

MEMORIA DE NECESIDADES DEL PROYECTO DE ACCIÓN PROMOCIONAL DEL DESTINO SEVILLA A TRAVÉS DE “SEVILLA SABOR PATRIMONIAL”

“**Sevilla Sabor Patrimonial**” es un proyecto original con el propósito de posicionar a Sevilla como un destino turístico gastronómico de referencia internacional mediante una narrativa que conecta la gastronomía con Sevilla.


El citado proyecto nace con la intención de mostrar una ciudad que no solo se admira, sino que también se saborea. La idea central es presentar Sevilla como una experiencia completa, donde cada plato cuenta una historia y cada producto tiene un origen que merece ser conocido. La gastronomía se convierte aquí en un hilo conductor que enlaza épocas, calles, artesanos y chefs, creando una narrativa envolvente que explica la identidad del destino Sevilla de forma accesible, emocional y contemporánea. A través de una serie de contenidos digitales cuidadosamente producidos, se buscará transmitir que la ciudad no solo se visita: se vive, se siente y se degusta.

El proyecto “Sevilla Sabor Patrimonial” es mucho más que un proyecto audiovisual: es una invitación a descubrir la esencia de Sevilla a través de su cocina, sus mercados, su historia y la pasión de quienes mantienen viva su tradición culinaria. La propuesta ofrece a Congresos y Turismo de Sevilla una herramienta poderosa para atraer a visitantes interesados en experiencias auténticas, enriquecedoras y profundamente conectadas con la identidad local. Con una visión moderna y un enfoque narrativo que emociona y educa a partes iguales, este proyecto tiene la capacidad de convertirse en un referente del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional contando con la participación de chefs reconocidos de la oferta gastronómica de Sevilla, productores y restauradores de primer nivel.

El proveedor seleccionado es **EMPREMEDIA, S.L.** al ser la única agencia de marketing especializada en comunicación gastronómica y turística que cuenta con los derechos de explotación del proyecto “Sevilla Sabor Patrimonial”. Su especialización les capacita para conceptualizar, producir y distribuir contenido que no solo impacte visualmente, sino que también conecte emocionalmente con el público, incentivando el interés por la ciudad y sus propuestas culinarias.

Los servicios que comprenden el proyecto “Sevilla Sabor Patrimonial” son los siguientes:

- Plataforma Web

FIRMADO POR	Saïda Segura Bensalem		FECHA	29/12/2025
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==	PÁGINA	1/6
 76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==				

La plataforma web será un espacio donde convergen todos los elementos del proyecto.

No será únicamente un repositorio de vídeos, sino un universo digital que permitirá al usuario profundizar en la cultura gastronómica sevillana.

Allí se recopilarán historias sobre mercados tradicionales, perfiles de chefs, explicaciones sobre productos locales y rutas temáticas que relacionarán distintas zonas de la ciudad con los capítulos audiovisuales. El objetivo es ofrecer una experiencia inmersiva que perdure más allá del visionado de los episodios.

La plataforma se presenta traducida al inglés para llegar al target principal de nuestro proyecto.

- Plan de difusión digital


El contenido que se va a generar a través de “Sevilla Sabor Patrimonial” será cedido en exclusiva al Ayuntamiento de Sevilla, a través de CONTURSA (Congresos y Turismo de Sevilla SA), quien a través de sus redes sociales dará difusión al mismo. Así, el contenido estará diseñado para su uso en plataformas como Instagram, TikTok o YouTube Shorts lo que facilitará diversificar el tipo de contenido y adaptar cada pieza a las preferencias y dinámicas de los usuarios.

A partir de cada episodio se extraerán píldoras audiovisuales y vídeos cortos optimizados para redes sociales, permitiendo llegar a audiencias más jóvenes y dinámicas.

Además de estos clips, se generará un abanico más amplio de contenidos específicos para redes, tales como:

- Reels y TikToks con momentos destacados, curiosidades gastronómicas o vistas de los monumentos visitados.
- Notas históricas breves en formato vídeo o carrusel, explicando la relación entre Sevilla, sus productos y su patrimonio.
- Behind the scenes del rodaje, mostrando la preparación, la interacción entre influencer y chef, y el ambiente de los mercados.
- Clips de consejos culinarios ofrecidos por los chefs participantes, centrados en técnicas, productos locales o trucos profesionales.
- Microentrevistas a vendedores de mercado, productores o artesanos.
- Recetas exprés de 30 a 45 segundos basadas en elementos del episodio.
- Posts fotográficos de platos, productos o localizaciones emblemáticas.
- Stories y contenido efímero para mantener la atención diaria y fomentar interacción.

Código Seguro de verificación 76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Saïda Segura Bensalem		FECHA	29/12/2025
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==	PÁGINA	2/6
				
76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==				

- Publicaciones temáticas como “el producto del día”, “el mercado de la semana” o “rincones gastronómicos de Sevilla”.

Este ecosistema de contenido permitirá que “Sevilla Sabor Patrimonial” esté presente de forma constante en el entorno digital, asegurando una comunicación fluida, dinámica y alineada con el comportamiento real de los usuarios en redes sociales.

- Vídeos

- 1.- La producción audiovisual será el corazón del proyecto.

Cada episodio seguirá a una reconocida influencer gastronómica que acompañará a los chefs sevillanos. Desde las estrellas Michelin hasta cocineros de restaurantes con una larga trayectoria y reputación, en un recorrido que comienza en un mercado y culmina en un espacio monumental de la ciudad.

Durante el proceso se irán descubriendo productos locales, compartiendo historias del pasado y poniendo en valor costumbres que han definido la cocina sevillana.

Los mercados serán mostrados como guardianes de la tradición y del producto de proximidad, donde los sabores auténticos continúan transmitiendo generación tras generación.

Después, la acción se trasladará a un lugar emblemático ya sea una plaza histórica, un palacio o un rincón singular de la ciudad que servirá como inspiración para la receta que el chef elaborará ante la cámara.

Mientras cocina, el espectador escuchará relatos sobre la historia del espacio, la evolución del producto protagonista y la importancia de Sevilla como referente gastronómico.


Sevilla posee un legado histórico excepcional que impregna cada rincón de la ciudad, y este proyecto busca aprovechar esa riqueza para construir una narrativa única.

Cada episodio reflejará cómo la historia sevillana ha modelado su gastronomía, desde las influencias romanas y árabes en ciertas recetas, hasta la importancia que tuvieron los intercambios comerciales durante la época de Sevilla como Puerto de Indias.

La ciudad será presentada como un escenario vivo, donde el paso de las civilizaciones ha dejado huellas que aún hoy se pueden saborear.

La excelencia de los productos sevillanos será una de las grandes protagonistas.

Código Seguro de verificación 76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Saida Segura Bensalem		FECHA	29/12/2025
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==	PÁGINA	3/6
				
76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==				

Sevilla y su entorno cuentan con una despensa privilegiada aceites, hortalizas, pescados, carnes, vinos, dulces tradicionales que destacan por su frescura y su autenticidad. En cada mercado visitado se resaltará la dedicación de los productores locales y la importancia del kilómetro cero como garantía de sostenibilidad y calidad. Los chefs explicarán por qué estos ingredientes son esenciales en su cocina y cómo la materia prima sevillana es un pilar indispensable para entender su gastronomía.

El proyecto dedicará especial atención a la profesionalidad del sector hostelero sevillano, uno de los más reconocidos en España por su vocación, su creatividad y su capacidad de mantener vivas las tradiciones mientras adoptan nuevas técnicas culinarias.

Los bares de toda la vida, las tabernas con recetas heredadas y los restaurantes contemporáneos que han sido distinguidos con reconocimientos y estrellas Michelin tendrán un espacio destacado. "Sevilla Sabor Patrimonial" mostrará cómo la restauración sevillana combina autenticidad y excelencia, convirtiéndose en uno de los motores culturales y turísticos de la ciudad.

· 2.- Calidad de la producción audiovisual

La calidad técnica de los vídeos será uno de los elementos distintivos de "Sevilla Sabor Patrimonial", garantizando una estética cuidada y una narrativa visual que haga justicia a la belleza de Sevilla y a la riqueza de su gastronomía.


Para ello, se contará con un equipo profesional compuesto por operadores de cámara especializados, capaces de capturar planos cinematográficos que transmitan la esencia de cada mercado, cada monumento y cada receta.

La producción incluirá el uso de cámaras de alta resolución, estabilizadores, ópticas de cine y un tratamiento de color que aporte calidez y elegancia al resultado final. Además, se incorporará grabación con dron, una herramienta clave para mostrar vistas aéreas de la ciudad, resaltando su patrimonio monumental y ofreciendo al espectador perspectivas únicas e impactantes.

El equipo técnico se completará con profesionales de sonido directo, encargados de registrar con nitidez las conversaciones, el ambiente de los mercados y los sonidos propios de la cocina; así como con especialistas en edición y postproducción, quienes darán cohesión, ritmo y lenguaje propio a cada episodio.

Cada capítulo de "Sevilla Sabor Patrimonial" será tratado como una pieza audiovisual de alto nivel, combinando técnica, sensibilidad artística y un enfoque documental que permitirá mostrar la ciudad con la grandeza y autenticidad que merece.

Código Seguro de verificación 76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Saïda Segura Bensalem		FECHA	29/12/2025
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==	PÁGINA	4/6
				
76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==				


El plazo inicial de duración del contrato será desde su formalización hasta el 28 de febrero de 2026 sin posibilidad de ninguna prórroga.

Presupuesto del Servicio:

Diseño - Web - Redes Sociales	Precio Sin Iva
Creación de concepto estratégico-creativo	1.100,00 €
Manual Corporativo	1.200,00 €
Creación de página web (2 idiomas)	2.800,00 €
Contenido de perfiles redes sociales, perfiles instagram y youtube	900,00 €
Total	6.000,00 €

Video	Precio Unidad / Sin Iva
Preproducción	
Storyboard	200,00 €
Definición de estilo visual y tono	80,00 €
Selección de localizaciones	150,00 €
Plan de rodaje	100,00 €
Producción (Rodaje)	
Dirección	350,00 €
Técnico eléctrico	150,00 €
Cámara y ópticas	350,00 €
Iluminación	200,00 €
Sonido	180,00 €
Maquillaje	250,00 €
Atrezzo	100,00 €
Actores (Adrienne)	850,00 €
Cámara	300,00 €
Cámara 2	250,00 €

Código Seguro de verificación 76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Saida Segura Bensalem		FECHA	29/12/2025
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==	PÁGINA	5/6
 76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==				

Auxiliar	150,00 €
Piloto dron	150,00 €
Subtotal preproducción + producción	3.810,00 €
Postproducción	
Edición y montaje	440,00 €
Música y locución	250,00 €
Motion Graphics	400,00 €
Subtítulos y rotulaciones	190,00 €
Exportación final en diferentes formatos	250,00 €
Adaptaciones para redes sociales	300,00 €
Subtotal postproducción	1.830,00 €
Total Vídeo	5.640,00 €
TOTAL PROYECTO	
Videos 6	33.840,00 €
Diseño - Web - Redes Sociales	6.000,00 €
TOTAL	39.840,00 €

El presupuesto del proyecto asciende a la cantidad de **39.840,00€ (IVA no incluido)**.

En Sevilla, a fecha de la firma digital

Código Seguro de verificación76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Saïda Segura Bensalem		FECHA	29/12/2025
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==	PÁGINA	6/6
				
76L9aqqjyP8KigeuN5qaEg==				