



Still Tourism Around Yard

STAY

Informe sobre
la propuesta
de plan de
estudios de
agroturismo



Co-funded by
the European Union

Proyecto núm.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.

ÍNDICE

1. METODOLOGÍA	4
2. PROPUESTA CURRICULAR	8
3. MÓDULOS	10
1. Introducción al agroturismo (5 créditos)	10
2. Aspectos empresariales y legales (10 créditos)	11
3. Competencias digitales y de comunicación (8 créditos)	12
4. Organización y funcionamiento de la empresa (18 créditos)	13
5. Márquetin y relación con clientes (17 créditos)	15
6. Creación de la oferta turística (10 créditos)	16
7. Actividades en el medio rural (15 créditos)	17
8. Idiomas (8 créditos)	19
9. Formación práctica (24 créditos)	19
10. Preparación de una memoria de investigación (5 créditos)	19
4. REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LAS HORAS EN %	20
5. REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LAS HORAS	21
6. CONCLUSIONES	22

Proyecto

Acrónimo del proyecto:

STAY

Título completo del proyecto:

STILL TOURISM AROUND YARD

Proyecto núm.:

2022-1-SI01-KA220-VET-000087663

Régimen de financiación:

KA220-VET - Cooperation partnerships in vocational education and training

Coordinador:

Biotechnical Centre Naklo

Sitio web del proyecto:

<https://stay-erasmus.eu/>

Información documental

Autores:

Este documento es el resultado de un esfuerzo conjunto de todos los socios implicados en el proyecto.

Traducción y adaptación:

Juan Carlos Muñoz Flores

Estado:

Final

Nivel de difusión:

Interno

Esta publicación se ha elaborado como parte del proyecto Erasmus+ Still Tourism Around Yard (STAY), en el marco de la convocatoria KA220-VET del año 2022. El contenido refleja únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Número de proyecto: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663.



Diseño curricular

Queríamos crear un programa/plan de estudios que cubriera de la mejor manera posible todos los temas que son importantes en la oferta de agroturismo, que estuviera fuertemente alineado con el mercado laboral, ya que está dirigido a la formación (directa e indirecta) de agricultores que viven en zonas rurales y quieren crear y gestionar sus empresas de agroturismo para complementar sus rentas agrícolas, por lo que la vinculación es automática. En cuanto al plan de estudios para los centros de formación profesional y las universidades, se pretenden incluir los temas más relevantes para adaptarlos a las necesidades del mercado laboral.

Cómo buscamos los módulos/cursos adecuados

Cada país socio ha revisado los programas de formación y educación de nivel 5 del Marco Europeo de Calificaciones de su país. Partimos de la base de que los países socios que han desarrollado una legislación sobre agroturismo tendrían más programas que aquellos en los que el agroturismo no está del todo desarrollado.

En primer lugar, buscamos áreas que abarcaran o estuvieran relacionadas con temas de agroturismo. Una vez que encontramos una escuela u otro centro de formación adecuado, examinamos los programas que ofrecía y seleccionamos los pertinentes. En el sitio web de cada escuela suele ser posible encontrar un catálogo de competencias, en el que se describe con más detalle el contenido de cada módulo/curso, es decir, la forma en que se imparte, el número de horas, etc.

Los cursos que se ajustaban a los criterios seleccionados se introdujeron en una tabla diseñada por el socio esloveno. En la tabla se introdujeron:

1. Sección Nombre del curso

Nombre del curso/módulo y enlace para acceder a la institución educativa donde se imparte el curso/módulo.

2. Sección Contenidos

Principales temas tratados en el curso o principales objetivos que debe alcanzar el participante tras el curso/módulo.

3. Sección Método de entrega

Método de entrega del contenido (en línea, presencial, en la escuela, sobre el terreno, etc.) y la duración en horas (si se facilita esta información).

4. Sección Nivel de programa

ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos) para cada programa/módulo, en su caso. El MEC 5 es relevante para los centros de formación profesional.

5. Sección Tipo de evaluación

Método de evaluación –términos que deben realizarse para obtener la calificación–, método de obtención de la calificación (oral, escrito) y cualquier tarea adicional que el participante deba realizar para obtener la calificación final (exámenes, ejercicios, visitas de campo, etc.).

6. Sección Grupos destinatarios

A quién va dirigido originalmente el contenido del curso/módulo (educación de adultos, estudiantes, agricultores, principiantes, etc.).

7. Sección Métodos de formación/enseñanza

Cuántas horas se dedican a cada parte del curso/módulo (por ejemplo, conferencias, formación práctica, ejercicios en clase, visitas, identificación de buenas prácticas, etc.).

Hemos cubierto todas las opciones que se ofrecen en las escuelas y las que son de libre acceso o de pago a través de diversos proveedores de cursos.

Con el fin de encontrar el nivel MEC adecuado para el contenido final y la complejidad del plan de estudios, cada país socio ha realizado una breve descripción del plan de estudios de su país y, en particular, hemos investigado las posibilidades y condiciones de la educación secundaria y postsecundaria.

En la mayoría de los casos, esta información figuraba en las páginas web de los centros de primaria y secundaria. Nos aseguramos de que la información estuviera actualizada. En principio, este tipo de información también está disponible en las páginas web de los gobiernos de cada país. A continuación, enumeramos la duración de cada programa educativo, las opciones de formación continua, el nivel del MEC de cada programa académico y las edades de los alumnos en el momento de cursar la enseñanza secundaria y la formación continua. Cada país socio recogió y comunicó los datos por escrito y a modo de ejemplo.



República Checa



El sistema educativo de la República Checa incluye: educación preescolar para niños, educación obligatoria (primaria y secundaria inferior: 9 años), educación secundaria superior y educación terciaria.

El nivel 5 del MEC en la República Checa es la cualificación NSK–Certificado de Cualificación Profesional Personalista. El NQF es un marco común para la educación inicial y de adultos que reconoce los resultados del aprendizaje. El NQF le permite comparar las cualificaciones reconocidas en la República Checa con las reconocidas en otros países europeos.

Portugal



La enseñanza secundaria es obligatoria en Portugal. Los alumnos pueden matricularse en un centro de enseñanza secundaria general o de formación profesional o artística. A partir de la enseñanza secundaria general, los alumnos pueden matricularse en todas las áreas de estudios universitarios.

La educación postsecundaria de nivel 5 del MEC se imparte en programas de especialización tecnológica (por ejemplo, informática, comercio, electrónica y automatización, turismo y ocio), cuya duración oscila entre 1 y 1,5 años, de los cuales entre el 30 y el 46 % se realiza en forma de aprendizaje basado en el trabajo en empresas, etc., así como en programas de educación postsecundaria técnica. Estos programas son impartidos por escuelas politécnicas y tienen una duración de 2 años, con un 25 % del tiempo total dedicado al aprendizaje basado en el trabajo en empresas. Mediante procedimientos de solicitud especiales, los titulados de estos programas pueden acceder a programas de enseñanza superior de primer ciclo y a programas de máster integrado conducentes a la enseñanza superior.

Italia



En Italia, la educación obligatoria dura 10 años, es decir, hasta los 16 años. A los 14, los alumnos eligen entre la enseñanza general, las escuelas de formación profesional secundaria y los itinerarios regionales de formación profesional.

En el nivel postsecundario, la formación profesional incluye programas técnicos para graduados de escuelas de gramática de cinco años o programas IFP de cuatro años que aprueban los exámenes de acceso. Incluyen cursos no académicos de un año (MEC 4) que conducen a un Certificado de Especialización Técnica Superior y programas de Escuela Técnica Superior (ETS) de dos a tres años (MEC 5) que conducen a un Diploma de Especialización Técnica Superior.

España



En España, la FP se estructura en diferentes niveles: básico, que consta de 2.000 horas; secundario, que consta de 2-3 cursos académicos, de los cuales el 25-35 % de estas horas son de prácticas; y nivel superior, que también consta de 2-3 cursos académicos y el mismo porcentaje de horas que en el nivel secundario son de prácticas.

En España, los niveles intermedio y superior de FP corresponden al nivel 5 del MEC. Este nivel comprende los siguientes criterios:

- **Conocimientos.** Amplios conocimientos teóricos y prácticos en un campo específico de trabajo o estudio, teniendo en cuenta las limitaciones de estos conocimientos.
- **Habilidades.** Toda la gama de habilidades cognitivas y prácticas necesarias para encontrar soluciones creativas a problemas abstractos.
- **Competencias.**
 - Tareas de gestión y supervisión en el contexto de actividades laborales o de estudio en las que pueden producirse cambios imprevisibles
 - Revisar y desarrollar el rendimiento propio y el de los demás.

Eslovenia



La educación secundaria no es obligatoria en Eslovenia. Se divide en educación general, es decir, gymnasium, y formación profesional secundaria. La formación profesional de primer ciclo dura de 2 a 3 años y permite acceder a programas de formación profesional secundaria o profesional. La formación profesional secundaria dura, por regla general, 3 años y permite matricularse en los programas de formación profesional técnica correspondientes. La formación profesional secundaria puede continuar en la formación profesional técnica, que normalmente dura 2 años y finaliza con el bachillerato profesional. Esto permite acceder a programas de formación profesional superior y, con la nota adicional de aprobado en el Bachillerato General, a algunos programas universitarios. La enseñanza secundaria profesional suele durar 4 años y termina con el bachillerato profesional. El Bachillerato Profesional es un título que permite acceder a programas de formación profesional de grado superior y superior, y el Bachillerato General es un título adicional para acceder a algunos programas universitarios.

El nivel 5 del MEC en Eslovenia es la formación profesional superior. La formación profesional superior también se conoce como formación práctica, que permite a los estudiantes tener contacto directo con las empresas y adquirir experiencia laboral relevante durante sus estudios. El 40 % del programa total de estudios consiste en prácticas en empresas.

2. PROPUESTA CURRICULAR



Instrucciones de lectura

- A partir de la metodología descrita, se ha elaborado una propuesta de plan de estudios. El proyecto STAY es un consorcio formado por entidades procedentes de Italia, Bélgica, España, la República Checa, Portugal y Eslovenia, donde los sistemas escolares difieren. El plan de estudios se ha diseñado sobre la base del nivel 5 del MEC y se ha adaptado al programa de educación superior esloveno en cuanto a porcentaje y número de horas. El programa está concebido como una propuesta de plan de estudios que puede presentarse a las autoridades.
- Para facilitar la comprensión, se indican los créditos y los porcentajes sugeridos de horas necesarias para completar el programa.
- A continuación, figuran los módulos y la descripción de los temas tratados en cada uno de ellos. El contenido se adapta a la situación (datos y contexto) de cada país.

Plan de estudios de AGROTURISMO

Los objetivos del programa son:

- Comprender el entorno económico, social y natural más amplio del agroturismo.
- Interrelacionar distintas áreas y aspectos del agroturismo.
- Desarrollo independiente y trabajo profesional.
- Profundización en el conocimiento, análisis y aplicación de nuevos métodos, organización y gestión del agroturismo y de los recursos humanos.
- Pensamiento crítico y resolución analítica de problemas relacionados con el agroturismo.
- Evaluación de las decisiones empresariales desde la perspectiva de la responsabilidad social.
- La cooperación, el trabajo en equipo y la adquisición de nuevas competencias sociales relevantes para el agroturismo.
- Comprender el uso de herramientas y competencias digitales en el agroturismo.

Métodos de enseñanza y aprendizaje

- Clases convencionales.
- Clases interactivas.
- Presentaciones multimedia.
- Tutorías y discusión de casos prácticos.
- Ejercicios en clase sobre ejemplos concretos de problemas reales.
- Proyectos grupales.
- Estudio individual guiado en investigación y preparación de artículos revisados por pares.

DURACIÓN TOTAL

El programa consta de 120 créditos o 2.875 horas. Estas horas incluyen 1.052 (34 %) horas lectivas (trabajo organizado del estudiante), incluyendo clases, laboratorio y ejercicios de campo, seguidas de 1.223 (42 %) horas de trabajo individual del estudiante.

*Un crédito equivale a 25 horas. El programa se divide en dos años: el primer año consta de 61 créditos, y el segundo año consta de 59 créditos.

Cada módulo está cuidadosamente diseñado para garantizar una cobertura exhaustiva de los temas esenciales, y las unidades de aprendizaje están redactadas para desarrollar progresivamente las competencias requeridas por un gestor de agroturismo. Este diseño está alineado con los resultados del Nivel 5 del MEC y garantiza que los estudiantes estén bien preparados para asumir responsabilidades profesionales en este campo.

1. Introducción al agroturismo (5 créditos)

Compromiso anual total
4,2% (125 horas)

Horas lectivas
2,2% (65 horas)

Trabajo individual
2,0% (60 horas)

Unidad didáctica 1.1: Fundamentos del turismo e historia del agroturismo (específica por país)

Unidad didáctica 1.2: Tendencias actuales y perspectivas de futuro del agroturismo

Unidad didáctica 1.3: Ejemplos de buenas prácticas

Unidad didáctica 1.1:

Fundamentos del turismo e historia del agroturismo (específica por país)

- Geografía turística e historia de la zona.
- Definiciones básicas de agroturismo, comparación entre turismo y agroturismo (definiciones puras).
- Evolución del agroturismo a lo largo del tiempo.
- Evolución del agroturismo en el país.
- Desarrollo del turismo a nivel regional y nacional.

Unidad didáctica 1.2:

Tendencias actuales y perspectivas de futuro del agroturismo

- Transformación digital.
- Experiencias y personalización de la oferta.
- Integración en la comunidad local.
- Preservar las prácticas agrícolas tradicionales.
- El impacto del agroturismo en la capacitación de las comunidades.
- Desarrollo sostenible.
- Oportunidades educativas y de investigación.

Unidad didáctica 1.3:

Ejemplos de buenas prácticas

- Una visión general de buenas y malas prácticas en otros países.

2. Aspectos empresariales y legales (10 créditos)

Compromiso anual total
8,3% (250 horas)

Trabajo organizado de los estudiantes
Horas lectivas
3,3% (100 horas)

Trabajo individual
+5,0% (150 horas)

Unidad didáctica 2.1: El desarrollo rural en la legislación

Unidad didáctica 2.2: Obtención de licencias para alojamientos de agroturismo

Unidad didáctica 2.1:

El desarrollo rural en la legislación

- Requisitos para el registro de establecimientos agrarios y para la obtención de las autorizaciones pertinentes para realizar actividades de agroturismo.
- Normas sobre el uso de terrenos agrícolas con fines turísticos, que pueden incluir restricciones a la construcción o reconversión de edificios en terrenos agrícolas.
- Exenciones u obligaciones fiscales específicas para las actividades agroturísticas.
- Normas y directrices para la promoción y venta de productos agrícolas locales a los visitantes.
- Normas para garantizar el desarrollo sostenible y la protección de la naturaleza en el ámbito del agroturismo.
- Normas sobre el empleo y las condiciones de trabajo del personal empleado en el agroturismo.

Unidad didáctica 2.2:

Obtención de licencias para alojamientos de agroturismo

- Registro de actividades.
- Categorización del alojamiento.
- Obtención de certificados.
- Cómo compaginar las actividades agrícolas y turísticas (normativa, fiscalidad).

3. Competencias digitales y de comunicación (8 créditos)

Compromiso anual total
7,1% (214 horas)

Horas lectivas
2,9% (88 horas)

Trabajo individual
4,2% (124 horas)

Unidad didáctica 3.1: Técnicas avanzadas de atención de la clientela

Unidad didáctica 3.2: Herramientas digitales para la gestión del agroturismo

Unidad didáctica 3.1:

Técnicas avanzadas de atención de la clientela

- Estructura de clientes (definición exacta de la clientela).
- Tipología de clientes/compradores.
- Definición precisa de los cuatro tipos de personalidad según Carl Jung.
- Los fundamentos de las habilidades de comunicación.
- Aplicación de las competencias interpersonales en el agroturismo.

Unidad didáctica 3.2:

Herramientas digitales para la gestión del agroturismo

- Competencias digitales en el uso de diversas aplicaciones que permitan una publicidad/márquetin avanzados en agroturismo.
- Demostración de las diferentes plataformas utilizadas para gestionar el alojamiento.
- Aspectos básicos de la gestión de sitios web.
- Gestión de las redes sociales.
- Introducción a otros canales de comunicación.
- Uso de programas informáticos (avanzado: MS Word, MS Excel).
- Presentación de otros programas utilizados para el diseño.
- Gestión electrónica (trámites electrónicos con las autoridades de Agricultura y Turismo y gestión de redes sociales).

4. Organisation and business operations (18 CP)

Compromiso anual total
14,9% (450 horas)

Horas lectivas
7,1% (215 horas)

Trabajo individual
7,8% (235 horas)

Unidad didáctica 4.1: Planificación empresarial y habilidades para el emprendimiento

Unidad didáctica 4.2: Gestión de instalaciones y seguridad

Unidad didáctica 4.3: Gestión de la calidad y de la clientela

Unidad didáctica 4.4: Gestión de los riesgos asociados a la producción de alimentos

Unidad didáctica 4.1:

Planificación empresarial y habilidades para el emprendimiento

- Creación de un plan de empresa.
- Gestión de la organización.
- Estrategias de gestión.
- Análisis de los resultados de la empresa con indicadores financieros (gastos e ingresos).
- Análisis de sensibilidad (riesgo) de las decisiones empresariales sobre la cuenta de resultados y los resultados financieros de la empresa.
- Empresa sostenible.
- El espíritu empresarial de las mujeres.
- Ética empresarial.
- Emprendimiento familiar.

Unidad didáctica 4.2:

Gestión de instalaciones y seguridad

- La seguridad personal como factor turístico.
- Normas que deben cumplir las explotaciones para garantizar un entorno seguro y saludable para los visitantes, incluidos el alojamiento, la alimentación y otros servicios.
- Riesgos y medidas de prevención/protección en el lugar de trabajo.
- Seguridad en el trabajo, la propiedad o la explotación.
- Seguridad de los turistas durante la actividad.
- Gestión inmobiliaria (inversiones, reformas, alquileres).
- Individualización y globalización de la seguridad moderna.
- Seguimiento de la situación de seguridad (macro y microdestinos turísticos).
- El turista como víctima o agresor.

4. Organisation and business operations (18 CP)

Compromiso anual total
14,9% (450 horas)

Horas lectivas
7,1% (215 horas)

Trabajo individual
7,8% (235 horas)

Unidad didáctica 4.1: Planificación empresarial y habilidades para el emprendimiento

Unidad didáctica 4.2: Gestión de instalaciones y seguridad

Unidad didáctica 4.3: Gestión de la calidad y de la clientela

Unidad didáctica 4.4: Gestión de los riesgos asociados a la producción de alimentos

Unidad didáctica 4.3:

Gestión de la calidad y de la clientela

- El proceso de compra y cómo los vendedores pueden influir con éxito en los compradores y sus decisiones de compra.
- Satisfacción y fidelidad de la clientela.
- Métodos de investigación del comportamiento de la clientela: métodos de investigación cuantitativos y cualitativos para estudiar el comportamiento de la clientela.
- Métodos para tramitar las reclamaciones.

Unidad didáctica 4.4:

Gestión de los riesgos asociados a la producción de alimentos

- Procesado de alimentos y seguridad alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos–APPCC).
- Alimentos y clientes seguros.
- Limpieza de los locales y del entorno.
- Reacciones alérgicas.

5. Márquetin y relación con clientes (17 créditos)

Compromiso anual total

14,4% (436 horas)

Horas lectivas

5,8% (174 horas)

Trabajo individual

8,7% (262 horas)

Unidad didáctica 5.1: Desarrollo de un márquetin eficaz

Unidad didáctica 5.2: Creación de un anuncio

Unidad didáctica 5.3: Creación de marcas y nuevos productos

Unidad didáctica 5.1:

Desarrollo de un márquetin eficaz

- Planes de márquetin y 7P.
- Desarrollo y posicionamiento de nuevos productos y servicios.
- Precio y otros costes.
- Canal de ventas.
- Comunicación de márquetin.
- Personas, relaciones.
- Personas, relaciones.
- Procesos.

Unidad didáctica 5.2:

Creación de un anuncio

- Crear un anuncio.
- Conceptos básicos de fotografía y contenidos de vídeo.

Unidad didáctica 5.3:

Creación de marcas y nuevos productos

- Conceptos básicos de márquetin de productos y marcas.
- Ciclo de vida del producto.
- Desarrollo de un nuevo producto.
- Significado de la marca y tendencias.
- La marca como componente de la oferta de una organización y valor de sus activos.

6. Creación de la oferta turística (10 créditos)

Compromiso anual total
8,1% (245 horas)

Horas lectivas
3,5% (105 horas)

Trabajo individual
4,6% (140 horas)

Unidad didáctica 6.1: Desarrollo sostenible en las zonas rurales

Unidad didáctica 6.2: Planificación de actividades y productos

Unidad didáctica 6.3: Conservación del patrimonio cultural y las tradiciones locales

Unidad didáctica 6.1:

Desarrollo sostenible en las zonas rurales

- Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.
- Políticas sostenibles.
- Ejemplos de prácticas de agricultura sostenible.

Unidad didáctica 6.2:

Planificación de actividades y productos

- Panorama de actividades y alternativas por región.
- Desarrollar una serie de actividades en las zonas rurales.
- La importancia de una oferta de agroturismo personalizada.
- Movilidad sostenible.
- La importancia y el tipo de animación en la explotación agrícola.
- Diseñar experiencias culinarias adecuadas.
- Planificación de actividades para distintos grupos destinatarios.

Unidad didáctica 6.3:

Conservación del patrimonio cultural y las tradiciones locales

- El papel del patrimonio cultural.
- Formas de conservar el patrimonio cultural y las tradiciones locales (talleres de artesanía tradicional, elaboración de pasteles y dulces tradicionales, etc.).
- Posibilidades de integrar el patrimonio cultural y las tradiciones locales en el agroturismo.

7. Actividades en el medio rural (15 créditos)

Compromiso anual total

12,4% (375 horas)

Horas lectivas

5,8% (175 horas)

Trabajo individual

6,6% (200 horas)

Unidad didáctica 7.1: Producción agrícola y ganadera

Unidad didáctica 7.2: Estilo de vida saludable

Unidad didáctica 7.3: Actividades terapéuticas y sociales

Unidad didáctica 7.4: Producción ecológica de alimentos

Unidad didáctica 7.5: Protección de los valores naturales y la biodiversidad

Unidad didáctica 7.6: Gestión de instalaciones deportivas

La unidad didáctica obligatoria es Producción vegetal y cría de animales (9 créditos). El estudiante selecciona dos asignaturas optativas, cada una de las cuales representa 3 créditos, para alcanzar un total de 15 créditos para el módulo.

Unidad didáctica 7.1: Producción agrícola y ganadera

- Aspectos básicos del cultivo de plantas (preparación del suelo, fertilización, selección o cría de plántulas adecuadas, plantación, cosecha, etc.).
- Cría básica de animales (preparación del establo, puesta en libertad, selección de una raza adecuada, etc.).
- Fundamentos de la producción de forraje.
- Conceptos básicos de protección del medio ambiente (protección del agua, el suelo, etc.).
- Prácticas agrícolas sostenibles.

Unidad didáctica 7.2: Estilo de vida saludable

- La importancia de una dieta sana.
- Preparar comidas equilibradas.
- La importancia y el trabajo en red de los proveedores locales.
- Alimentos de producción local.
- Gestión del estrés y relajación.

Unidad didáctica 7.3: Actividades terapéuticas y sociales

- Los efectos curativos de la naturaleza y el trabajo agrícola.
- Utilización de animales en actividades terapéuticas (hipoterapia, terapia asistida con animales).
- Adaptación de las técnicas terapéuticas a los distintos grupos destinatarios.
- Psicología y desarrollo humano en el medio rural.

7. Actividades en el medio rural (15 créditos)

Compromiso anual total
12,4% (375 horas)

Horas lectivas
5,8% (175 horas)

Trabajo individual
6,6% (200 horas)

Unidad didáctica 7.1: Producción agrícola y ganadera

Unidad didáctica 7.2: Estilo de vida saludable

Unidad didáctica 7.3: Actividades terapéuticas y sociales

Unidad didáctica 7.4: Producción ecológica de alimentos

Unidad didáctica 7.5: Protección de los valores naturales y la biodiversidad

Unidad didáctica 7.6: Gestión de instalaciones deportivas

La unidad didáctica obligatoria es Producción vegetal y cría de animales (9 créditos). El estudiante selecciona dos asignaturas optativas, cada una de las cuales representa 3 créditos, para alcanzar un total de 15 créditos para el módulo.

Unidad didáctica 7.4: Producción ecológica de alimentos

- Trabajo práctico y práctica en explotaciones ecológicas.
- La importancia de los alimentos ecológicos para la salud humana.
- Organización de granjas ecológicas para actividades turísticas.
- Técnicas de producción vegetal ecológica (rotación de cultivos, uso de compost, pesticidas naturales).

Unidad didáctica 7.5: Protección de los valores naturales y la biodiversidad

- Fundamentos de ecología y biodiversidad.
- Estrategias y planes de conservación de la biodiversidad.
- Estrategias de adaptación para la conservación de los valores naturales.

Unidad didáctica 7.6: Gestión de instalaciones deportivas

- Planificación y desarrollo de programas deportivos en agroturismo.
- Actividades deportivas a lo largo de las estaciones.

8. Idiomas (8 créditos)

Compromiso anual total
6,6% (200 horas)

Horas lectivas
3,3% (100 horas)

Trabajo individual
3,3% (100 horas)

Unidad didáctica 8.1: Terminología profesional en inglés

Unidad didáctica 8.1: Terminología profesional en inglés

- Inglés básico con énfasis en el uso de terminología profesional.

9. Formación práctica (24 créditos)

Unidad didáctica 9.1: Periodos de prácticas en agroturismo (año 1)

Unidad didáctica 9.2: Periodos de prácticas en agroturismo (año 2)

Compromiso anual total
6,6% (200 horas)

10. Elaboración de una memoria de investigación (5 créditos)

- Desarrollo de la investigación y redacción de un informe.

Compromiso anual total
4,1% (125 horas)

4. REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LAS HORAS EN %

No.	Nombre del módulo	Obligatorio	Opcional	Año	Horas lectivas	Trabajo individual	Compromiso total estudiantes	Créditos
1	Introducción al agroturismo			1	2,2%	2,0%	4,2%	5
1.1	Fundamentos del turismo e historia del agroturismo (específica por país)	●						
1.2	Tendencias actuales y perspectivas de futuro del agroturismo	●						
1.3	Ejemplos de buenas prácticas	●						
2	Aspectos empresariales y legales			1	3,3%	5,0%	8,3%	10
2.1	El desarrollo rural en la legislación	●						
2.2	Obtención de licencias para alojamientos de agroturismo	●						
3	Competencias digitales y de comunicación			1	2,9%	4,2%	7,1%	8
3.1	Técnicas avanzadas de atención de la clientela	●						
3.2	Herramientas digitales para la gestión del agroturismo	●						
4	Organización y funcionamiento de la empresa			2	7,1%	7,8%	14,9%	18
4.1	Planificación empresarial y habilidades para el emprendimiento	●		1				
4.2	Gestión de instalaciones y seguridad	●		1				
4.3	Gestión de la calidad y de la clientela	●		2				
4.4	Gestión de los riesgos asociados a la producción de alimentos	●		2				
5	Márquetin y relación con clientes			2	5,8%	8,7%	14,4%	17
5.1	Desarrollo de un máquetin eficaz	●						
5.2	Creación de un anuncio	●						
5.3	Creación de marcas y nuevos productos	●						
6	Creación de la oferta turística			2	3,5%	4,6%	8,1%	10
6.1	Desarrollo sostenible en las zonas rurales	●		1				
6.2	Planificación de actividades y productos	●		2				
6.3	Conservación del patrimonio cultural y las tradiciones locales	●		2				
7	Actividades en el medio rural			1	5,8%	6,6%	12,4%	15
7.1	Producción agrícola y ganadera	●		1				
7.2	Estilo de vida saludable		●	1				
7.3	Actividades terapéuticas y sociales		●	2				
7.4	Producción ecológica de alimentos		●	2				
7.5	Protección de los valores naturales y la biodiversidad		●	2				
7.6	Gestión de instalaciones deportivas		●	2				
8	Idiomas			2	3,3%	3,3%	6,6%	8
8.1	Terminología profesional en inglés	●						
9	Formación práctica						20%	24
9.1	Periodos de prácticas en agroturismo	●		1				
9.2	Periodos de prácticas en agroturismo	●		2				
10	Elaboración de una memoria de investigación			2			4,1%	5
Horas totales					34%	42%	100%	120

5. REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LAS HORAS

No.	Nombre del módulo	Obligatorio	Opcional	Año	Horas lectivas	Trabajo individual	Compromiso total estudiantes	Créditos
1	Introducción al agroturismo			1	65	60	125	5
1.1	Fundamentos del turismo e historia del agroturismo (específica por país)	●			10	25	35	
1.2	Tendencias actuales y perspectivas de futuro del agroturismo	●			10	25	35	
1.3	Ejemplos de buenas prácticas	●			45	10	55	
2	Aspectos empresariales y legales			1	100	150	250	10
2.1	El desarrollo rural en la legislación	●			60	80	140	
2.2	Obtención de licencias para alojamientos de agroturismo	●			40	70	110	
3	Competencias digitales y de comunicación			1	88	126	214	8
3.1	Técnicas avanzadas de atención de la clientela	●			60	81	141	
3.2	Herramientas digitales para la gestión del agroturismo	●			28	45	73	
4	Organización y funcionamiento de la empresa			2	215	235	450	18
4.1	Planificación empresarial y habilidades para el emprendimiento	●		1	90	80	170	
4.2	Gestión de instalaciones y seguridad	●		1	15	45	60	
4.3	Gestión de la calidad y de la clientela	●		2	80	85	165	
4.4	Gestión de los riesgos asociados a la producción de alimentos	●		2	30	25	55	
5	Márquetin y relación con clientes			2	174	262	436	17
5.1	Desarrollo de un márketing eficaz	●			75	105	180	
5.2	Creación de un anuncio	●			49	62	111	
5.3	Creación de marcas y nuevos productos	●			50	95	145	
6	Creación de la oferta turística			2	105	140	245	10
6.1	Desarrollo sostenible en las zonas rurales	●		1	45	65	110	4
6.2	Planificación de actividades y productos	●		2	35	43	78	3
6.3	Conservación del patrimonio cultural y las tradiciones locales	●		2	25	32	57	2
7	Actividades en el medio rural			1	175	200	375	15
7.1	Producción agrícola y ganadera	●		1	130	100	230	9
7.2	Estilo de vida saludable		●	1	25	50	75	3
7.3	Actividades terapéuticas y sociales		●	2	20	50	70	3
7.4	Producción ecológica de alimentos		●	2	20	50	70	3
7.5	Protección de los valores naturales y la biodiversidad		●	2	20	50	70	3
7.6	Gestión de instalaciones deportivas		●	2	20	50	70	3
8	Idiomas			2	100	100	200	8
8.1	Terminología profesional en inglés	●			100	100	200	
9	Formación práctica						600	24
9.1	Periodos de prácticas en agroturismo	●		1			300	12
9.2	Periodos de prácticas en agroturismo	●		2			300	12
10	Elaboración de una memoria de investigación			2			125	5
Horas totales					1022	1273	3020	120

6. CONCLUSIONES

El documento describe el desarrollo de un plan de estudios de agroturismo dirigido a formadores en agroturismo, agricultores en activo y otras partes interesadas de las zonas rurales para crear y dirigir actividades de agroturismo. El plan de estudios se ajusta a las necesidades del mercado laboral e incluye una visión general de los programas de formación de nivel 5 del MEC en los países socios (República Checa, Portugal, Italia, España y Eslovenia). El programa incluye objetivos como la agricultura multifuncional, el patrimonio rural natural y cultural, la innovación y el espíritu empresarial en el agroturismo, la planificación empresarial para pequeñas empresas y microempresas, la gestión de alojamientos, la comprensión del entorno económico, social y natural, la interconexión de diferentes campos, el pensamiento crítico, la creación de redes y el uso de herramientas digitales.

El programa cubre las necesidades, los conocimientos especiales, las aptitudes y las competencias pertinentes para crear y gestionar una explotación agroturística.

El programa propuesto se indica en porcentajes y número total de horas para facilitar su presentación. Se basa en la metodología de los países socios que participan en el proyecto y está diseñado para ser presentado a las autoridades e integrado en el sistema escolar. El programa propuesto está diseñado para el nivel 5 del MEC.

El programa incluye clases convencionales e interactivas, presentaciones multimedia, seminarios, proyectos grupales y ejercicios prácticos, que permiten un desarrollo exhaustivo de los conocimientos y habilidades necesarios para gestionar con éxito las actividades agroturísticas.

El documento es el resultado del trabajo del equipo del proyecto STAY y se basa en el análisis de los resultados de los paquetes de trabajo anteriores, como los informes nacionales, el informe de síntesis y los 18 ejemplos de buenas prácticas desarrollados por los socios. Los resultados pueden consultarse en nuestro sitio web:

<https://stay-erasmus.eu/resources>

Informe sobre la propuesta de plan de estudios de agroturismo

Proyecto núm.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), VOCATIONAL TRAINING IN THE CZECH REPUBLIC, https://www.cedefop.europa.eu/files/4210_cs.pdf, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), OVERVIEW OF VOCATIONAL EDUCATION IN THE CZECH REPUBLIC, https://www.npi.cz/images/EU_projekty/ReferNet/Spotlight_on_VET_Czechia_2022/Prehled_odborneho_vzdelavani_v_Ceske_republice.pdf, 14. 1. 2025.

Agro-technical secondary school Bystřice nad Pernštejnem, <https://www.agts.cz/>, 14. 1. 2025.

Agro-technical secondary school Bystřice nad Pernštejnem, <https://www.agts.cz/maturitni-obory/obor/agropodnikani>, 14. 1. 2025.

Czech University of Life Sciences Prague, <https://www.czu.cz/en>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en/r-9372-study>, 14. 1. 2025.

Faculty of Agrobiological Sciences, Food and Natural Resources, <https://www.af.czu.cz/en/r-9372-study/r-9480-study-programmes/r-10675-bachelor-s-study-programmes/r-10678-agriculture-and-food-b-agrifob>, 14. 1. 2025.

University of South Bohemia in České Budějovice, <https://www.jcu.cz>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/corso-postdiploma-certificazioni-e-valorizzazione-imprese-biologiche/>, 14. 1. 2025.

Fiore Rosalba, <https://www.fiorerosalba.com/corso/gestore-di-agriturismo/>, 14. 1. 2025.

Fiore Rosalba, <https://www.fiorerosalba.com/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/>, 14. 1. 2025.

ITS Academy Agri-Food Viterbo and Rome, <https://www.itsagro.it/corso-tecnico-superiore-agriturismo/>, 14. 1. 2025.

Informe sobre la propuesta de plan de estudios de agroturismo

Proyecto núm.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Vittorio Tadini Training Center, <https://www.centrotadini.com/corsi/editore-agrituristico>, 14. 1. 2025.

Training and employment, <https://formazioneelavoro.regione.emilia-romagna.it/>, 14. 1. 2025.

Coldiretti Lombardy, <https://lombardia.coldiretti.it/corso-editore-agrituristico-associazione/>, 14. 1. 2025.

Coldiretti Lombardy, <https://lombardia.coldiretti.it/>, 14. 1. 2025.

DINAMICA Consortium – Professional Training in the Agri-Food Sector, <https://www.dinamica-fp.com>, 14. 1. 2025.

DINAMICA Consortium – Professional Training in the Agri-Food Sector, <https://www.dinamica-fp.com/catalogo/editore-agrituristico-11/>, 14. 1. 2025.

Region of Marche, https://siform2.regione.marche.it/siform2-web/public/catalogo/catalogoDetails.htm?prold=1086204&return_page=%2Fpublic%2Fcatalogo%2FcatalogoSearch.htm, 14. 1. 2025.

ITS Tech & Food Academy, <https://www.itstechandfood.it/corsi/corso-farm-manager/>, 14. 1. 2025.

ITS Tech & Food Academy, <https://www.itstechandfood.it/>, 14. 1. 2025.

MicroDesign, Training and Consulting, <https://www.microdesign.tv/corsi-online-a-frequenza-libera/corso-online-gestore-di-agriturismo-200-ore?language=it>, 14. 1. 2025.

Training and Regional Development, www.fosviter.it, 14. 1. 2025.

Training and Regional Development, <https://fosviter.it/corso-gratuito-ifts-tecnico-superiore-in-food-wine-marketing-comunicazione-digitalizzazione-e-turismo-esperienziale/>, 14. 1. 2025.

European University School of Tourism, <https://uetitalia.it/>, 14. 1. 2025.

European University School of Tourism, <https://uetitalia.it/product/extraalberghiero/>, 14. 1. 2025.

Informe sobre la propuesta de plan de estudios de agroturismo

Proyecto núm.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European University of Rome, <https://www.universitaeeuropeadiroma.it/turismo/address/turismo-e-sviluppo-locale-sostenibile>, 14. 1. 2025.

European University of Rome, <https://www.universitaeeuropeadiroma.it>, 14. 1. 2025.

Agrarian School of Coimbra, <https://www.ipc.pt/oferta-formativa/licenciatura-em-turismo-em-espacos-rurais-e-naturais/>, 14. 1. 2025.

National Agency for Qualification and Vocational Education and Training, <https://catalogo.anqep.gov.pt/qualificacoesDetalhe/7339>, 14. 1. 2025.

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, https://www.ipvc.pt/cursos/turismo-rural-e-de-natureza/?tab=apresentacao&cli_action=1712051035.825, 14. 1. 2025.

Polytechnic Institute of Viana do Castelo, <https://www.ipvc.pt/>, 14. 1. 2025.

National Agency for Qualification and Vocational Education and Training, <https://catalogo.anqep.gov.pt/ufcdDetalhe/5685>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), http://www.cedefop.europa.eu/files/5566_en.pdf, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, <https://www.bc-naklo.si/>, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, <http://www.bc-naklo.si/>, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, http://www.bc-naklo.si/fileadmin/Tina%20Ko%C5%A1ir/Predmetnik_UPK.pdf, 14. 1. 2025.

Biotechnical Centre Naklo, http://www.bc-naklo.si/fileadmin/visja_sola/katalogi-znanja-vsi-UPK.pdf#page=36&zoom=100,53,145, 14. 1. 2025.

School of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/visja/predmetna-podrocja/>, 14. 1. 2025.

School of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/visja/predmetnik-v-programu-hortikultura/>, 14. 1. 2025.

Informe sobre la propuesta de plan de estudios de agroturismo

Proyecto núm.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.



STAY
Still Tourism Around Yard

Shcoll of Horticulture and Visual Arts Celje, <https://www.hvu.si/wp-content/uploads/sites/3/2020/02/PI.pdf>, 14. 1. 2025.

Higher Vocational College for Hospitality, Wellnes and Tourism Bled, <https://www.vgs-bled.si/studij/gostinstvo-in-turizem/>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/vsi/#gostinstvo-in-turizem-2>, 14. 1. 2025.

Higher Vocational College for Hospitality, Wellness and Tourism Bled, <https://www.vgs-bled.si/wp-content/uploads/2022/08/Predmetnik-GT.pdf>, 14. 1. 2025.

Institute of the Republic of Slovenia for Vocational Education and Training, <https://cpi.si/poklicno-izobrazevanje/izobrazevalni-programi/programi/ssi/#gastronomija-in-turizem>, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/gestion-alojamientos-turisticos.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13564, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/produccion-agropecuaria.html>, 14. 1. 2025.

European Centre for the Development of Vocational Training (Cedefop), http://www.cedefop.europa.eu/files/5566_en.pdf, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/produccion-agroecologica.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-2974, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/comercio-marketing/comercializacion-productos-alimentarios.html>, 14. 1. 2025.

Informe sobre la propuesta de plan de estudios de agroturismo

Proyecto núm.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.



STAY
Still Tourism Around Yard

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2019-18091, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/vitivinicultura.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13484, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/aceites-oliva-vinos.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13334, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/agraria/ganaderia-asistencia-sanidad-animal.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2015-8473, 14. 1. 2025.

<https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/administracion-gestion/gestion-administrativa.html>

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-11887, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/cocina-gastronomia.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2008-19176, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/industrias-alimentarias/elaboracion-productos-alimenticios.html>, 14. 1. 2025.

Informe sobre la propuesta de plan de estudios de agroturismo

Proyecto núm.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/servicios-restauracion.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2009-13337, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/comercio-marketing/marketing-publicidad.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2012-2676, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/hosteleria-turismo/guia-informacion-asistencias-turisticas.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2010-2977, 14. 1. 2025.

Ministry of Education, Vocational Training and Sports, <https://www.todofp.es/que-estudiar/loe/servicios-socioculturales-comunidad/animacion-sociocultural-turistica.html>, 14. 1. 2025.

Ministry of the Presidency, Justice, and Relations with the Courts, https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2013-964, 14. 1. 2025.

University of Nova Gorica, <https://ung.si/en/schools/school-for-viticulture-and-enology/programmes/2VV/2024/2VV018/2025/>, 14. 1. 2025.

Vimal Academy & Faculty of Economics and Business, University of Zagreb (Eds.). (2024). Proceedings of the 4th International Scientific Professional Conference on Rural Tourism Development: A Holistic Approach to the Development of Management and Tourism Study Programmes (Zbornik radova). Moslavačka Slatina and Zagreb, Croatia: Vimal Academy. ISSN 27873668. Retrieved from [HRČAK repository], <https://hrcak.srce.hr/omp/index.php/zbornik-RRT/catalog/download/291/63/6334?inline=1#page=290>.

Informe sobre la propuesta de plan de estudios de agroturismo

Proyecto núm.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.



STAY
Still Tourism Around Yard

REFERENCES

European Commission, Directorate General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs (DG GROW). (2024). Transition pathway for tourism: Taking stock of progress by 2023 (Publication No. ET0223352ENN; ISBN 9789268100547; DOI: 10.2873/775069). Publications Office of the European Union. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/678c08ab-bc06-11ee-b164-01aa75ed71a1>.

EU CAP Network, https://eu-cap-network.ec.europa.eu/publications/policy-insights-reinforcing-rural-tourism-resilience_en?utm_source=chatgpt.com, 14. 1. 2025.

Informe sobre la propuesta de plan de estudios de agroturismo

Proyecto núm.: 2022-1-SI01-KA220-VET-000087663



**Co-funded by
the European Union**

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser considerados responsables de ellos.



STAY
Still Tourism Around Yard