adaptación a las tendencias actuales, con el foco en la personalización del servicio y la sostenibilidad en cuanto a optimización de recursos y materiales.

Este proyecto, financiado por la Unión Europea, a través de los fondos Next Generation de la Unión Europea en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, se integra en el proyecto Tenerife Reset dentro del Programa de Planes de Sostenibilidad Turística aprobado por la Comisión Sectorial de Turismo, que engloba otras iniciativas que fomentan el desarrollo de la competitividad de las empresas turísticas de Tenerife, poniendo el foco en nuevos segmentos y en la formación del sector.

Nota. Se adjuntan fotografías alusivas por correo electrónico.

GABINETE DE PRENSA

922 442 736 - 922 239 510 – 922 239 888
922 442 713 – 922 442 732 - **681 075 253** (número guardia)



prensacabildo@tenerife.es www.diariodetenerife.info www.canaltenerifetv.com