

EL JAMÓN COMO MOTOR TURÍSTICO DEL TERRITORIO

Estrategia de ventas del Jamón de Bellota 100% Ibérico

DOP Los Pedroches



JUEVES 6 | 11:00 - 14:00 H
NOVIEMBRE DE 2025 | 15:00 H VISITA AL
TÚNEL DEL JAMÓN

IMPARTIDA POR PEDRO JOSÉ PÉREZ CASCO Y MIRIAM LÓPEZ ORTEGA

**CARPA ZONA EXPOSITIVA XXV FERIA DEL
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DOP LOS PEDROCHES**

LOS
Pedroches
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



AYUNTAMIENTO
Villanueva de Córdoba

JamónLovers
that's all!

El jamón como motor turístico del territorio, estrategia de ventas del Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches

Esta jornada formativa te enseñará a convertir el Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches en un auténtico aliado de tu negocio: un recurso cultural, sensorial y comercial capaz de aportar valor añadido a tus clientes y diferenciarte de la competencia.

En 4 horas descubrirás estrategias de venta eficaces, técnicas de recomendación y formatos de experiencias turísticas que transforman al jamón en un verdadero embajador de Los Pedroches.

Además, tendrás la oportunidad de conocer a otros profesionales y eslabones del sector, generando contactos y sinergias que te permitirán enriquecer tu oferta, crear colaboraciones y potenciar tu red de negocio.

Una formación práctica, inspiradora y dinámica, diseñada para profesionales y emprendedores del sector turístico y comercial que quieran mejorar su propuesta, aumentar sus ingresos y reforzar el vínculo con el territorio.

El jamón como motor turístico del territorio, estrategia de ventas del Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches

Dirigido a:

1. Empresas de alojamiento turístico

Hoteles rurales, casas rurales, albergues y apartamentos turísticos de la zona de Los Pedroches.

Personal de recepción, gerencia y restauración.

2. Restaurantes, bares y gastrobares

Establecimientos que trabajen con producto local o estén abiertos a incorporarlo.

Personal de sala, cocineros/as y responsables de carta.

3. Empresas de turismo activo, cultural o de experiencias

Agencias locales, guías turísticos, empresas de rutas o visitas guiadas. Organizadores de eventos o actividades para visitantes (enoturismo, ecoturismo, etc.).

4. Técnicos y responsables de turismo de ayuntamientos o mancomunidades

Profesionales encargados de dinamizar la oferta turística del territorio.

5. Emprendedores y autónomos del sector turístico

Personas con ideas o proyectos vinculados al turismo rural, gastronómico o experiencial.

6. Estudiantes de turismo o formación profesional vinculada al sector

Para fomentar la profesionalización y el conocimiento del producto local desde etapas tempranas.

7. Tiendas y comercios especializados

Tiendas gourmet, ultramarinos, colmados o puntos de venta que trabajen con producto local o tengan interés en incorporarlo.

El jamón como motor turístico del territorio, estrategia de ventas del Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches

Objetivos de la jornada formativa:

1. Conocer el **valor diferencial** del Jamón de Bellota 100% Ibérico con DOP Los Pedroches como producto turístico-gastronómico.
2. Aprender a **integrarlo estratégicamente** en la oferta de servicios de establecimientos turísticos y de restauración.
3. Dominar **técnicas de venta y recomendación** del producto para mejorar la experiencia del cliente y aumentar el ticket medio.
4. Explorar **ideas y formatos de actividades turísticas** vinculadas al jamón como recurso cultural, sensorial y experiencial.
5. Fomentar el orgullo y el conocimiento del territorio, posicionando el **jamón como embajador de Los Pedroches**.
6. Generar **conexiones** entre los asistentes para crear **sinergias empresariales** de cara desarrollar la **Ruta del Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches**.

Impartida por: Pedro José Pérez Casco y Miriam López Ortega.

El jamón como motor turístico del territorio, estrategia de ventas del Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches

Programa:

1. Bienvenida e introducción

- Presentación de la jornada y objetivos.
- Breve inspiración: “El jamón como motor turístico del territorio”.

2. El Jamón de Bellota 100% Ibérico DOP Los Pedroches

- Qué lo hace único: origen, trazabilidad, bellota, dehesa, raza.
- Cómo transmitir su valor al visitante.

3. Cómo integrar el jamón en la oferta turística

- En la carta: formatos, gramajes, cortes, legislación y precios recomendados.
- En el desayuno, aperitivo, cócteles y maridajes.
- Productos derivados y venta cruzada (loncheados, packs, souvenirs).

4. Técnicas de venta y comunicación del jamón

- Cómo contarlo: storytelling breve y eficaz para camareros, guías y recepcionistas.
- Cómo sugerirlo sin imponerlo: claves de upselling.
- Lenguaje visual: cómo presentarlo y servirlo.
- Expositores, cartelerías, cómo mostrar el producto.
- Claves para la negociación con el elaborador adscrito.

5. Actividades turísticas con el jamón como protagonista

- Catas comentadas para turistas.
- Showcooking o demostración de corte.
- Visitas a secaderos, rutas por la dehesa, experiencias de inmersión.
- Talleres sensoriales para familias o grupos.

6. Casos de éxito y buenas prácticas

- Ejemplos reales de turismo y jamón en acción (locales y nacionales).
- Ideas adaptadas a alojamientos rurales, restaurantes, empresas de turismo activo, etc.

7. Dinámica participativa

- Diseño exprés de una actividad con el jamón para un público turístico.
- Puesta en común y feedback grupal.

8. Cierre y conclusiones