



# CONTENIDO



<b>Resumen ejecutivo</b>	<b>P. 3</b>
<b>Introducción</b>	<b>P. 7</b>
<b>Grupos destinatarios y necesidades de formación</b>	<b>P. 8</b>
<b>Módulos de los cursos de formación</b>	<b>P. 10</b>
<b>Guía</b>	<b>P. 15</b>
<b>¿Cómo acceder a la plataforma de e-learning?</b>	<b>P. 17</b>
<b>Proceso de certificación y evaluación</b>	<b>P. 21</b>
<b>Recomendaciones para formadores</b>	<b>P. 22</b>
<b>Difusión</b>	<b>P. 25</b>



## RESUMEN EJECUTIVO



**La gastronomía** es más que comida; **encarna la cultura, el patrimonio, las tradiciones y el sentido de comunidad de pueblos diversos. Fomenta el entendimiento entre culturas, acercando a las personas y las tradiciones.** En este contexto, el turismo gastronómico surge como **un medio vital para salvaguardar el patrimonio cultural y, al mismo tiempo, crear oportunidades,** especialmente en las zonas rurales. Al promover las cocinas tradicionales y los productos locales, el turismo gastronómico ayuda a **estimular las economías locales, creando empleos e impulsando el desarrollo regional.**



En los últimos años, el **turismo gastronómico** ha experimentado un rápido crecimiento y se ha convertido en uno de los segmentos más dinámicos e innovadores de la industria turística. Su papel en la **diversificación del turismo** y el apoyo a las economías locales y regionales es especialmente valioso en las regiones rurales, donde la proximidad a las zonas de producción de alimentos proporciona una ventaja competitiva para ofrecer experiencias culinarias auténticas. Como destacó Taleb Rifai, ex Secretario General de la OMT, **el turismo gastronómico proporciona a las comunidades locales oportunidades de ingresos y empleo,** como puestos de guía turístico en viñedos y chefs locales, al tiempo que estimula sectores como la agricultura. Por tanto, el turismo gastronómico tiene **un gran potencial para ayudar a las comunidades a superar los desafíos económicos.**

## RESUMEN EJECUTIVO



La crisis de la COVID-19 ha puesto aún más de relieve la vulnerabilidad de la actividad humana y la importancia de restablecer el equilibrio de nuestra relación con la naturaleza. Las principales **estrategias de la UE**, entre ellas la Estrategia sobre Biodiversidad y la Estrategia «De la Granja a la Mesa», tienen por objeto **restablecer** este equilibrio **promoviendo sistemas alimentarios sostenibles y preservando la biodiversidad**.

En este contexto cambiante, la gastronomía se reconoce cada vez más como un **activo cultural valioso** en regiones de toda la UE. Apoyar el desarrollo del **turismo gastronómico** se considera esencial para **impulsar las economías locales y retener a los jóvenes en las zonas rurales**. Zurab Pololikashvili, Secretario General de la OMT, destaca que el turismo gastronómico puede ser un **poderoso motor de creación de empleo e inclusión social**, en particular para grupos vulnerables como las mujeres, los jóvenes y las comunidades indígenas.



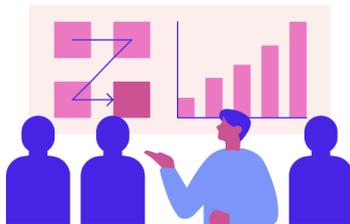
## RESUMEN EJECUTIVO



Con base en este importante potencial, se desarrolló el **proyecto CultourGastronomy** para **promover el turismo gastronómico** como eje **estratégico para el desarrollo regional sostenible**. A través de conceptos innovadores, métodos de capacitación y recursos diversos, el proyecto fortalecerá la colaboración y creará sinergias entre los diversos actores del sector del turismo gastronómico. Su objetivo es **construir clústeres empresariales integrados, empoderando a los actores regionales para mejorar su oferta turística y servir mejor a los visitantes**.

El objetivo principal del proyecto **CultourGastronomy** es **mejorar las competencias clave de los agricultores locales y pequeños productores de alimentos y bebidas tradicionales en turismo gastronómico, emprendimiento y marketing digital**.

El proyecto también **pretende concienciar a las comunidades y empresas locales sobre la importancia y el valor del patrimonio gastronómico inmaterial, beneficiando a toda la comunidad**.





Los objetivos específicos del proyecto incluyen:

- **Mejorar las competencias** de los agricultores locales y productores familiares en la prestación de servicios de alta calidad en turismo gastronómico, con foco en el emprendimiento, **el marketing digital y el desarrollo sostenible**.
- **Ampliar el potencial** de negocio de estos productores locales mediante el desarrollo de su oferta de turismo gastronómico y brindándoles capacitación en prácticas innovadoras y sostenibles de gestión empresarial.
- **Apoyar la adopción de tecnologías digitales** para capacitar a productores locales en emprendimiento, marketing digital y redes sociales para turismo gastronómico.
- **Desarrollar alianzas sostenibles** entre agricultores locales, productores y proveedores de servicios turísticos para establecer redes sostenibles que impulsen el desarrollo local y atraigan más turistas.
- **Destacar la importancia de preservar y promover el patrimonio** gastronómico local en beneficio de las comunidades locales.
- **Sensibilizar sobre** el vínculo entre el patrimonio gastronómico local/regional y el potencial desarrollo de la región.



# INTRODUCCIÓN



Este manual para formadores está diseñado **para ayudar a los formadores a impartir una formación eficaz en el marco del curso de aprendizaje electrónico CultourGastronomy**. Proporciona principios pedagógicos esenciales desarrollados por los miembros del proyecto CultourGastronomy, aprovechando su experiencia y conocimientos para mejorar su proceso de enseñanza.

Las recomendaciones y el contenido de este manual tienen como objetivo fomentar un entorno de aprendizaje dinámico y positivo, garantizando una experiencia docente exitosa. El objetivo principal de este proyecto es colocar a los estudiantes en el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje. El curso está alojado en una plataforma digital, lo que permite a los participantes seleccionar los módulos que prefieran y aprender a su propio ritmo.

# GRUPOS OBJETIVO Y NECESIDADES DE FORMACIÓN



Los grupos objetivos de CultourGastronomy son los siguientes:

## 1. **Emprendedores locales en la industria culinaria:**

- Esto incluye a propietarios de restaurantes, chefs, propietarios de bodegas y destilerías, gerentes de alojamientos turísticos con enfoque gastronómico y otros empresarios locales que están directamente involucrados en la producción, promoción y venta de alimentos y bebidas tradicionales.

## 2. **Productores de alimentos y bebidas tradicionales:**

- Los productores involucrados en la producción de alimentos y bebidas tradicionales, como agricultores, pescadores, enólogos, cerveceros, queseros y otros, encontrarán información valiosa sobre cómo mejorar sus prácticas y conectar sus productos con el turismo gastronómico.

## 3. **Comunidades locales:**

- Las comunidades locales, que pueden incluir a residentes de zonas rurales y urbanas, son fundamentales para la preservación y promoción de la cocina tradicional y el patrimonio cultural. Esta guía les proporcionará conocimientos sobre cómo aprovechar sus recursos y tradiciones para fortalecer la economía local y la identidad cultural.



### **4. Profesionales del turismo y Agentes de Desarrollo**

#### **Local:**

- Aquellos involucrados en la promoción del turismo local y el desarrollo comunitario, como agentes de turismo, guías turísticos y funcionarios gubernamentales, pueden utilizar esta guía para comprender cómo la gastronomía puede ser una herramienta poderosa para atraer visitantes y estimular el desarrollo local.

### **5. Educadores y formadores:**

- Los profesores, formadores y educadores que deseen enseñar a otros sobre el turismo gastronómico, la promoción del patrimonio cultural y las prácticas sostenibles pueden utilizar esta guía como recurso didáctico.

### **6. Investigadores y Expertos en Gastronomía y Cultura:**

- Aunque no sean el público principal, los investigadores y expertos en el ámbito de la gastronomía y la cultura pueden encontrar en esta guía información útil para su propio trabajo y para compartir con otros.

A través de una encuesta, CultourGastronomy definió algunas necesidades de capacitación a abordar. El informe de la encuesta está disponible [aquí](#).

## MÓDULOS DEL CURSO DE FORMACIÓN

# Descripción

El curso consta de **10 módulos**, cada uno de ellos con una duración de **8 a 10 horas**, que combinan instrucciones guiadas y aprendizaje autodirigido.

Cada **módulo** incluye:

- **Testimonio de un productor o proveedor turístico,**
- **Contenidos teóricos,**
- **Mejores prácticas,**
- **Actividades,**
- **Materiales adicionales** para una exploración más profunda del tema,
- **Cuestionario** para poner a prueba los conocimientos

Los contenidos están disponibles para su descarga en formato PDF.



## MÓDULOS DEL CURSO DE FORMACIÓN

# Contenido

### Módulo 1 – Estrategia de la granja a la mesa

Este módulo explora las estrategias de la UE que se basan en el programa “De la granja a la mesa”, diseñado para servir como piedra angular para transformar los sistemas alimentarios de toda Europa en modelos agrícolas más justos y sostenibles. También se analizarán algunos de los desafíos de su implementación.



### Módulo 2: Comprensión del turismo global y local y los puntos de atracción clave

Este módulo examina las diferencias y similitudes clave entre las atracciones turísticas globales y locales, con especial énfasis en cómo estos elementos dan forma a la experiencia turística en el turismo gastronómico y cultural.



### Módulo 3 – El turismo gastronómico como oportunidad de negocio

Este módulo se centra en el diseño y desarrollo de viajes gastronómicos memorables e inmersivos como oportunidades de negocio.

### Módulo 4 – Motivaciones psicológicas e innovación

Este módulo examina las motivaciones psicológicas que se esconden detrás de las experiencias gastronómicas y presenta estrategias innovadoras para mejorar la oferta turística. Ofrece ideas creativas para diseñar ofertas atractivas que atraigan tanto a clientes nuevos como a clientes habituales.



### Módulo 5 – Marketing

Este módulo te permitirá descubrir el papel clave del Marketing en el turismo gastronómico. Aprende a aplicar los principios del marketing, crear estrategias efectivas y optimizar tus inversiones para alcanzar el éxito.



## MÓDULOS DEL CURSO DE FORMACIÓN

# Contenido

### Módulo 6 – Plan de negocios

Este módulo presenta el papel crucial que desempeña un plan de negocios para lograr los objetivos de la empresa. Conozca sus componentes clave, cómo crear uno y cómo contribuye a una estrategia comercial exitosa.



### Módulo 7 – TIC aplicadas al turismo gastronómico y marketing digital

En este módulo se explica cómo las estrategias de marketing digital son clave para promocionar el turismo gastronómico y cultural. Aprende a utilizar las herramientas y técnicas adecuadas para potenciar la visibilidad online y atraer a visitantes apasionados por la gastronomía y la cultura local.



### Módulo 8 – Normas de calidad y etiquetado

Este módulo se centra en garantizar la calidad en el turismo gastronómico, especialmente en términos de higiene, servicio al cliente y comprensión de los esquemas de calidad y programas de certificación de la UE.



### Módulo 9 – Cadena corta de suministro de alimentos y promoción de alimentos locales

Este módulo explora los canales de distribución cortos, sus beneficios y desafíos, y cómo apoyan a los pequeños productores, reducen el impacto ambiental y fomentan las conexiones sociales al tiempo que benefician al turismo local y la economía.



### Módulo 10 – Turismo gastronómico y hostelería

Este módulo explora la conexión entre la gastronomía y la hospitalidad en Europa, destacando las oportunidades para los productores locales y las empresas familiares. Aprenda a evaluar su preparación para el turismo gastronómico y a mejorar la hospitalidad en el turismo gastronómico.



# MÓDULOS DEL CURSO DE FORMACIÓN

## Objetivos y resultados

Módulos	Objetivos de la lección.	Resultados del aprendizaje.
<b>Módulo 1</b> <b>Estrategia de la granja a la mesa.</b>	Permitir que los estudiantes: Comprendan los objetivos fundamentales de la estrategia De la Granja a la Mesa; Identifiquen las oportunidades que brinda a los pequeños productores; y aprendan a aplicar prácticas de producción y comercialización sostenibles en consonancia con los principios de la política De la Granja a la Mesa.	El alumno: -Conocerá los problemas ambientales y sociales vinculados a la agricultura en el ámbito de la UE y será capaz de integrar prácticas responsables. -Podrá establecer y mantener relaciones con otros productores locales, mercados, restaurantes y organizaciones de apoyo para fortalecer la comunidad agrícola local.
<b>Módulo dos</b> <b>Análisis de los atractivos turísticos a nivel global y local</b>	Lograr que el alumno analice las preferencias de los turistas y aprecie la autenticidad.	El alumno podrá: - Analizar e identificar los diversos factores de atracción entre el turismo global (internacional) y local (regional o nacional) - Diferenciar segmentos de mercado de acuerdo con las expectativas y preferencias de los públicos objetivo - Reconocer y responder a las distintas motivaciones de los turistas locales e internacionales - Valorar el reconocimiento del patrimonio mundial.
<b>Módulo tres</b> <b>El turismo gastronómico como una oportunidad empresarial.</b>	Lograr que el estudiante sea capaz de: -Identificar y desarrollar productos de turismo gastronómico distintivos - Integrar la cultura y el patrimonio local en la experiencia culinaria - Elaborar propuestas de turismo gastronómico innovadoras, sostenibles y centradas en el cliente	El alumno será capaz de: - Diseñar propuestas de turismo gastronómico que fusionen las tradiciones culinarias locales con las exigencias del turismo contemporáneo. - Incorporar la cultura, la historia y las tradiciones culinarias locales en la experiencia turística para enriquecerla y hacerla más atractiva. - Desarrollar experiencias memorables que se alineen con las expectativas de los turistas.
<b>Módulo Cuatro</b> <b>Motivaciones psicológicas e innovación en el turismo gastronómico.</b>	Lograr que el alumno: Analice las motivaciones de los turistas en las experiencias culinarias. Implementar enfoques innovadores en el turismo gastronómico.	El alumno podrá: - Desarrollar estrategias para influir en las decisiones turísticas. - Crear ofertas gastronómicas más atractivas y exitosas.
<b>Módulo 5</b> <b>Marketing</b>	Lograr que el estudiante - Comprender los principios del marketing.	El alumno será capaz de: - Desarrollar una perspectiva crítica integrada que optimice las inversiones (costos/esfuerzos) en marketing - Analizar estrategias de marketing - Diseñar e implementar herramientas de marketing.

# MÓDULOS DEL CURSO DE FORMACIÓN

## Objetivos y resultados

<p><b>Módulo 6</b> <b>Plan de empresa</b></p>	<p>Ayudar al estudiante a: Comprender los principios, herramientas y etapas esenciales implicados en la creación de un plan de negocios.</p>	<p>El alumno será capaz de: - Planificar de manera estratégica (definir objetivos claros, elaborar un plan detallado, teniendo en cuenta los recursos y las limitaciones del mercado) - Analizar el aspecto financiero - Organizar y gestionar proyectos - Adaptar y resolver problemas.</p>
<p><b>Módulo 7</b> <b>TIC aplicadas al turismo gastronómico y al marketing digital</b></p>	<p>Lograr que el estudiante -Emplee campañas de marketing digital para promocionar productos y aumentar la visibilidad.</p>	<p>El estudiante será capaz de -Establecer los fundamentos para una campaña de marketing digital -Comprender los beneficios de utilizar Google Ads y publicidad en redes sociales.</p>
<p><b>Módulo 8</b> <b>Proceso de control de calidad y etiquetado</b></p>	<p>Ayudar al estudiante a -Comprender cómo proporcionar y asegurar la calidad de su oferta turística gastronómica, así como familiarizarse con los diversos sellos y programas de certificación.</p>	<p>El alumno podrá: - Implementar prácticas adecuadas de seguridad alimentaria. - Comprender de manera más profunda las diversas formas de asegurar la calidad en el turismo gastronómico. - Identificar, diferenciar y aplicar etiquetas de calidad, sostenibilidad y certificación pertinentes en el turismo gastronómico. - Incorporar prácticas sostenibles en las propuestas de turismo culinario.</p>
<p><b>Módulo 9</b> <b>Cadena de suministro alimentario corta para fomentar los productos locales.</b></p>	<p>Ayudar al estudiante a - Profundizar en la diversidad de las cadenas cortas de suministro de alimentos. Comprender el valor sostenible (económico, social y ecológico) de las cadenas de suministro de alimentos de corta distancia.</p>	<p>El alumno podrá: - Analizar los beneficios y limitaciones para los productores de diversos modelos de SFSC - Desarrollar una cadena de suministro corta adaptada a una empresa o grupo de empresas concretas - Vincular la SFSC con el turismo (mercados locales, restaurantes, etc.)</p>
<p><b>Módulo 10</b> <b>Hospitalidad y provisión de servicios al turista</b></p>	<p>Ayudar al estudiante a Familiarizar a los estudiantes con los elementos fundamentales para mejorar la hospitalidad en el turismo gastronómico.</p>	<p>El estudiante podrá: - Identificar la capacidad turística actual relacionada con la producción/patrimonio cultural. - Desarrollar actividades sostenibles en la finca/empresa, ofreciendo una experiencia enriquecedora. - Mejorar la actitud hacia los visitantes, tanto locales como extranjeros.</p>





# GUÍA

Además del curso de formación, existe la guía de **gastronomía y patrimonio cultural que pretende** cumplir los siguientes objetivos:

1. Concienciar sobre la importancia del **turismo gastronómico** y su relación con el **patrimonio cultural**
2. Fomento de la **conservación** del patrimonio gastronómico
3. Fomentar la **colaboración** entre sectores
4. Fomentando la **participación activa**
5. Concientizar sobre la **riqueza de las tradiciones locales**
6. Fomentando **la innovación y el desarrollo sostenible**
7. Empoderando a los lectores para **promover su gastronomía local**



## Contenido

### 1. Introducción

### 2. Orígenes e historia de la gastronomía

Explora los orígenes y la historia de la gastronomía local y nacional incluyendo: historia de la gastronomía regional, influencias culturales en la cocina local, ingredientes y técnicas tradicionales.

### 3. Gastronomía moderna

Analizar la evolución de la gastronomía hasta la actualidad, destacando tendencias y cambios en la cocina.

### 4. La gastronomía como parte del patrimonio inmaterial nacional y europeo

Descubra cómo la gastronomía contribuye al patrimonio inmaterial tanto a nivel nacional como europeo.





# GUÍA

## 5. Protección del «legado alimentario» por parte de la UE

Explicar las medidas de protección implementadas por la Unión Europea para salvaguardar el patrimonio gastronómico

## 6. Gastronomía y turismo

Analizar la relación entre la gastronomía local y el turismo, destacando su importancia en la atracción de visitantes.

## 7. Gastronomía y economía local

Descubra cómo la gastronomía contribuye al desarrollo económico local, incluida la creación de empleo y el crecimiento de las empresas locales.

## 8. Dieta mediterránea

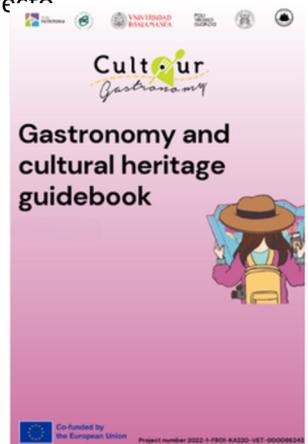
Destacar la importancia de la dieta mediterránea como elemento clave de la gastronomía local y su influencia en la salud y la cultura como la conservación de ingredientes locales, métodos de cultivo sostenibles y la puesta en valor de la biodiversidad gastronómica.

## 9. ¡Conoce a la gente local!

Descubra recetas únicas que describen las tradiciones culinarias típicas de las festividades en los países del proyecto

## 10. Conclusiones y recomendaciones

## 11. Bibliografía



# ¿CÓMO ACCEDER A LA PLATAFORMA E-LEARNING?



Se puede acceder a la plataforma de aprendizaje a través de la página designada en el sitio web del proyecto:

<https://cultourgastro.com/cultourgastro-learning-platform/>



Una vez que haga clic en el enlace, será redirigido automáticamente a la página de inicio de la plataforma de aprendizaje.



Para acceder al contenido de la plataforma de aprendizaje, deberás hacer clic en el botón verde “Inscribirme”. Luego, la plataforma te llevará a la página de inicio de sesión donde deberás registrarte (si es la primera vez que ingresas) o proporcionar tus credenciales (si ya te registraste).

# CÓMO REGISTRARSE



Si es tu primera vez en la plataforma deberás registrarte a través de la siguiente pantalla:

The screenshot shows the 'Cultour Gastronomy' website's registration page. At the top, there is a navigation menu with links for HOME, GUIDEBOOKS AND REPOSITORY, TRAINING COURSE, DASHBOARD, and CONTACT. Below the navigation is a 'Dashboard' section with a 'Login' form. The 'Login' form includes fields for 'Email Address \*' and 'Password \*', a 'Remember me' checkbox, and a 'Login' button. A 'Show Password' link is also present. Below the login form is a yellow 'Register' button. The 'Register' form contains several fields: 'Email Address \*', 'Confirm Email Address \*', 'Password \*', 'Confirm Password \*', 'First Name \*', 'Last Name \*', and 'Address'. The 'Address' field has a dropdown menu with 'Apartment, suite, etc...' as an option. All required fields are marked with an asterisk.

Todos los campos marcados con asterisco son obligatorios. Son los siguientes:

dirección de correo electrónico

- Contraseña: debe sugerir una contraseña segura para mantener su cuenta segura.
- Nombre y apellido
- País: es un menú desplegable para seleccionar su país

Nota: Muy importante: el nombre y el apellido son los nombres que aparecerán automáticamente en el certificado de participación. Por lo tanto, preste especial atención a escribirlos correctamente.

## ¿SI YA ESTÁS REGISTRADO?



Si ya te has registrado en la plataforma, solo necesitas ingresar tus propias credenciales en la sección de inicio de sesión:

The screenshot shows the 'Cultour' dashboard. At the top, there are navigation links: HOME, GUIDEBOOKS AND REPOSITORY, TRAINING COURSE, DASHBOARD, and CONTACT. Below the navigation is the 'Dashboard' header. The 'Login' section is highlighted with a yellow box. It contains two input fields: 'Email Address \*' and 'Password \*'. The 'Password \*' field has a red indicator and a 'Show Password' toggle. Below the fields is a green 'Login' button and a 'Remember me' checkbox. A link 'Lost your password?' is also present. The 'Register' section is below the login section. It contains several input fields: 'Email Address \*', 'Confirm Email Address \*', 'Password \*', 'Confirm Password \*', 'First Name \*', 'Last Name \*', 'Email Address \*', and 'Address'. The 'Address' field has a red indicator and a placeholder 'Apartment, suite, etc...'. A note below the password fields states: 'A strong password is required with at least 8 characters. To make it stronger, use both upper and lower case letters, numbers, and symbols.'

**Acerca de la contraseña:** Para que el sistema acepte la contraseña, el indicador a continuación debe estar en verde indicando “contraseña segura”.

En caso de que el indicador esté en rojo o amarillo, el sistema no aceptará la contraseña y volverá a enviarte la misma para que la corrijas. Solo si el indicador está en verde, estarás registrado y podrás iniciar sesión.

**Muy importante:** Por favor, ten en cuenta que en caso de olvidar tu contraseña, deberás realizar un nuevo registro con una nueva dirección de correo electrónico, ya que la plataforma no admite la opción de “recuperar contraseña”.

# CÓMO NAVEGAR POR LA PLATAFORMA



Una vez que te registres o inicies sesión, accederás a la página de inicio. Todos los menús de la plataforma se encuentran en la esquina superior central a la derecha.



¿Cuál es el contenido de los menús?

- “Guías y Repositorio” – aquí se encuentra “La Guía de Gastronomía y Patrimonio Cultural”, “El Manual para Formadores” y el Repositorio del proyecto.
- “Curso de formación”: aquí puedes encontrar los 10 módulos del curso de formación completo de CultourGastronomy.
- “Panel de control”: aquí puedes ver los cursos en los que te has registrado, los certificados que has obtenido, así como tus logros y tus membresías.
- “Contáctenos” es un lugar predefinido donde puede enviar sus comentarios, solicitudes y sugerencias al coordinador del proyecto.

# GUÍA Y REPOSITORIO



La primera sección está dedicada a La Gastronomía y Guía del patrimonio cultural.

## 1e Gastronomy & cultural heritage Guidebook

The Guidebook aims to raise the awareness of both business & local communities on the importance of local foods production & preservation of the culinary identity of our regions.



Introduction
2. Gastronomy as part of the intangible national & European heritage
3. Origins and history of gastronomy
4. Modern Gastronomy
5. Protection of the "food legacy" by the EU
6. Gastronomy & tourism
7. Gastronomy and the local economy
8. Mediterranean Diet
9. Get to know the locals !
10. Conclusions

[Download full version Gastronomy and cultural heritage guidebook](#)

En el lado izquierdo se presentan los capítulos de la Guía. Al hacer clic en el botón con un capítulo, se abre una nueva ventana donde se muestra el capítulo correspondiente. Este archivo es un .pdf y está disponible para lectura en línea y para descarga. También existe la posibilidad de abrir la Guía completa en formato .pdf. Para ello, se puede hacer a través del botón verde que aparece debajo "Descargar la versión completa de la Guía de Gastronomía y Patrimonio Cultural". A continuación, el documento completo se abre en una ventana independiente y también está disponible para su descarga.

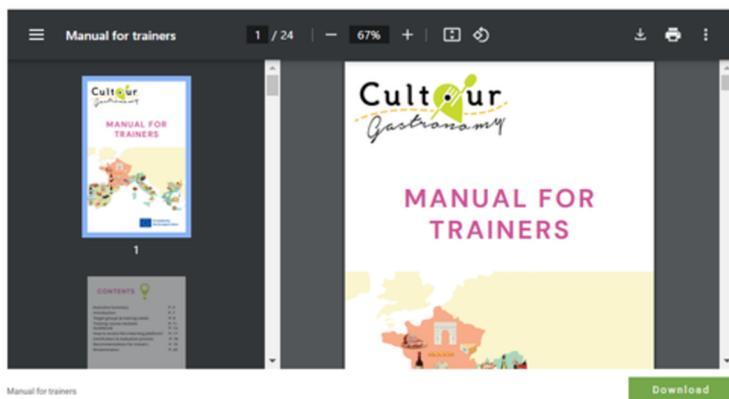
# GUÍA Y REPOSITORIO



La segunda sección está dedicada al Manual para formadores.

## The Manual for trainers

The Manual includes with methodological instructions on how to conduct the CultourGastronomy training course.



El Manual se muestra directamente en la pantalla. Está disponible para lectura online así como para descarga en formato .pdf a través del botón de descarga situado en la esquina superior derecha del documento. Junto al botón de descarga también se encuentra el botón de impresión que le permitirá imprimir el documento completo. El documento también se puede descargar a través del botón verde “Descargar” que aparece a continuación.

# GUÍAS Y REPOSITORIOS



¿Cómo cambiar el idioma de la Guía y del Manual?

Ambos documentos están disponibles en todos los idiomas de la asociación:

Francés

- Español
- italiano
- Griego
- búlgaro
- Inglés

El idioma por defecto de la plataforma y de todos los menús es el inglés, por lo que si desea leer la Guía y/o el Manual en un idioma diferente, deberá seleccionar el idioma deseado en el menú superior de la página:

Cultour

HOME GUIDEBOOKS AND REPOSITORY TRAINING COURSE DASHBOARD CONTACT

Local languages in which the platform works:

Български ελληνικά Français Italiano Español

Supports de formation traduits en italien ← Click here to access the Guidebook & Manual in the selected language

## The Gastronomy & Cultural heritage Guidebook

The Guidebook aims to raise the awareness of both business & local communities on the importance of local foods production & preservation of the culinary identity of our regions.

# GUÍA Y REPOSITORIO



La tercera sección está dedicada al Repositorio.

## Repository

The Repository consist of various materials on the topic of gastronomy, gastronomy tourist and heritage. The materials are provided as .pdf files and are intended for self-learning. They are additional to all training content and developed materials under the project. So, check them out and go deeper in those topics that are of interest for you.



*Circular tourism*

*Entrepreneurship*

*Short food supply chain*

*Gastronomy*

*Heritage-Story telling*

*Marketing*

*Sustainable food*

*Tourism*

Como se puede ver en la captura de pantalla, el repositorio consta de 8 divisiones.

Al hacer clic en una sección determinada, se abre una nueva ventana con todos los materiales de esa sección. Allí puede encontrar recursos adicionales para el tema seleccionado: enlaces a documentos, artículos, videos de YouTube, etc.

Al final del nombre de cada recurso disponible entre paréntesis se encuentra el idioma del recurso.



HOME GUIDEBOOKS AND REPOSITORY TRAINING COURSE DASHBOARD CONTACT

### Circular tourism

Boosting Sustainable Tourism Development and Capacity of Tourism SMEs through Transnational Cooperation and Knowledge Transfer (English)

Circular economy in tourism - Tools and resources (English)

L'intégration des principes de l'économie circulaire dans le tourisme (French)

Des innovations pour un tourisme plus circulaire (French)

HRTE21 - En Bretagne, les acteurs du tourisme s'unissent autour de l'économie circulaire (French)

Economie circulaire : définition & exemples | Ecologie Environnement (French)

## GUÍA Y REPOSITORIO



El Repositorio es un espacio común online donde se recogen diversos recursos relacionados con determinadas temáticas del turismo culinario y gastronómico.

De esta forma, los socios quieren animar a todos los usuarios de la plataforma a que se sientan libres de subir materiales al Repositorio.

Sin embargo, por razones de seguridad, la carga debe ser controlada por el coordinador del proyecto.

Así, si algún usuario de la plataforma está interesado y dispuesto a subir algún material a la plataforma, debe escribir al equipo del proyecto a través del formulario de contacto del menú Contacto y explicar lo que desea subir. Al usuario se le otorgarán derechos elevados en la plataforma para poder cargar los materiales en la sección respectiva del Repositorio.

# CURSO DE FORMACIÓN



Aquí podrás encontrar los diez módulos del curso de formación en Gastronomía Cultour:

## Training Course

 <p><b>Module 1: The EU's Farm to Fork strategy</b> Number of Sessions: 10</p>	 <p><b>Module 2: Understanding Global vs. Local Tourism and Key Attraction Points</b> Number of Sessions: 10</p>	 <p><b>Module 3: Gastronomic tourism as business opportunity</b> Number of Sessions: 10</p>
 <p><b>Module 4: Good models for innovation in designing touristic offer in gastronomy</b> Number of Sessions: 10</p>	 <p><b>Module 5: Marketing</b> Number of Sessions: 14</p>	 <p><b>Module 6: Business Plan</b> Number of Sessions: 10</p>
 <p><b>Module 7: ICT Applied to Gastronomic Tourism and Digital Marketing</b> Number of Sessions: 14</p>	 <p><b>Module 8: Quality standards &amp; labelling</b> Number of Sessions: 22</p>	 <p><b>Module 9: Short Food Supply Chain &amp; Local Food Promotion</b> Number of Sessions: 10</p>
 <p><b>Module 10: Gastronomy Tourism &amp; Hospitality</b> Number of Sessions: 10</p>		

# CURSO DE FORMACIÓN



Cada uno de los diez módulos tiene la siguiente estructura:

Texto breve para destacar lo más destacado del módulo al principio.

- Duración de la lección
- Introducción
- Contenido de la formación
- Todos los módulos son accesibles por separado.
- Recursos adicionales
- El archivo pdf completo con todo el módulo
  - Breve presentación del módulo para formadores
- Actividad
- Estudio de caso
- Bibliografía
- Prueba

Cada módulo también incluye una entrevista en vídeo con un actor nacional que comparte su visión y experiencia sobre el tema del módulo.

Todos los materiales del módulo están disponibles para ser estudiados en línea en la plataforma, así como para descargarlos como archivos .pdf para su uso sin conexión.

# CURSO DE FORMACIÓN



¿Cómo seleccionar el idioma del curso?

El curso, al igual que la guía y el manual, está disponible en inglés y en los idiomas de todos los socios.

Puedes seleccionar el idioma de los módulos a través del menú en la parte superior del sitio.



[HOME](#) [GUIDEBOOKS AND REPOSITORY](#) [TRAINING COURSE](#) [DASHBOARD](#) [CONTACT](#)

## Training Course

Choose a language for your training course:

- English
- Ελληνικά
- Français
- Italiano



Click on the language to have only the modules on that language displayed

### Nota:

De forma predeterminada, la plataforma muestra todos los módulos en todos los idiomas disponibles. Por lo tanto, para limitar la lista de módulos a los que están en su idioma, deberá seleccionar una versión de idioma como se indica anteriormente.

# CURSO DE FORMACIÓN



Si está interesado en un módulo determinado, puede hacerlo y ver la estructura del módulo.

Sin embargo, para poder ver el contenido en sí, deberás hacer clic en el botón “Inscribirse” que se encuentra debajo del video.

## Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

By IIP / October 7, 2024

Climate change challenges, loss of biodiversity, evolving consumption patterns, and economic issues faced by small producers have led to a new trend of selling some of the local productions. The necessary changes aim to encourage a market that:

- Reduce transportation and packaging waste, limiting CO2 emissions.
- Increase transparency and healthy food by reducing chemical usage.
- Preserve natural habitats and endemic species.
- Open new markets, supporting small producers and fostering social links.

In this module, you will explore short distribution channels. You will understand their benefits and constraints through examples, and assess their value for local producers, tourism, and the economy.

Duration of the lesson: 3 hours

Difficulty: 1

Categories: Level1



Free Plan

FREE

Enroll to Module

Introduction

General information 1 of 2

# CÓMO NAVEGAR POR EL MÓDULO



Una vez que abra una determinada sección del módulo, siempre podrá volver a la estructura del módulo a través del enlace “Atrás” ubicado debajo del nombre del módulo.

## Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

Leave a Comment / By TP / September 13, 2024

[Back to](#) Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

0

Numerous modern challenges highlight the need to revitalize local food markets. Just to mention some of them:

- Climate change issues encourage the reduction of long-distance transportation of food and of packaging waste resulting from it;
- The loss of biodiversity requests preservation of endemic species;
- The Covid19 pandemic, and its transport restrictions, has demonstrated the benefits of local markets;
- More and more consumers are looking for healthy food and transparency or are fighting against the industrial food system and mass-distribution...

Una vez que termines con una determinada sección del módulo, debes marcarla como completada mediante el botón que se encuentra debajo del contenido. Ten en cuenta que una vez que marques la sección como completada, se mostrará como completada en la página principal del módulo.

Project number 2022-1-FRED-KA220-VET-000086243

✓ Mark Complete

Previous Lesson  
Introduction

Next Lesson  
1. What is a short sale chain?

Training materials	
<input type="checkbox"/> Short Food Supply Chain & Local Food Promotion	1 of 8
<input checked="" type="checkbox"/> 1-What is a short sale chain?	2 of 8

A través de los botones “Lección anterior” y “Lección siguiente” podrás ir a la lección respectiva.

## CÓMO NAVEGAR POR EL MÓDULO



En la parte inferior de cada sección, hay un campo específico llamado “Dejar una respuesta”.

### Leave a Reply

Logged in as haradinova. Edit your profile. Log out? Required fields are marked \*

Comment \*

Post Comment

Aquí el alumno tiene la posibilidad de dejar una reseña, comentario o compartir ideas sobre un tema de la sección específica o preguntar al formador sobre algo relacionado con el material presentado en esta sección.

El comentario será revisado por el sistema automáticamente y se publicará debajo del campo.

El entrenador también puede publicar su comentario debajo de la pregunta de la misma manera.

# CÓMO NAVEGAR POR EL MÓDULO



La última sección de cada módulo es el cuestionario. Al hacer clic en la sección, se lo dirige a una nueva página donde debe hacer clic en el botón "Realizar el cuestionario" para comenzar la prueba.

## Module 9 Quiz

[Leave a Comment](#) / [By TP](#) / September 27, 2024

[Back to: Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion](#)

0

[Take Quiz](#)

[Previous Lesson](#)  
[Bibliography](#)

[Back to Course](#)  
[Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion](#)

La siguiente página le informa que tiene varios intentos; que necesita el 80% para aprobar el examen y que el cuestionario tiene 10 preguntas.

Pulse el botón "Iniciar prueba" para cargar la primera pregunta.

## Quiz M9

[By TP](#) / September 27, 2024

[Return to Lesson](#)

## Quiz Information

**Minimum Passing Grade:** 80%

**Remaining Attempts:** Unlimited

**Questions:** 10

Module 9

[Start Quiz >](#)

# CÓMO NAVEGAR POR EL MÓDULO



Las preguntas son con 1 respuesta correcta.

En caso de respuestas múltiples se indica entre paréntesis en la pregunta.

## How do SFSC contribute to tourism? (several answers)

- A Direct interaction benefits both producers and tourism stakeholders.
- B Local restaurants offer authentic culinary experiences.
- C SFSC guarantees fixed prices for tourists.
- D SFSC enables visitors to order products online.

-- Previous Question

Next Question --

Una vez que respondas las 10 preguntas, la plataforma calcula la puntuación. En caso de que sea 80% o más, apruebas y podrás encontrar tu certificado para ese módulo en la sección “Mis certificados” en el Dashboard.

El sistema marca las respuestas correctas en verde y las incorrectas en rojo.

Si hace clic en la respuesta incorrecta, se mostrará un menú desplegable donde podrá ver su propia respuesta, la respuesta correcta y una breve explicación.

One of the characteristics of a Short Food Supply Chain (SFSC) is geographical proximity, meaning limited transportation between producers and consumers.

1 / 1 points

Which of the following is NOT a consideration in the development of a sustainable SFSC?

0 / 1 points

Selected answer:

Overcoming additional costs

Correct answer:

Reducing transparency in the food chain

Clarification:

Feedback: ensuring transparency in the food chain is essential for the development of a sustainable SFSC

# PANEL



El menú del Panel de Control proporciona información sobre:

- los cursos en los que te has inscrito;
- tus logros;
- sus certificados emitidos;
- sus membresías.

## Dashboard

### My Courses

 <p><b>Module 1: The EU's Farm to Fork strategy</b> Number of lessons: 15 Status: Enrolled Enrolled: October 4, 2024</p> <a href="#">View All My Courses</a>	 <p><b>Module 2: Understanding Global vs. Local Tourism and Key Attraction Points</b> Number of lessons: 19 Status: Enrolled Enrolled: December 9, 2024</p>	 <p><b>Module 3: Gastronomic tourism as business opportunity</b> Number of lessons: 16 Status: Enrolled Enrolled: December 12, 2024</p>
---	--	--

### My Achievements

You do not have any achievements yet. Enroll in a course to get started!

[View All My Achievements](#)

### My Certificates

Cert\_M1  
January 27, 2025

[View All My Certificates](#)

### My Memberships

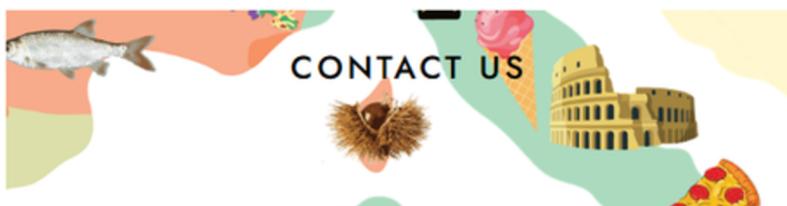
You are not enrolled in any memberships.

[View All My Memberships](#)

# CONTACTOS



El menú Contacto proporciona los datos de contacto del coordinador del proyecto, así como un formulario para escribir sus comentarios, sugerencias y recomendaciones y enviarlos a los socios del proyecto.



## Get In Touch

SEND NOW

## Talk To Us

- EMAIL**  
berhault.marina@cdo-petrapatrimonia.com
- NAME** BERHAULT  
CDE Petra Patrimonia
- ADDRESS**  
Couvent des Cordeliers Boulevard des Martyrs -- 04300 Forcalquier

Follow Us:



# PROCESO DE CERTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN

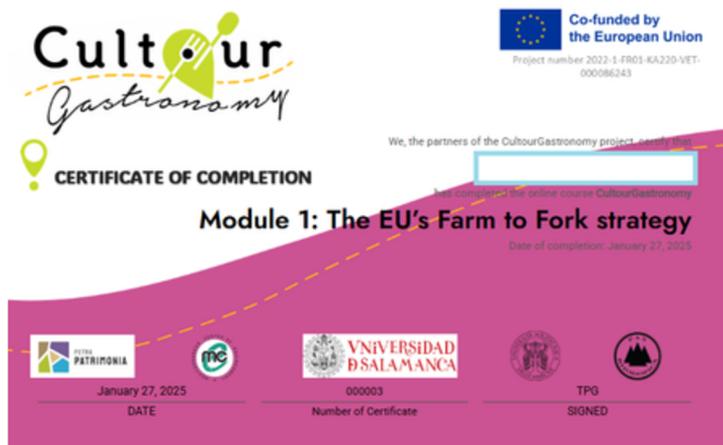


El certificado de finalización se entrega por módulo. Esto significa que una vez que finalice un módulo y marque todas las actividades y tareas como completadas y obtenga la cantidad de puntos necesaria en el cuestionario de salida, podrá generar su certificado para el módulo correspondiente.

Al final de cada módulo, los estudiantes deberán completar y enviar una prueba de opción múltiple.

Quienes alcancen una puntuación mínima de 80 sobre 100 recibirán un certificado que indica la finalización exitosa del módulo.

La plataforma generará automáticamente los certificados. El certificado estará disponible para imprimir y descargar en la sección Panel de Control / Mis certificados.

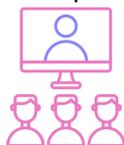


## RECOMENDACIONES PARA ENTRENADORES



**Las habilidades clave** en las que debemos centrarnos como formadores incluyen:

- Generar **confianza** ofreciendo **consistencia**, **compromiso** para realizar una formación de **calidad** y **apertura mental** para integrar nuevos elementos que cumplan con las expectativas de los alumnos.
- **Escucha activa.**
- Hacer preguntas: saber cómo formular preguntas para obtener respuestas cualitativas.



Para involucrar a sus **participantes en** el desarrollo de su capacitación, debe utilizar **métodos de aprendizaje activo.**

En primer lugar, **establezcan juntos reglas de participación sencillas** desde el principio para fomentar un clima respetuoso y dinámico.

Comience cada sesión con una actividad **rompehielos** relacionada con el turismo o la gastronomía para establecer un ambiente amistoso.

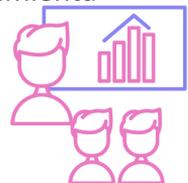
- ¿Cuál es tu plato favorito y por qué?
- ¿Qué plato te representa mejor y por qué?
- Prepare una lista de imágenes o descripciones de platos icónicos (paella, sushi, poutine, etc.) y pida a todos que adivinen el origen.
- Proporcione una palabra relacionada con el turismo gastronómico (por ejemplo, “mercado”, “queso”, “especias”) y pida a cada participante que diga espontáneamente lo que le evoca.

## RECOMENDACIONES PARA ENTRENADORES



**Desarrollo de contenidos:** sea lo más espontáneo posible, agregue ejemplos locales o conocidos por sus alumnos para que se imaginen de qué se trata.

- **Alternar teoría y práctica:** evitar las conferencias largas. Combinar explicaciones breves (10-15 minutos) con actividades prácticas y recomendaciones.
- Integra **anécdotas e historias** relacionadas con la gastronomía local para cautivar a la audiencia. Ej: ¿Sabías que este queso se ha elaborado con una receta del siglo XVIII?
- Utilice vídeos cortos, fotografías o mapas para **cambiar el formato de los medios** y hacer que su sesión sea más dinámica.
- Haga **preguntas directas** a participantes específicos para integrarlos en la discusión.
- **Dividir a los participantes por grupos** para desarrollar las actividades.
- **Utilice el juego de roles** como una actividad inmersiva (simulación de escenario)
- Llevar a los estudiantes a **visitas de campo:** acercarse a productores locales y proveedores de turismo para establecer redes y compartir buenas prácticas.
- Al finalizar tu formación, puedes pedir **feedback** a los alumnos para evaluar tu propia formación a través de cuestionarios. Para ello, puedes utilizar la herramienta GoogleForm



# RECOMENDACIONES PARA ENTRENADORES



## Ejemplos de implementación de actividades:

**ACTIVIDAD DEL MÓDULO ESTRATEGIA DE LA GRANJA A LA MESA**  
¿SOY SOSTENIBLE?  
¿CÓMO PUEDO MEJORAR? - TRABAJO EN GRUPO



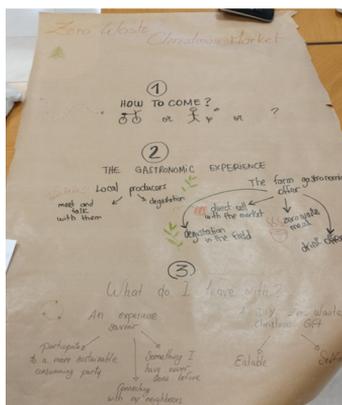
**ACTIVIDAD DEL MÓDULO OPORTUNIDAD DE NEGOCIO PRESENTACIÓN EMPRESARIAL**



**ACTIVIDAD DEL MÓDULO DE NARRACIÓN DE HISTORIAS CONSTRUYE TU NARRATIVA SOBRE UNO DE TUS PRODUCTOS**



**ACTIVIDAD DEL MÓDULO CORTOCIRCUITOS CONSTRUYE TU CORTOCIRCUITO**



# RECOMENDACIONES PARA ENTRENADORES



## Ejemplos de implementación de actividades:

### **VISITA DE CAMPO** VISITA A UNA QUESERÍA Y DEGUSTACIÓN



### **VISITA DE CAMPO** VISITA A UNA FABRICA DE JAMÓN



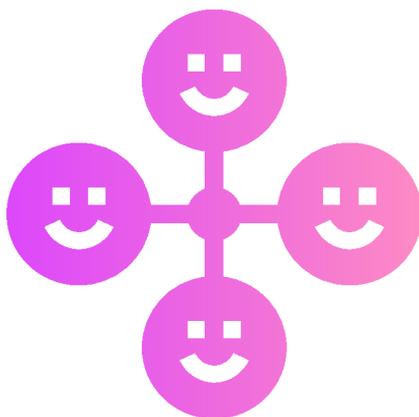
## DISEMINACIÓN



### **Comunica sobre tus actividades de formación**

#### **¡Una red transnacional de educadores de adultos especializados en turismo gastronómico!**

El proyecto CultourGastronomy ha creado una red internacional de formadores y profesionales y ha creado alianzas que estimulan el intercambio de buenas prácticas, fomentan la creatividad y fomentan la experimentación. Esta red solo se mantendrá activa si todos comunicamos nuestras acciones.

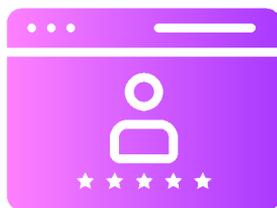




## **Hacia la mejora continua:**

Los educadores de adultos y otros profesionales que participan en la formación de adultos en materia de turismo sostenible pueden beneficiarse de las experiencias de otros. El desarrollo sostenible requiere nuevas habilidades y competencias transversales, como el pensamiento holístico, el pensamiento crítico y un enfoque multidisciplinario. Se trata de habilidades que no siempre son fáciles de transmitir. Mediante el intercambio de prácticas, la comunidad de formadores enriquecerá los métodos de formación y los hará más eficaces.

- Puede demostrar las posibilidades de la plataforma: cada profesor/formador puede adaptar el uso del material propuesto a sus grupos objetivo. ¡Describir su experiencia puede ayudar a otros formadores a aprovechar al máximo la plataforma de aprendizaje que tienen a su disposición!
- Compartir fotos, vídeos y una breve descripción de las experiencias es más eficiente que un millón de palabras para otros entrenadores.
- Este testimonio también contribuirá a convencer a los representantes institucionales y a los tomadores de decisiones para que apoyen el desarrollo de habilidades y competencias.





## **Herramientas para comunicar y difundir mejor**

La difusión a través de los **medios online** permite llegar a un público más amplio, tanto en el propio país como fuera de él. ¡Es una forma de implicar cada vez a más actores en el turismo gastronómico sostenible y en el desarrollo de los destinos sostenibles que todos esperamos!



## **Comunicación entre formadores/expertos en gastronomía:**

Hay un foro en la plataforma que puedes utilizar para compartir tus experiencias.

También puedes iniciar debates en tu cuenta de LinkedIn o crear un grupo para compartir tus propias experiencias e intercambiar con otros formadores para descubrir otras experiencias, mejorar tus conocimientos sobre turismo gastronómico cultural y sobre formación en este ámbito. También te ofrece la oportunidad de promocionar tus iniciativas de formación o informar sobre turismo gastronómico y patrimonio alimentario en tu región.

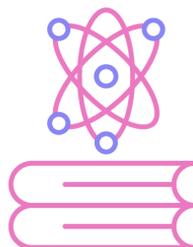
## DISEMINACIÓN



### Difusión de **buenas prácticas educativas**

¡Los socios del proyecto CultourGastronomy están a vuestra disposición para difundir vuestras buenas prácticas a través de las redes sociales del proyecto! Visita nuestros medios y encuentra el contacto de CultourGastronomy en tu país para facilitar la interacción y difusión de tus experiencias.

- Página de Facebook de CultourGastronomía
- Cuenta de Instagram de CultourGastronomy



### Plataforma **EPALE**

EPALE es una plataforma europea financiada por el programa Erasmus+ de la UE. Se trata de una comunidad multilingüe y abierta de profesionales del aprendizaje de adultos, entre los que se incluyen educadores y formadores de adultos, personal de orientación y apoyo, investigadores y académicos, y responsables de la formulación de políticas.

Podrás conectarte con tus compañeros de toda Europa y aprender de ellos, pero también promover tus oportunidades de aprendizaje para todos los adultos, registrándote en la plataforma.

Obtenga más información aquí: Participe | EPALE (europa.eu).

## REFERENCIAS



Universidad de Salamanca. (2023). Manual de EcoOils para formadores. <https://www.eco-oils.eu/wp-content/uploads/2023/05/Manual-para-formadores-ESP.pdf>

Elizabethkirk. (30 de enero de 2019). Las tres C de los programas de mentoría exitosos. INTOO Reino Unido e Irlanda. <https://www.intoo.com/uk/the-key-to-successful-mentoring-programmes/>

Bath, D., Smith, C., Caroline Steel, Equipo del Proyecto de Enseñanza Sesional de AUTC, Denise Chalmers, Rachel Hannam, Masser, B., TEDI Educational Technologies y el Instituto de Innovación en la Enseñanza y el Aprendizaje de la UQ (sin fecha). Guía para la enseñanza y el aprendizaje en la UQ para tutores. <https://itali.uq.edu.au/files/4600/Tutors-Guide.pdf>



