

Parte 2: Paquetización de experiencias

2026



FORMADORA



Paula Miller España

Coordinadora de proyectos en la oficina de Santiago de Compostela, especializada en consultoría turística y gestión de iniciativas en distintos destinos. Con experiencia en la creación de experiencias turísticas, ha trabajado en proyectos a nivel nacional e internacional.

Entre sus principales trabajos destacan el diseño de experiencias enoturísticas sostenibles con ACEVIN, la digitalización de la oficina de turismo de Covaleda y el desarrollo de propuestas turísticas en Cartagena vinculadas al turismo naranja. Ha liderado proyectos gastronómicos en Ávila Auténtica, la integración de productos KMO en Cazorla y la promoción de la marca “Cocina de Paisaje” en Asturias.

En sostenibilidad, ha participado en el proyecto Oleoturismo España en Granada y Sevilla, y en la creación de experiencias en Ponferrada. También ha trabajado en la Ribeira Sacra y el Xeoparque Montañas do Courel, impulsando turismo de naturaleza y cultura.

[Conoce más](#)

Lista de asistencia



**Escanea el código para acceder a la
lista de asistencia**

01

FASES PARA LA CREACIÓN DE EXPERIENCIAS

El proceso de creación de una experiencia turística se compone de diez fases que permiten transformar recursos y actividades en vivencias memorables para el visitante. Inicia con la definición de la empresa responsable, el público objetivo y la temática central, para después construir una propuesta de valor clara. A partir de ahí, se desarrolla el storytelling y se organiza la experiencia en episodios, considerando los recursos, actividades, mediadores y la manera de generar emociones. Posteriormente, se consolidan la imagen y la marca, se calculan los costes y precios, se definen los canales de promoción y venta, y finalmente se asegura la operación de la experiencia. Este enfoque secuencial, aunque flexible, ofrece una metodología práctica para diseñar productos turísticos innovadores, sostenibles y listos para el mercado.



EJEMPLO DE FICHA DE LA EXPERIENCIA

CASA DEL ROBLE

Gastronomía y Tradición

Cena degustación entre viñedos centenarios

Disfruta de una experiencia gastronómica exclusiva en un entorno rural incomparable, donde la tradición culinaria y la innovación se encuentran para ofrecer una velada inolvidable.

Nuestra propuesta está basada en ingredientes de temporada procedentes de productores locales, cuidadosamente seleccionados para elaborar un menú degustación que refleja la esencia del territorio. Cada plato cuenta una historia y está acompañado por una selección de vinos artesanales elaborados en la propia comarca.

La experiencia tiene lugar en una antigua casona restaurada del siglo XIX rodeada de viñedos y naturaleza, creando un ambiente acogedor y auténtico. Durante la cena, los asistentes podrán conocer curiosidades sobre la gastronomía local y las técnicas de elaboración tradicionales. Además, la velada incluye una breve visita guiada a la bodega familiar y una degustación comentada de vinos.

PRECIO PAREJA
100€

PRECIO PAQUETE
90€

IDEAL PARA:

- Parejas
- Grupos de amigos
- Amantes de la gastronomía
- Enoturistas
- Celebraciones especiales

TEMÁTICA:

Gastronomía y enoturismo.

DURACIÓN:

3 horas

DÍAS DE OPERACIÓN:

Viernes, sábados y domingos

MESES DISPONIBLES:

De marzo a noviembre

HORARIO:

De 19:30 h a 22:30 h

CONDICIONES:

- Actividad sujeta a disponibilidad.
- Menús adaptados a alergias e intolerancias bajo solicitud previa.

IDIOMAS DE ATENCIÓN:

Español, Inglés y Francés

TAMAÑO DE GRUPO (MÍNIMO Y MÁXIMO):

- Mínimo: 2
- Máximo: 24

NIÑOS BIENVENIDOS:

SÍ | NO

EDAD MÍNIMA: 8 años.

PRECIO NIÑOS: 30€

NECESARIA RESERVA PREVIA:

SÍ | NO

HORAS DE ANTELACIÓN: 48 h

¡Ahora te toca a ti!

FICHA DE EXPERIENCIAS



¡Escanea el código!

10 PASOS PARA LA CREACIÓN Y DISEÑO DE EXPERIENCIAS

- 1. IDENTIFICA LA EMPRESA:** Definir qué empresa o empresas serán responsables de diseñar y operar la experiencia.
- 2. DEFINE EL PÚBLICO OBJETIVO:** Determinar a quién va dirigida la experiencia y segmentar adecuadamente a los clientes potenciales.
- 3. ELIGE LA TEMÁTICA:** Seleccionar un eje o tema central que dé coherencia y diferenciación a la experiencia.
- 4. DISEÑA LA PROPUESTA DE VALOR:** Establecer qué hace única a la experiencia y por qué el cliente debería elegirla.
- 5. CONSTRUYE LA HISTORIA “STORYTELLING”:** Crear una narrativa que conecte emocionalmente al visitante con la experiencia.
- 6. DIVIDE EN EPISODIOS:** Organizar la experiencia en partes o momentos clave:
 - Recursos y atractivos a utilizar.
 - Tipos de actividades a realizar.
 - Mediadores y guion.
 - Estrategias para generar emociones y sentimientos.
- 7. DEFINE IMAGEN Y MARCA:** Diseñar la identidad visual y conceptual que refuerce la experiencia.
- 8. CALCULA COSTES Y PRECIO:** Establecer el costo de operación y definir el precio de venta de la experiencia.
- 9. SELECCIONA CANALES DE COMERCIALIZACIÓN Y VENTA:** Identificar los medios y estrategias para dar a conocer y comercializar la experiencia.
- 10. PONER EN OPERACIÓN LA EXPERIENCIA:** Implementar, coordinar y gestionar todos los elementos para garantizar una experiencia exitosa.



02

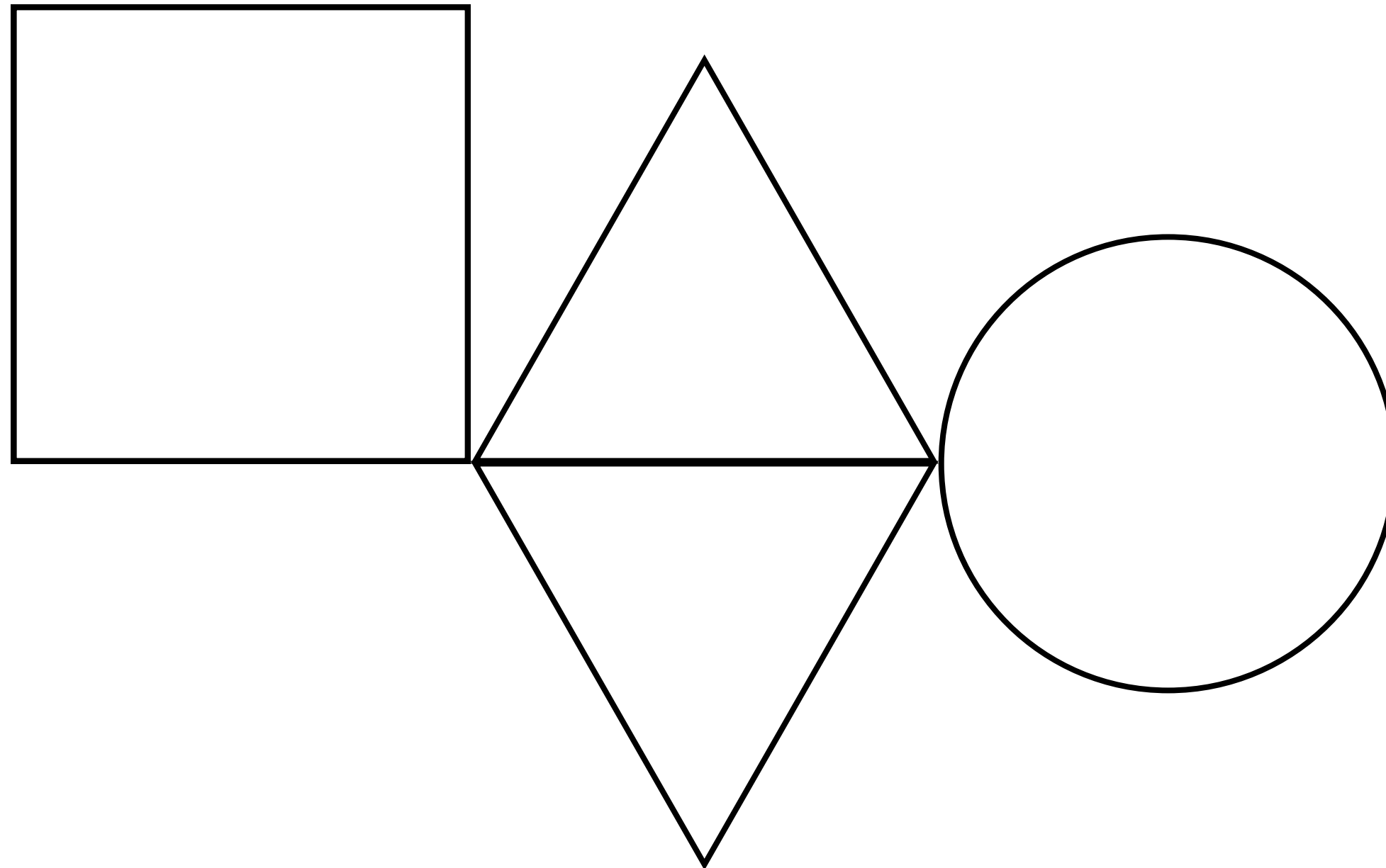
PAQUETIZACIÓN DE EXPERIENCIAS

La paquetización de experiencias enoturísticas es crucial para los destinos porque permite ofrecer una **propuesta de valor atractiva y diferenciada**, adaptada a los intereses y necesidades de diversos segmentos de turistas.

Al combinar actividades complementarias en un solo paquete, se **incrementa el valor percibido por el cliente**, se optimiza la experiencia y se generan mayores oportunidades de ingresos. Además, al permitir una mayor flexibilidad en la oferta y distribución, las empresas turísticas pueden posicionarse competitivamente, destacándose en un mercado donde la personalización y la diferenciación son claves para atraer y fidelizar visitantes.

ACTIVIDAD: ALGÚN VOLUNTARIO?

ACTIVIDAD: ALGÚN VOLUNTARIO?





Hotel ecológico Lugnåsberget

Un acogedor hotel ecológico en una pequeña finca en el corazón del oeste de Suecia.



Vida en el campo sueco

Los propietarios David y Marie dirigen tres ermitas elegantes y aisladas de la red.



Cabaña ecológica Erikson

Una tranquila cabaña de cristal en el sur de Västergötland.



Cabañas fuera de la red en Inforest

Pequeñas casas en los bosques a las afueras de Hjo en el lago Vättern.



Centro de actividades Dalsland

Centro de actividades al aire libre



Cómo viajar por tierra desde el Reino Unido hasta el oeste de Suecia



Vacaciones climáticamente inteligentes en el oeste de Suecia

Cinco singulares empresas familiares se han unido para crear viajes con baja huella de carbono. Conocidos como "Vacaciones Climáticamente Inteligentes", generan su propia electricidad y minimizan su consumo energético, ofrecen recogidas en estaciones de tren locales, ofrecen comida local de alta calidad y te ayudan a disfrutar al máximo de la naturaleza. Todo con un bajo impacto en el planeta.



ACTIVIDAD SINGLE AND MINGLE

Durante 25 minutos, tendrás la oportunidad de pasearte por el recinto y "coquetear" con todas las demás experiencias turísticas que están aquí. Habla, explora, pregúntales sobre su propuesta, y empieza a buscar esa chispa de compatibilidad. ¿Con quién harías un buen equipo para crear un paquete turístico único?

¿CÓMO FUNCIONA EL "COQUETEO"?

Intercambia ideas, conoce la ficha de la experiencia de lo que cada uno está ofreciendo y fíjate si su propuesta puede complementar la tuya. ¡Es como en una cita rápida, pero sin presiones! Si encuentras una experiencia con la que sientas que encajas, ¡es momento de hacer "match"!

¡NOS CASAMOS!

Una vez que encuentres con quién hacer ese match perfecto, ¡hazlo oficial! Siéntate junto a esa persona (o grupo) y comiencen a idear cómo vais a paquetizar esas experiencias para crear algo increíble. ¡El objetivo es combinar **lo mejor de ambos mundos y hacer una propuesta de turismo que deje huella!**

TIPOLOGÍAS DE PAQUETIZACIÓN

PAQUETIZACIÓN POR SEGMENTACIÓN DE CLIENTE

Ejemplos: Enoturismo cultural, enoturismo religioso, enoturismo de bienestar.

PAQUETIZACIÓN POR DURACIÓN

Ejemplos: Paquetes de medio día, día completo, fin de semana o estancias prolongadas.

PAQUETIZACIÓN POR TEMPORADA O EVENTO ESPECIAL

Ejemplos: Vendimias, festividades locales, ediciones limitadas.

PAQUETIZACIÓN POR EXPERIENCIA DEL CLIENTE

Ejemplos: Paquetes para principiantes, conocedores o VIP.

PAQUETIZACIÓN POR TIPO DE CLIENTE

Ejemplos: Paquetes románticos para parejas, familiares, corporativos.

PAQUETIZACIÓN POR ETAPA DEL CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO

Ejemplos: Paquetes centrados en la vendimia, crianza o embotellado.

PAQUETIZACIÓN POR PRECIOS GRADUADOS

Ejemplos: Paquetes básicos, intermedios y premium.

PAQUETIZACIÓN EN COLABORACIÓN CON EMPRESAS LOCALES

Ejemplos: Alojamiento, gastronomía, aventura.

ACTIVIDAD BOOTCAMP – PAQUETIZACIÓN



EJEMPLO

FICHA EXPERIENCIA



Nombre de la experiencia
Tipo de turismo
Temática principal: Agroturismo
Temática secundaria: Gastronomía local

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Descubre la tradición de la recogida de castañas en una finca de más de 15.000 m² situada a solo dos kilómetros de la playa de La Concha, en Cudillero. Vive una experiencia auténtica en plena naturaleza, participando en la recolección manual de castañas de la variedad marron glacé (Betsois).

Los participantes podrán llevarse a casa las castañas que recojan, pagando el producto según el precio de mercado. Una propuesta ideal para conectar con el paisaje rural asturiano y conocer de cerca el trabajo en una finca familiar que apuesta por la sostenibilidad.

DATOS

Público objetivo:

Duración: Aproximadamente 1 a 2 horas

Días de operación: Durante la temporada de cosecha. (aproximadamente del 20 de septiembre a finales de octubre)

Horario: Según disponibilidad (contactar previamente para reservar).

Condiciones:

- Adaptado para personas con movilidad reducida
- Se recomienda calzado adecuado para terreno natural

ACTIVIDAD

Recolección de castañas en finca forestal, con explicación del proceso, recogida libre y pago por kilo cosechado. Posibilidad de ampliar con muestra de producto local.



PROPUESTA DE VALOR

Una experiencia inmersiva que conecta al visitante con la tierra, la tradición y el sabor del otoño asturiano. Finca La Villa ofrece la posibilidad de recolectar castañas en un entorno natural único, a escasos minutos del mar, aprendiendo sobre la variedad marron glacé y sus cuidados, y valorando el trabajo agrícola sostenible y familiar.

STORYTELLING

En un rincón entre el bosque y el Cantábrico, la familia de Finca La Villa cuida cada otoño sus castaños centenarios. Esta experiencia te invita a sumarte a esa historia, a caminar entre erizos dorados y a vivir un día como recolector, sintiendo el crujir del suelo, el olor a madera húmeda y el orgullo de llevar a casa lo que tú mismo has recogido.

FICHA EXPERIENCIA



Nombre de la experiencia
Tipo de turismo
Temática principal:
Temática secundaria:

DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

DATOS

Público objetivo:
Duración:
Días de operación:
Horario:
Condiciones:

ACTIVIDAD



PROPUESTA DE VALOR

STORYTELLING

FICHA EXPERIENCIA



CARACTERÍSTICAS

Ciclo de vida familiar
Origen
Nivel de renta

EPISODIOS DE LA EXPERIENCIA

Introducción a la experiencia

Duración Recursos
¿Qué? Tipología
¿Dónde? Sentidos
¿Quién? Emociones
¿Cómo?



Desarrollo de la experiencia

Duración Recursos
¿Qué? Tipología
¿Dónde? Sentidos
¿Quién? Emociones
¿Cómo?



Conclusión de la experiencia

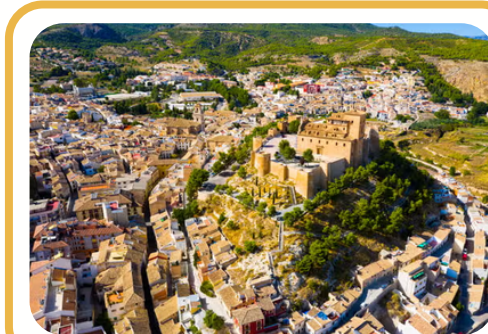
Duración Recursos
¿Qué? Tipología
¿Dónde? Sentidos
¿Quién? Emociones
¿Cómo?



ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN

Distribución
Canales propios
Otros canales
Herramientas a implementar

PRECIO





CreaciónExperiencias



www.concellodevigo-bouzas.creacionexperiencias.com



experiencias@concellodevigo-bouzas.creacionexperiencias.com



Tel: 625 547 748