



CL2404 – *Rutas gastronómicas en Castilla y León (GS)*.

Ciclos formativos para los que se oferta:

- CFGS Gestión de alojamientos turísticos.
- CFGS Guía, información y asistencias turísticas.
- CFGS Agencias de viajes y gestión de eventos.

Duración y curso: 54 horas, 2º curso.

Objeto:

El módulo de Rutas gastronómicas en Castilla y León tiene como objetivo capacitar al alumnado en el diseño, promoción y gestión de rutas gastronómicas, con un enfoque especial en la diversidad culinaria y cultural de esta región. A través de este módulo, los estudiantes desarrollarán habilidades prácticas para integrar los recursos turísticos con la oferta gastronómica, fomentando un turismo sostenible y experiencial.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Identifica los recursos gastronómicos de Castilla y León y su potencial turístico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido productos DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP (Indicación Geográfica Protegida).
- b) Se han identificado las características generales, provinciales y locales de la gastronomía de Castilla y León.
- c) Se ha relacionado la gastronomía con el patrimonio cultural y natural de la región.
- d) Se ha relacionado la gastronomía con las tradiciones y festividades locales.

2. Diseña itinerarios gastronómicos que integren los recursos locales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los recursos locales gastronómicos y turísticos.
- b) Se han creado rutas equilibradas, considerando distancias, tiempos y diversidad de actividades.
- c) Se han incorporado experiencias complementarias como catas, talleres o visitas a productores locales.
- d) Se ha garantizado la viabilidad económica y operativa de las rutas propuestas.

3. Aplica técnicas de promoción y coordina la gestión operativa de una ruta.

Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado herramientas digitales y redes sociales.
- b) Se han diseñado materiales promocionales como guías, mapas y recursos audiovisuales.
- c) Se ha colaborado con proveedores locales (bodegas, restaurantes y productores).
- d) Se han establecido alianzas estratégicas con organismos de turismo y hostelería.

4. Evalúa la sostenibilidad y el impacto social de las rutas gastronómicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado la satisfacción del cliente mediante encuestas y comentarios.
- b) Se han identificado prácticas sostenibles aplicables al diseño y gestión de rutas.



- c) Se ha evaluado el impacto económico y cultural en las comunidades locales.
- d) Se han propuesto mejoras para minimizar los impactos negativos y maximizar los beneficios.

Contenidos:

1. Introducción a la gastronomía de Castilla y León.

- a) Productos con DOP e IGP: Vinos (Ribera del Duero, Rueda, Toro), embutidos (Jamón de Guijuelo, Cecina de León), quesos (Queso Zamorano) y legumbres (Lenteja de La Armuña, Judión de La Granja).
- b) Platos y tradiciones locales: Lechazo asado, cochinillo segoviano, hornazo y botillo.
- c) Recursos culturales, históricos y naturales asociados a la gastronomía.
- d) Eventos gastronómicos: Jornadas micológicas, Feria de la Trufa, festivales de vino y vendimia, Feria del vino de Peñafiel, semana internacional de la trucha.

2. Diseño de rutas gastronómicas.

- a) Recursos locales gastronómicos y turísticos.
- b) Tipología de rutas: enogastronómicas, rurales, urbanas, temáticas (setas, quesos, vinos, miel etc.).
- c) Metodología para la planificación de rutas: identificación de recursos, análisis de viabilidad y definición de itinerarios.
- d) Actividades complementarias: visitas culturales, talleres de cocina, catas y degustaciones, visitas a productores.

3. Promoción y marketing de rutas.

- a) Branding gastronómico: posicionamiento de una ruta en el mercado.
- b) Uso de herramientas digitales: redes sociales, apps turísticas y plataformas de reservas.
- c) Diseño de materiales promocionales atractivos y eficaces.
- d) Coordinación de actores y recursos en la ejecución de una ruta.
- e) Conocimiento de proveedores locales (bodegas, restaurantes, productores).

4. Sostenibilidad y responsabilidad en el turismo gastronómico.

- a) Principios de turismo responsable y ético.
- b) Gestión del impacto ambiental y social en las rutas gastronómicas.
- c) Prácticas responsables y sostenibles en el diseño y ejecución de rutas.
- d) Fomento del consumo de productos locales y de temporada.
- e) Medición y análisis de la satisfacción del cliente mediante encuestas y comentarios.

Especialidades del Profesorado:

- Cuerpo/s: 0511/0590 Catedráticos/Profesores de enseñanza secundaria - Especialidad: 106 - Hostelería y turismo.
- Para la impartición del módulo optativo «Rutas gastronómicas en Castilla y León (GS)» en centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se exigirán las mismas condiciones de formación inicial que para impartir cualquiera de los módulos que incluyan estándares de competencia adscritos a la misma familia profesional que el correspondiente título.