

# ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ



# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



Περίληψη	3
Εισαγωγή	7
Ομάδες στόχοι & ανάγκες κατάρτισης	8
Ενότητες εκπαιδευτικών μαθημάτων	10
Οδηγός	15
Πώς να αποκτήσετε πρόσβαση στην πλατφόρμα ηλεκτρονικής μάθησης	17
Οδηγοί και διαδικτυακή βιβλιοθήκη	21
Εκπαιδευτικό πρόγραμμα	26
Dashboard/Πίνακας έλεγχου	34
Πιστοποίηση	35
Οδηγίες για τους εκπαιδευτές	37
Επικοινωνία	41



Project nbr.2022-1-FR01-KA220-VET-000086243

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (ΕΑΕΕΑ). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο ΕΑΕΕΑ δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ



Η γαστρονομία είναι κάτι περισσότερο από το... φαγητό. Ενσωματώνει τον πολιτισμό, την κληρονομιά, τις παραδόσεις και την αίσθηση της κοινότητας διαφορετικών λαών. Ενισχύει την κατανόηση μεταξύ των πολιτισμών, φέρνοντας ανθρώπους και παραδόσεις πιο κοντά. Σε αυτό το πλαίσιο, ο γαστρονομικός τουρισμός αναδεικνύεται ως ζωτικό μέσο για τη διαφύλαξη της πολιτιστικής κληρονομιάς, ενώ ταυτόχρονα δημιουργεί ευκαιρίες, ιδιαίτερα στις αγροτικές περιοχές. Με την προώθηση της παραδοσιακής κουζίνας και των τοπικών προϊόντων, ο γαστρονομικός τουρισμός συμβάλλει στην τόνωση των τοπικών οικονομιών, δημιουργώντας θέσεις εργασίας και ενισχύοντας την περιφερειακή ανάπτυξη.



Τα τελευταία χρόνια, ο γαστρονομικός τουρισμός γνώρισε ραγδαία ανάπτυξη και κατέστη ένα από τα πιο δυναμικά και καινοτόμα τμήματα της τουριστικής βιομηχανίας. Ο ρόλος της στη διαφοροποίηση του τουρισμού και την υποστήριξη των τοπικών και περιφερειακών οικονομιών είναι ιδιαίτερα πολύτιμος στις αγροτικές περιοχές, αφού η εγγύτητα με την παραγωγή τροφίμων παρέχει ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για την προσφορά αυθεντικών γαστρονομικών εμπειριών. Όπως τόνισε ο Taleb Rifai, πρώην Γενικός Γραμματέας του UNWTO, ο τουρισμός τροφίμων παρέχει στις τοπικές κοινότητες ευκαιρίες εισοδήματος και απασχόλησης, όπως για ξεναγούς αμπελώνων και τοπικούς σεφ, ενώ παράλληλα τονώνει τομείς όπως η γεωργία. Ο γαστρονομικός τουρισμός έχει επομένως μεγάλες δυνατότητες για να βοηθήσει τις κοινότητες να ξεπεράσουν τις οικονομικές προκλήσεις.

Η κρίση του COVID-19 υπογράμμισε περαιτέρω το “ευάλωτο” της ανθρωπίνης δραστηριότητας και τη σημασία της εξισορρόπησης της σχέσης μας με τη φύση. Οι βασικές στρατηγικές της ΕΕ, συμπεριλαμβανομένης της στρατηγικής για τη βιοποικιλότητα και της στρατηγικής Farm to Fork, στοχεύουν στην αποκατάσταση αυτής της ισορροπίας, με την προώθηση βιώσιμων συστημάτων τροφίμων και τη διατήρηση της βιοποικιλότητας.

Μέσα σε αυτό το εξελισσόμενο πλαίσιο, η γαστρονομία αναγνωρίζεται όλο και περισσότερο ως πολύτιμο πολιτιστικό αγαθό σε όλη την ΕΕ. Η υποστήριξη της ανάπτυξης του γαστρονομικού τουρισμού θεωρείται απαραίτητη για την τόνωση των τοπικών οικονομιών και τη διατήρηση των νέων στις αγροτικές περιοχές. Ο Zurab Pololikashvili, Γενικός Γραμματέας του UNWTO, τονίζει ότι ο γαστρονομικός τουρισμός μπορεί να αποτελέσει ισχυρό μοχλό δημιουργίας θέσεων εργασίας και κοινωνικής ένταξης, ιδιαίτερα για ευάλωτες ομάδες όπως οι γυναίκες και οι νέοι.



Με βάση αυτό το σημαντικό σκεπτικό αναπτύχθηκε το έργο CultourGastronomy, για την προώθηση του γαστρονομικού τουρισμού ως στρατηγικού άξονα βιώσιμης ανάπτυξης. Μέσω καινοτόμων ιδεών, μεθόδων εκπαίδευσης και διαφορετικών πόρων, το έργο θα ενισχύσει τη συνεργασία και θα δημιουργήσει συνέργειες μεταξύ των διαφόρων ενδιαφερομένων στον τομέα του γαστρονομικού τουρισμού. Στοχεύει στη δημιουργία ολοκληρωμένων επιχειρηματικών ομάδων, δίνοντας τη δυνατότητα στους περιφερειακούς ενδιαφερόμενους φορείς να βελτιώσουν τις τουριστικές τους προσφορές και να εξυπηρετήσουν καλύτερα τους επισκέπτες.

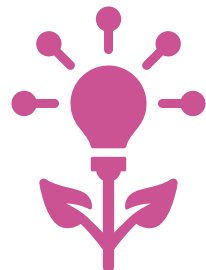
Ο πρωταρχικός στόχος του έργου CultourGastronomy είναι να ενισχύσει τις βασικές ικανότητες των αγροτών και των παραγωγών μικρής κλίμακας τροφίμων και ποτών στο γαστρονομικό τουρισμό, την επιχειρηματικότητα και το ψηφιακό μάρκετινγκ.

Το έργο στοχεύει επίσης να ευαισθητοποιήσει τις τοπικές κοινωνίες και τις επιχειρήσεις σχετικά με τη σημασία και την αξία της άυλης γαστρονομικής κληρονομιάς, προς όφελος ολόκληρης της κοινότητας.



Οι ειδικοί στόχοι του έργου περιλαμβάνουν:

- Βελτίωση των ικανοτήτων των αγροτών και των οικογενειακών παραγωγών στην παροχή υπηρεσιών υψηλής ποιότητας στο γαστρονομικό τουρισμό, με επίκεντρο την επιχειρηματικότητα, το ψηφιακό μάρκετινγκ και τη βιώσιμη ανάπτυξη.
- Επέκταση του επιχειρηματικού δυναμικού για αυτούς τους παραγωγούς αναπτύσσοντας τις γαστρονομικές τουριστικές τους προτάσεις και παρέχοντας εκπαίδευση σε καινοτόμες και βιώσιμες πρακτικές διαχείρισης επιχειρήσεων.
- Υποστήριξη της υιοθέτησης ψηφιακών τεχνολογιών για την εκπαίδευση τοπικών παραγωγών στην επιχειρηματικότητα, το ψηφιακό μάρκετινγκ και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης για το γαστρονομικό τουρισμό.
- Ανάπτυξη βιώσιμων συνεργασιών μεταξύ αγροτών, παραγωγών και παρόχων τουριστικών υπηρεσιών για τη δημιουργία βιώσιμων δικτύων που ενισχύουν την τοπική ανάπτυξη και προσελκύουν περισσότερους τουρίστες.
- Ανάδειξη της σημασίας της διατήρησης και προβολής της τοπικής γαστρονομικής κληρονομιάς προς όφελος των τοπικών κοινωνιών.
- Ευαισθητοποίηση σχετικά με τη σχέση μεταξύ της τοπικής/περιφερειακής γαστρονομικής κληρονομιάς και των αναπτυξιακών δυνατοτήτων της περιοχής.



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτό το εγχειρίδιο εκπαιδευτών έχει σχεδιαστεί για να υποστηρίξει τους εκπαιδευτές στην παροχή αποτελεσματικής εκπαίδευσης του μαθήματος e-learning CultourGastronomy. Παρέχει βασικές παιδαγωγικές αρχές που αναπτύχθηκαν από τα μέλη του έργου CultourGastronomy, αξιοποιώντας την τεχνογνωσία και την εμπειρία τους για να βελτιώσουν τη διδακτική σας εμπειρία.

Οι συστάσεις και το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου στοχεύουν να ενισχύσουν ένα δυναμικό και θετικό περιβάλλον μάθησης, διασφαλίζοντας μια επιτυχημένη διδακτική εμπειρία. Ο βασικός στόχος αυτού του έργου είναι να τοποθετήσει τους μαθητές στο επίκεντρο της διδακτικής-μαθησιακής διαδικασίας. Το μάθημα φιλοξενείται σε ψηφιακή πλατφόρμα, επιτρέποντας στους συμμετέχοντες να επιλέξουν τις προτιμώμενες ενότητες και να μάθουν με το δικό τους ρυθμό.



Οι ομάδες-στόχοι του CultourGastronomy είναι οι εξής:

- Τοπικοί επιχειρηματίες στον κλάδο της μαγειρικής: Ιδιοκτήτες εστιατορίων, σεφ, ιδιοκτήτες οινοποιείων και αποστακτηρίων, διαχειριστές γαστρονομικών τουριστικών καταλυμάτων και άλλους τοπικούς επιχειρηματίες που συμμετέχουν άμεσα στην παραγωγή, προώθηση και πώληση παραδοσιακών τροφίμων και ποτών.

- Παραγωγοί παραδοσιακών τροφίμων και ποτών: Οι παραγωγοί που ασχολούνται με την παραγωγή παραδοσιακών τροφίμων και ποτών, όπως αγρότες, ψαράδες, οινοποιοί, ζυθοποιοί, τυροκόμοι και άλλοι, θα βρουν πολύτιμες πληροφορίες για το πώς να βελτιώσουν τις πρακτικές τους και να συνδέσουν τα προϊόντα τους με το γαστρονομικό τουρισμό.

- Τοπικές κοινότητες: Οι τοπικές κοινότητες, που μπορεί να περιλαμβάνουν κατοίκους τόσο των αγροτικών όσο και των αστικών περιοχών, έχουν κεντρικό ρόλο στη διατήρηση και την προώθηση της παραδοσιακής κουζίνας και της πολιτιστικής κληρονομιάς. Αυτός ο οδηγός θα τους παρέχει γνώσεις για το πώς να αξιοποιήσουν τους πόρους και τις παραδόσεις τους για να ενισχύσουν την τοπική οικονομία και την πολιτιστική ταυτότητα.



- Επαγγελματίες τουρισμού και φορείς τοπικής ανάπτυξης:

Όσοι εμπλέκονται στην προώθηση του τοπικού τουρισμού και της κοινοτικής ανάπτυξης, όπως τουριστικοί πράκτορες, ξεναγοί και κυβερνητικοί αξιωματούχοι, μπορούν να χρησιμοποιήσουν αυτόν τον οδηγό για να κατανοήσουν πώς η γαστρονομία μπορεί να είναι ένα ισχυρό εργαλείο για την προσέλκυση επισκεπτών και την τόνωση της τοπικής ανάπτυξης.

- Εκπαιδευτές και εκπαιδευτικοί:

Δάσκαλοι, εκπαιδευτές και εκπαιδευτικοί που επιθυμούν να διδάξουν άλλους για το γαστρονομικό τουρισμό, την προώθηση της πολιτιστικής κληρονομιάς και τις βιώσιμες πρακτικές μπορούν να χρησιμοποιήσουν αυτόν τον οδηγό ως διδακτική πηγή.

- Ερευνητές και Ειδικοί στη Γαστρονομία και τον Πολιτισμό:

Ακόμα κι αν δεν είναι το κύριο κοινό, ερευνητές και ειδικοί στον τομέα της γαστρονομίας και του πολιτισμού μπορεί να βρουν χρήσιμες πληροφορίες σε αυτόν τον οδηγό για τη δική τους εργασία και για να τις μοιραστούν με άλλους.

Μέσω μιας έρευνας, η CultourGastronomy καθόρισε ορισμένες εκπαιδευτικές ανάγκες που πρέπει να αντιμετωπιστούν.

## ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

**Το μάθημα αποτελείται από 10 ενότητες, η καθεμία διάρκειας 8 έως 10 ωρών.**

**Κάθε ενότητα περιλαμβάνει:**

- Μαρτυρία παραγωγού ή τουριστικού παρόχου,
- Θεωρητικά περιεχόμενα,
- βέλτιστες πρακτικές,
- Δραστηριότητες,
- Πρόσθετα υλικά για βαθύτερη εξερεύνηση του θέματος,
- Κουίζ για να ελέγξετε τις γνώσεις σας
- Τα περιεχόμενα είναι διαθέσιμα για λήψη σε PDF.



# Περιεχόμενα

## Ενότητα 1 - Στρατηγική Farm to Fork



Διερευνά τη στρατηγική της ΕΕ Farm to Fork, που είναι σχεδιασμένη για να χρησιμεύσει ως ακρογωνιαίος λίθος για τη κατεύθυνση των συστημάτων τροφίμων σε όλη την Ευρώπη σε δικαιότερα και πιο βιώσιμα γεωργικά μοντέλα. Θα συζητηθούν επίσης ορισμένες προκλήσεις της εφαρμογής του.

## Ενότητα 2 - Κατανόηση του παγκόσμιου έναντι του τοπικού τουρισμού



Εξετάζει τις βασικές διαφορές και ομοιότητες μεταξύ των παγκόσμιων και τοπικών τουριστικών αξιοθέατων, με ιδιαίτερη έμφαση στο πώς αυτά τα στοιχεία διαμορφώνουν την τουριστική εμπειρία στο γαστρονομικό και πολιτιστικό τουρισμό.

## Ενότητα 3 - Ο γαστρονομικός τουρισμός ως επιχειρηματική ευκαιρία

Εστιάζει στο σχεδιασμό και την ανάπτυξη αξέχαστων και συναρπαστικών γαστρονομικών ταξιδιών ως επιχειρηματικές ευκαιρίες.

## Ενότητα 4 - Ψυχολογικά κίνητρα & καινοτομία

Εξετάζει τα ψυχολογικά κίνητρα πίσω από τις γαστρονομικές εμπειρίες και παρουσιάζει καινοτόμες στρατηγικές για τη βελτίωση των τουριστικών προσφορών. Προσφέρει δημιουργικές ιδέες για το σχεδιασμό ελκυστικών προσφορών που προσελκύουν τόσο νέους όσο και παλιούς πελάτες.

## Ενότητα 5 - Μάρκετινγκ

Ανακαλύψτε το βασικό ρόλο του Μάρκετινγκ στο γαστρονομικό τουρισμό. Μάθετε πώς να εφαρμόσετε αρχές μάρκετινγκ, να δημιουργείτε αποτελεσματικές στρατηγικές και να βελτιστοποιείτε τις επενδύσεις σας.





## Ενότητα 6 - Επιχειρηματικό σχέδιο

Εισάγει τον κρίσιμο ρόλο ενός επιχειρηματικού σχεδίου στην επίτευξη των στόχων της εταιρείας. Μάθετε τα βασικά στοιχεία του, πώς να το συντάξετε και πώς συμβάλλει σε μια επιτυχημένη επιχειρηματική στρατηγική.



## Ενότητα 7 - Τεχνολογίες Πληροφορικής και Επικοινωνίας που εφαρμόζονται στο γαστρονομικό τουρισμό και το ψηφιακό μάρκετινγκ

Οι στρατηγικές ψηφιακού μάρκετινγκ είναι βασικές για την προώθηση του γαστρονομικού και πολιτιστικού τουρισμού. Μάθετε να χρησιμοποιείτε τα σωστά εργαλεία και τεχνικές για να ενισχύσετε την προβολή στο διαδίκτυο και να προσελκύσετε επισκέπτες που παθιάζουν με την τοπική γαστρονομία και τον πολιτισμό.

## Ενότητα 8 - Πρότυπα ποιότητας και επισήμανση

Εστιάζει στη διασφάλιση της ποιότητας στο γαστρονομικό τουρισμό, ιδιαίτερα όσον αφορά την υγιεινή, την εξυπηρέτηση πελατών και την κατανόηση των προγραμμάτων ποιότητας και των προγραμμάτων πιστοποίησης της ΕΕ.

## Ενότητα 9 - Σύντομη αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων & τοπική προώθηση τροφίμων



Διερευνά σύντομα κανάλια διανομής, τα οφέλη και τις προκλήσεις τους και πώς υποστηρίζουν τους μικρούς παραγωγούς, μειώνουν τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο και ωφελούν τον τοπικό τουρισμό και την οικονομία.

## Ενότητα 10 - Γαστρονομικός τουρισμός και φιλοξενία

Διερευνά τη σύνδεση μεταξύ γαστρονομίας και φιλοξενίας στην Ευρώπη, επισημαίνοντας ευκαιρίες για τοπικούς παραγωγούς και οικογενειακές επιχειρήσεις. Μάθετε να αξιολογείτε την ετοιμότητά σας για το γαστρονομικό τουρισμό και τη φιλοξενία.

# Στόχοι και αποτελέσματα

Ενότητες	Στόχοι του μαθήματος	Μαθησιακά αποτελέσματα
Ενότητα 1 Στρατηγική από το αγρόκτημα στο πιάτο	<p>Ο εκπαιδευόμενος</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- να κατανοήσει τους κύριους στόχους της στρατηγικής «Από το αγρόκτημα στο πιάτο»</li> <li>- Να προσδιορίζει τις ευκαιρίες που προσφέρει στους μικρής κλίμακας παραγωγούς</li> <li>- Να μάθει πώς να εφαρμόζει βιώσιμες πρακτικές παραγωγής και εμπορίας σύμφωνα με τις αρχές της πολιτικής «Από το αγρόκτημα στο πιάτο»</li> </ul>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- γνωρίζει τα περιβαλλοντικά και κοινωνικά ζητήματα που σχετίζονται με τη γεωργία σε επίπεδο ΕΕ και την ικανότητα ενσωμάτωσης υπεύθυνων πρακτικών</li> <li>- δημιουργεί και να διατηρεί σχέσεις με άλλους τοπικούς παραγωγούς, αγορές, εστιατόρια και οργανισμούς για την ενίσχυση της τοπικής γεωργικής κοινότητας</li> </ul>
Ενότητα 2 Ανάλυση μεταξύ παγκόσμιων και τοπικών τουριστικών πόλων έλξης	<p>Ο εκπαιδευόμενος</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- να αναλύσει τις προτιμήσεις των τουριστών και δώσει σημασία στην αυθεντικότητα</li> </ul>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- αναλύει και να προσδιορίζει τους διαφορετικούς παράγοντες έλξης μεταξύ του παγκόσμιου (διεθνούς) και του τοπικού (περιφερειακού ή εθνικού) τουρισμού.</li> <li>- διακρίνει τα τμήματα της αγοράς ανάλογα με τις προσδοκίες και τις προτιμήσεις του κοινού-στόχου.</li> <li>- αναγνωρίζει και να ανταποκρίνεται στα διαφορετικά κίνητρα των τοπικών και διεθνών τουριστών</li> <li>- εκτιμά την αναγνώριση της παγκόσμιας κληρονομιάς</li> </ul>
Ενότητα 3 Ο γαστρονομικός τουρισμός ως επιχειρηματική ευκαιρία	<p>Ο εκπαιδευόμενος</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-να εντοπίζει και να αναπτύσσει μοναδικά προϊόντα γαστρονομικού τουρισμού</li> <li>- Ενσωματώνει τον τοπικό πολιτισμό και την τοπική κληρονομιά στο γαστρονομικό ταξίδι</li> <li>- Να δημιουργεί καινοτόμες, βιώσιμες και <u>πλεονεκτικές</u> προτάσεις γαστρονομικού τουρισμού</li> </ul>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- σχεδιάζει προτάσεις γαστρονομικού τουρισμού που συνδυάζουν τις τοπικές γαστρονομικές παραδόσεις με τις σύγχρονες τουριστικές ανάγκες</li> <li>- ενσωματώνει τον τοπικό πολιτισμό, την ιστορία και τις γαστρονομικές παραδόσεις στην τουριστική εμπειρία για να την κάνουν πιο αυθεντική και ελκυστική</li> <li>- δημιουργεί αξέχαστες εμπειρίες που ανταποκρίνονται στις ανάγκες των τουριστών</li> </ul>
Ενότητα 4 Ψυχολογικά κίνητρα και καινοτομία στο γαστρονομικό τουρισμό	<p>Ο εκπαιδευόμενος</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- να αναλύει τα κίνητρα των τουριστών σε γαστρονομικές εμπειρίες</li> <li>- Να εφαρμόζει καινοτόμες προσεγγίσεις στο γαστρονομικό τουρισμό</li> </ul>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- αναπτύσσει στρατηγικές και να δημιουργεί ελκυστικές και επιτυχημένες γαστρονομικές προτάσεις</li> </ul>
Module 5 Μάρκετινγκ	<p>Ο εκπαιδευόμενος</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- να κατανοήσει τις βασικές αρχές του μάρκετινγκ</li> </ul>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- αναπτύσσει μια συνολική κριτική προσέγγιση που επιτρέπει τη βελτιστοποίηση των επενδύσεων (κόστος/προσπάθειες) στο μάρκετινγκ</li> <li>- αναλύει στρατηγικές μάρκετινγκ</li> <li>- σχεδιάζει και εφαρμόζει εργαλεία μάρκετινγκ</li> </ul>
Module 6 Επιχειρηματικό σχέδιο	<p>Ο εκπαιδευόμενος</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Να κατανοεί τις θεμελιώδεις αρχές, τα εργαλεία και τα βήματα που απαιτούνται για τη σύνταξη ενός επιχειρηματικού σχεδίου.</li> </ul>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- σχεδιάζει στρατηγικά (καθορισμός σαφών στόχων, σχεδιασμός λεπτομερούς χάρτη πορείας, λαμβάνοντας υπόψη τους πόρους και τους περιορισμούς της αγοράς)</li> <li>- αναλύει τις οικονομικές πτυχές</li> <li>- οργανώνει και διαχειρίζεται έργα</li> <li>- προσαρμόζεται και επιλύει προβλήματα</li> </ul>
Ενότητα 7 Η επικοινωνία στο γαστρονομικό τουρισμό και το ψηφιακό μάρκετινγκ	<p>Ο εκπαιδευόμενος</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- να εκπονεύει μια εκστρατεία ψηφιακού μάρκετινγκ για την προώθηση προϊόντων και την προβολή</li> </ul>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- θέτει τις βάσεις για μια εκστρατεία ψηφιακού μάρκετινγκ</li> <li>-Κατανοείτε τα πλεονεκτήματα της χρήσης των διαφημίσεων Google Ads και των διαφημίσεων στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης</li> </ul>

<p><b>Ενότητα 8</b>  <b>Διαδικασία</b>  <b>σήμανσης ποιότητας</b>  <b>και πιστοποίησης</b></p>	<p>Ο εκπαιδευόμενος          - Να κατανοεί πώς να παρέχει και να διασφαλίζει την ποιότητα της γαστρονομικής τουριστικής του πρότασης, καθώς και να γνωρίσει τα διάφορα προγράμματα πιστοποίησης.</p>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:          - εφαρμόζει τις κατάλληλες πρακτικές ασφάλειας τροφίμων          - κατανοεί τους διαφορετικούς τρόπους διασφάλισης της ποιότητας στο γαστρονομικό τουρισμό          - εντοπίζει και να εφαρμόζει τα σχετικά σήματα ποιότητας και πιστοποίησης στο γαστρονομικό τουρισμό          - ενσωματώνει βιώσιμες πρακτικές στις προτάσεις γαστρονομικού τουρισμού</p>
<p><b>Ενότητα 9</b>  <b>Η σύντομη αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων για την προώθηση των τοπικών τροφίμων</b></p>	<p>Ο εκπαιδευόμενος          - να εξοικειωθεί με την ποικιλομορφία των συντόμων αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων          -να κατανοήσει τη αξία (οικονομική, κοινωνική και οικολογική) των συντόμων αλυσίδων εφοδιασμού τροφίμων</p>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:          - αναλύει τα οφέλη και τους περιορισμούς για τους παραγωγούς των διαφόρων μοντέλων ΣΑΕΤ          - αναπτύσσει μια σύντομη αλυσίδα εφοδιασμού προσαρμοσμένη σε μια συγκεκριμένη επιχείρηση ή ομάδα επιχειρήσεων.          - συνδέει τις ΣΑΕΤ με τον τουρισμό (τοπικές αγορές, εστιατόρια κ.λπ.)</p>
<p><b>Ενότητα 10</b>  <b>Φιλοξενία και παροχή υπηρεσιών σε τουρίστες</b></p>	<p>Ο εκπαιδευόμενος          - να εξοικειωθεί με τα βασικά στοιχεία για την αναβάθμιση της φιλοξενίας στο γαστρονομικό τουρισμό.</p>	<p>Ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση να:          - Προσδιορίζει την υπάρχουσα τουριστική ικανότητα που συνδέεται με την παραγωγή/πολιτιστική κληρονομιά          - αναπτύσσει βιώσιμες δραστηριότητες στο αγρόκτημα/επιχείρηση/προσφέροντας μια ζωντανή εμπειρία          - βελτιώνει τη στάση του απέναντι στους επισκέπτες (ντόπιους και ξένους)</p>





## ΟΔΗΓΟΣ

Εκτός από το εκπαιδευτικό πρόγραμμα, υπάρχει ο οδηγός γαστρονομίας και πολιτιστικής κληρονομιάς που στοχεύει:

- Ευαισθητοποίηση για τη σημασία του γαστρονομικού τουρισμού και της σχέσης του με την πολιτιστική κληρονομιά
- Προώθηση της διατήρησης της γαστρονομικής κληρονομιάς
- Ενίσχυση της συνεργασίας μεταξύ διαφορετικών τομέων
- Ενθάρρυνση για ενεργό συμμετοχή
- Ευαισθητοποίηση για τον πλούτο των τοπικών παραδόσεων
- Προώθηση της καινοτομίας και της βιώσιμης ανάπτυξης
- Ενδυνάμωση των αναγνωστών να προωθήσουν την τοπική τους γαστρονομία



## Περιεχόμενα

### 1. Εισαγωγή

### 2. Η γαστρονομία ως μέρος της άυλης εθνικής & ευρωπαϊκής κληρονομιάς

Ανακαλύψτε πώς η γαστρονομία συμβάλλει στην άυλη κληρονομιά τόσο σε εθνικό όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

### 3. Προέλευση & ιστορία της γαστρονομίας

Εξερευνήστε την προέλευση και την ιστορία της τοπικής και εθνικής γαστρονομίας, συμπεριλαμβανομένων: ιστορίας της τοπικής γαστρονομίας, πολιτιστικές επιρροές στην τοπική κουζίνα, παραδοσιακά συστατικά και τεχνικές.

### 4. Σύγχρονη γαστρονομία

Αναλύστε την εξέλιξη της γαστρονομίας μέχρι σήμερα, αναδεικνύοντας τις τάσεις και τις αλλαγές στην κουζίνα

**5. Προστασία της «διατροφικής κληρονομιάς» από την Ε.Ε.**  
Εξηγήστε τα μέτρα προστασίας που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Ένωση για τη διαφύλαξη της γαστρονομικής κληρονομιάς

## **6. Γαστρονομία και τουρισμός**

Αναλύστε τη σχέση τοπικής γαστρονομίας και τουρισμού, επισημαίνοντας τη σημασία της στην προσέλκυση επισκεπτών.

## **7. Γαστρονομία και τοπική οικονομία**

Ανακαλύψτε πώς η γαστρονομία συμβάλλει στην τοπική οικονομική ανάπτυξη, συμπεριλαμβανομένης της δημιουργίας θέσεων εργασίας και της ανάπτυξης των τοπικών επιχειρήσεων.

## **8. Μεσογειακή διατροφή**

Τονίστε τη σημασία της μεσογειακής διατροφής ως βασικό στοιχείο της τοπικής κουζίνας και την επιρροή της στην υγεία και τον πολιτισμό ως διατήρηση των τοπικών συστατικών, βιώσιμες μεθόδους καλλιέργειας και ενίσχυση της γαστρονομίας της βιοποικιλότητας.

## **9. Γνωρίστε τους ντόπιους!**

Ανακαλύψτε μοναδικές συνταγές που περιγράφουν τις τυπικές γαστρονομικές παραδόσεις των γιορτών στις χώρες του έργου

## **10. Συμπεράσματα**

## **11. Βιβλιογραφία**





## ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΤΕ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΗΝ ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ Ε-LEARNING;



Η πλατφόρμα εκμάθησης είναι προσβάσιμη μέσω της καθορισμένης σελίδας στον ιστότοπο του έργου:

<https://cultourgastrology.eu/cultourgastrology-learning-platform/>



Μόλις κάνετε κλικ στο σύνδεσμο, ανακατευθυνθείτε αυτόματα στην Αρχική σελίδα της πλατφόρμας εκμάθησης.



Για να αποκτήσετε πρόσβαση στο περιεχόμενο της πλατφόρμας εκμάθησης, θα πρέπει να κάνετε κλικ στο πράσινο κουμπί «Εγγραφή». Στη συνέχεια, η πλατφόρμα θα σας μεταφέρει στη σελίδα σύνδεσης όπου θα πρέπει να εγγραφείτε (εάν είστε χρήστης για πρώτη φορά) ή να δώσετε τα στοιχεία σας (αν έχετε ήδη εγγραφεί).

# Πως να εγγραφείτε



Εάν είναι η πρώτη φορά που βρίσκεστε στην πλατφόρμα, θα πρέπει να εγγραφείτε μέσω της παρακάτω οθόνης:

**Cultour**  
Gastronomy

HOME GUIDEBOOKS AND REPOSITORY TRAINING COURSE DASHBOARD CONTACT

Dashboard

Login

Email Address \* Password \* Show Password

Login Remember me Lost your password?

**Register**

Email Address \* Confirm Email Address \*

Password \* Confirm Password \*

A strong password is required with at least 8 characters. To make it stronger, use both upper and lower case letters, numbers, and symbols.

First Name \* Last Name \*

Email Address \*

Address Apartment, suite, etc...

Τα πεδία που σημειώνονται με αστερίσκο είναι υποχρεωτικά:

- διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου
- κωδικός πρόσβασης - θα πρέπει να προτείνετε έναν ισχυρό κωδικό πρόσβασης για να διατηρήσετε το λογαριασμό σας ασφαλή.
- Όνομα & Επώνυμο
- Χώρα - εμφανίζεται ένα αναπτυσσόμενο μενού για να επιλέξετε τη χώρα σας

Πολύ σημαντικό - το όνομα και το επώνυμο είναι τα ονόματα που θα εμφανιστούν αυτόματα στο πιστοποιητικό συμμετοχής. Επομένως, παρακαλούμε, δώστε ιδιαίτερη προσοχή στη σωστή σύνταξη τους.



## Εαν έχετε ήδη εγγραφεί;

Εάν έχετε ήδη εγγραφεί στην πλατφόρμα, πρέπει απλώς να εισαγάγετε τα στοιχεία σας στην ενότητα σύνδεσης:

---

**Cultour**  
Gastronomy

HOME   GUIDEBOOKS AND REPOSITORY   TRAINING COURSE   DASHBOARD   CONTACT

**Dashboard**

**Login**

Email Address \*

Password \*  [Show Password](#)

Remember me [Lost your password?](#)

**Register**

Email Address \*  Confirm Email Address \*

Password \*  Confirm Password \*

A strong password is required with at least 8 characters. To make it stronger, use both upper and lower case letters, numbers, and symbols.

First Name \*  Last Name \*

Email Address \*

Address  Apartment, suite, etc...

**Πολύ σημαντικό:** Έχετε υπόψη σας ότι σε περίπτωση που ξεχάσετε τον κωδικό πρόσβασής σας, θα χρειαστεί να κάνετε νέα εγγραφή με νέα διεύθυνση e-mail, καθώς η πλατφόρμα δεν υποστηρίζει την επιλογή «ανάκτηση κωδικού πρόσβασης».

# Πως να πλοηγηθείτε στην πλατφόρμα;

Μόλις εγγραφείτε / συνδεθείτε, θα μεταβείτε στην αρχική σελίδα. Όλα τα μενού βρίσκονται στην επάνω γωνία από το κέντρο προς τα δεξιά.



Το περιεχόμενο των μενού:

- **Guidebook and Repository/Οδηγός και Υλικό** - εδώ μπορείτε να βρείτε “The Gastronomy & Cultural Heritage Guidebook”, “The Manual for trainers” κ.α.
- **Training Course/Μαθήματα** - εδώ μπορείτε να βρείτε τις 10 ενότητες εκπαίδευσης CultoutGastronomy.
- **Dashboard /Πίνακας ελέγχου** - εδώ μπορείτε να δείτε τα μαθήματα στα οποία έχετε εγγραφεί, τα σχετικά πιστοποιητικά, τα επιτεύγματά σας και τις συνδρομές σας.
- **Contact /Επικοινωνία** - μπορείτε να στείλετε τα σχόλια, τα αιτήματα και τις προτάσεις σας στο συντονιστή του έργου.

# ΟΔΗΓΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ



Η πρώτη ενότητα αναφέρεται στον **Οδηγό Γαστρονομίας & Πολιτιστικής Κληρονομιάς**.

## he Gastronomy & ultural 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](#)

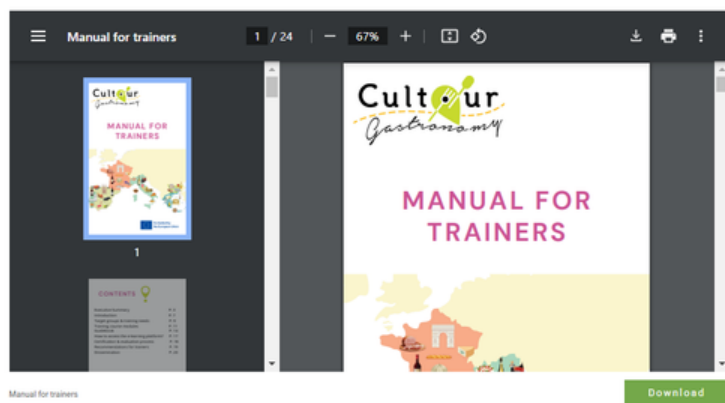
Στην αριστερή πλευρά παρουσιάζονται **τα κεφάλαια του Οδηγού**. Μόλις κάνετε κλικ στον τίτλο, ανοίγει ένα νέο παράθυρο όπου εμφανίζεται το αντίστοιχο κεφάλαιο. Αυτό το αρχείο είναι σε pdf και είναι διαθέσιμο για ηλεκτρονική ανάγνωση και λήψη.

Υπάρχει επίσης η **δυνατότητα ανοίγματος ολόκληρου** του Οδηγού σε μορφή pdf. Μπορείτε να το κάνετε μέσω του πράσινου κουμπιού παρακάτω «Download full version». Στη συνέχεια, το πλήρες έγγραφο ανοίγει σε ξεχωριστό παράθυρο, διαθέσιμο για λήψη επίσης.

Η δεύτερη ενότητα αναφέρεται στο **Εγχειρίδιο για τους εκπαιδευτές**.

### The Manual for trainers

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



Το Εγχειρίδιο εμφανίζεται απευθείας στην οθόνη.

Είναι διαθέσιμο για ηλεκτρονική ανάγνωση καθώς και για λήψη σε μορφή pdf μέσω του κουμπιού λήψης Download στην επάνω δεξιά γωνία του εγγράφου.

Δίπλα στο κουμπί λήψης, υπάρχει επίσης το κουμπί εκτύπωσης που θα σας επιτρέψει να εκτυπώσετε ολόκληρο το έγγραφο.

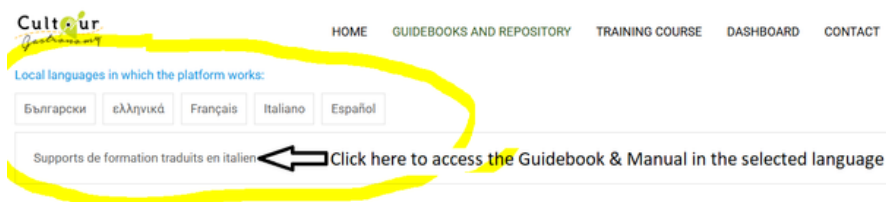
Το έγγραφο μπορεί επίσης να ληφθεί μέσω του πράσινου κουμπιού «Download/Λήψη» παρακάτω.

## Πώς να αλλάξετε τη γλώσσα του Οδηγού και του Εγχειριδίου;

Και τα δύο έγγραφα είναι διαθέσιμα σε όλες τις γλώσσες του έργου:

- γαλλικά
- ισπανικά
- ιταλικά
- ελληνικά
- βουλγαρικά
- αγγλικά

Η αγγλική γλώσσα είναι η προεπιλεγμένη γλώσσα της πλατφόρμας και όλων των μενού. Επομένως, εάν θέλετε να διαβάσετε τον Οδηγό και/ή το Εγχειρίδιο σε διαφορετική γλώσσα, πρέπει να επιλέξετε τη γλώσσα από το επάνω μενού της σελίδας:



The screenshot shows the top navigation bar of the Cultour website. The logo 'Cultour' is on the left, followed by navigation links: HOME, GUIDEBOOKS AND REPOSITORY, TRAINING COURSE, DASHBOARD, and CONTACT. Below the navigation bar, there is a section titled 'Local languages in which the platform works:'. This section contains five buttons for language selection: Български, ελληνικά, Français, Italiano, and Español. Below these buttons, there is a line of text: 'Supports de formation traduits en italien' followed by a left-pointing arrow and the text 'Click here to access the Guidebook & Manual in the selected language'. A yellow hand-drawn circle highlights the language selection buttons and the arrowed text.

## 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.

Η τρίτη ενότητα περιέχει περαιτέρω υλικό, σε μία διαδικτυακή βιβλιοθήκη.

## 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*

Το υλικό υπό κατανέμεται σε 8 κεφάλαια. Μόλις κάνετε κλικ πάνω του, ανοίγει νέο παράθυρο με αυτήν την ενότητα. Εκεί μπορείτε να βρείτε πρόσθετες πηγές για το επιλεγμένο θέμα - συνδέσμους σε έγγραφα, άρθρα, βίντεο youtube κ.λπ. Στο τέλος του ονόματος κάθε διαθέσιμου τμηματος σε αγκύλες βρίσκεται η γλώσσα του.



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)

#RTE21 - En Bretagne, les acteurs du tourisme s'unissent autour de l'économie circulaire (French)

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





Το Repository/διαδικτυακή βιβλιοθήκη είναι ένας κοινός διαδικτυακός χώρος όπου συγκεντρώνονται πηγές που σχετίζονται με το γαστρονομικό τουρισμό.

Οι συνεργάτες ενθαρρύνουν όλους τους χρήστες της πλατφόρμας να ανεβάζουν δικό τους υλικό.

Ωστόσο, για λόγους ασφαλείας, η μεταφόρτωση πρέπει να ελέγχεται από τον συντονιστή του έργου.

Έτσι, εάν κάποιος χρήστης της πλατφόρμας ενδιαφέρεται να ανεβάσει κάποιο υλικό στην πλατφόρμα, πρέπει να απευθυνθεί στην ομάδα του έργου μέσω της φόρμας επικοινωνίας στο μενού Επικοινωνία και να εξηγήσει τι θέλει να ανεβάσει.

Εάν ο συντονιστής του έργου αποδεχτεί το αίτημα, θα δοθούν στο χρήστη αυξημένα δικαιώματα στην πλατφόρμα προκειμένου να μπορεί να ανεβάσει το υλικό στην αντίστοιχη ενότητα.

# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ



Εδώ μπορείτε να βρείτε τις δέκα ενότητες εκπαίδευσης  
Cultour Gastronomy:


## Training Course



**Module 1: The EU's Farm to Fork strategy**  
Number of Sessions: 10



**Module 2: Understanding Global vs. Local Tourism and Key Attraction Points**  
Number of Sessions: 10



**Module 3: Gastronomic tourism as business opportunity**  
Number of Sessions: 10



**Module 4: Good models for innovation in designing touristic offer in gastronomy**  
Number of Sessions: 10




**Module 5: Marketing**  
Number of Sessions: 14



**Module 6: Business Plan**  
Number of Sessions: 12



**Module 7: ICT Applied to Gastronomic Tourism and Digital Marketing**  
Number of Sessions: 14



**Module 8: Quality standards & labelling**  
Number of Sessions: 22



**Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion**  
Number of Sessions: 16



**Module 10: Gastronomy Tourism & Hospitality**  
Number of Sessions: 16

Καθεμία από τις δέκα ενότητες έχει την ακόλουθη δομή:

- Σύντομο κείμενο που παρέχει βασικές πληροφορίες
- Διάρκεια του μαθήματος
- Εισαγωγή
- Εκπαιδευτικό περιεχόμενο
- Το πλήρες αρχείο pdf με ολόκληρη την ενότητα
- Σύντομη παρουσίαση της ενότητας για τους εκπαιδευτές
- Δραστηριότητα
- Μελέτη περίπτωσης
- Βιβλιογραφία
- Αξιολόγηση

Κάθε ενότητα έχει επίσης μια συνέντευξη βίντεο με έναν ενδιαφερόμενο που μοιράζεται την άποψή του/της και την εμπειρία του/της σχετικά με το θέμα της ενότητας.

Όλα τα υλικά της ενότητας είναι διαθέσιμα για μελέτη online στην πλατφόρμα καθώς και για λήψη ως αρχεία pdf για χρήση εκτός σύνδεσης.

Πώς να **επιλέξετε τη γλώσσα του μαθήματος;**

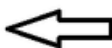
Το μάθημα, όπως και ο Οδηγός & το Εγχειρίδιο, είναι διαθέσιμο στα Αγγλικά και σε όλες τις γλώσσες του έργου.

Μπορείτε να επιλέξετε τη γλώσσα μέσω του μενού στο επάνω μέρος του ιστότοπου.

## Training Course

Choose a language for your training course:

- English
- Български
- ελληνικά
- Français
- Italiano



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

**Σημείωμα:**

Από προεπιλογή η πλατφόρμα εμφανίζει όλες τις ενότητες σε όλες τις διαθέσιμες γλώσσες. Έτσι, για να περιορίσετε τις ενότητες στη γλώσσα σας, πρέπει να επιλέξετε μια γλώσσα όπως υποδεικνύεται παραπάνω.

Εάν ενδιαφέρεστε για μια συγκεκριμένη ενότητα, μπορείτε να δείτε τη δομή της ενότητας. Ωστόσο, για να μπορέσετε να δείτε το ίδιο το περιεχόμενο, θα πρέπει να κάνετε κλικ στο κουμπί «Enroll/Εγγραφή» κάτω από το βίντεο.

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

By 19 / 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:

- 1 Reduce transportation and packaging waste, limiting CO2 emissions.
- 2 Ensure transparency and healthy food by reducing chemical usage.
- 3 Preserve natural habitats and endemic species.
- 4 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



# Πως να πλοηγήθειτε

Μόλις ανοίξετε μια συγκεκριμένη ενότητα, μπορείτε να επιστρέψετε στη δομή της ενότητας μέσω του συνδέσμου "Back/Πίσω" που βρίσκεται κάτω από το όνομα της ενότητας

## 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...

Μόλις ολοκληρώσετε ένα συγκεκριμένο τμήμα της ενότητας, θα πρέπει να το επισημάνετε ως ολοκληρωμένο μέσω του κουμπιού κάτω από το περιεχόμενο **Mark complete**. Λάβετε υπόψη ότι μόλις επισημάνετε την ενότητα ως ολοκληρωμένη, θα εμφανιστεί ως stikenthrough (με μια λεπτή γραμμη στη μέση) στην κύρια σελίδα της ενότητας.

The screenshot shows a 'Training materials' section with a list of items. The first item is 'Short Food Supply Chain & Local Food Promotion' (1 of 8). The second item is '1. What is a short sale chain?' (2 of 8), which is highlighted in yellow. Below the list is a 'Project number 2022-1-FR01-KA220-VET-000086243' and a blue button with a checkmark and the text 'Mark Complete'. At the bottom, there are two boxes: 'Previous Lesson Introduction' and 'Next Lesson 1. What is a short sale chain?'.

Μέσω των κουμπιών «Προηγούμενο μάθημα/previous lesson» και «Επόμενο μάθημα/next lesson» μπορείτε να μεταβείτε στο αντίστοιχο μάθημα.

Στο κάτω μέρος κάθε ενότητας, υπάρχει ένα συγκεκριμένο πεδίο που ονομάζεται "**Post Comment/ Σχολιάστε**".

#### Leave a Reply

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

Comment \*

Post Comment

Εδώ ο εκπαιδευόμενος έχει τη δυνατότητα να σχολιάσει ή να μοιραστεί ιδέες για ένα θέμα της συγκεκριμένης ενότητας ή να ρωτήσει τον εκπαιδευτή για κάτι που σχετίζεται με το υλικό που παρουσιάζεται σε αυτήν την ενότητα.

Το σχόλιο θα ελεγχθεί αυτόματα για την «ανθρώπινη» αυθεντικότητά του και θα δημοσιευτεί κάτω από το πεδίο. Ο εκπαιδευτής μπορεί επίσης να δημοσιεύσει το σχόλιό του/της κάτω από την ερώτηση με τον ίδιο τρόπο.

Η τελευταία ενότητα κάθε ενότητας θα βρείτε το **Κουίζ**. Όταν κάνετε κλικ στην ενότητα, μεταβαίνετε σε μια νέα σελίδα όπου πρέπει να κάνετε κλικ στο κουμπί "Take Quiz/ Έναρξη κουίζ" για να το ξεκινήσετε.

### 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

Η επόμενη σελίδα σας ενημερώνει ότι **χρειάζεστε το 80% για να περάσετε το τεστ** και ότι το κουίζ έχει **10 ερωτήσεις**. Πατήστε το κουμπί "Έναρξη κουίζ" για να φορτώσετε την πρώτη ερώτηση.

## 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 »



Οι ερωτήσεις έχουν μία σωστή απάντηση.  
Σε περίπτωση πολλαπλών απαντήσεων, αναγράφεται σε αγκύλες στην ερώτηση.

### Quiz M3

By TP / September 27, 2024

---

Πώς μπορεί η ερμηνεία της πολιτιστικής κληρονομιάς να ενισχύσει τον πολιτιστικό τουρισμό και τις γαστρονομικές εμπειρίες;

- A Μεξινόντας τη σημασία των τοπικών παραδόσεων
- B Απομονώνοντας τις πολιτιστικές εμπειρίες από τη γαστρονομία
- C Παρέχοντας βαθύτερη κατανόηση και σύνδεση με τις τοπικές παραδόσεις
- D Αιγιώνοντας τις ιστορικές πτυχές

Next Question →

1 / 10

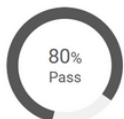
Μόλις δώσετε απαντήσεις και στις 10 ερωτήσεις, η πλατφόρμα υπολογίζει τη βαθμολογία. Σε περίπτωση που είναι 80% και άνω σωστές, έχετε επιτυχία και μπορείτε να βρείτε το πιστοποιητικό σας για τη συγκεκριμένη ενότητα στην ενότητα «Τα πιστοποιητικά μου» στον Πίνακα ελέγχου. Το σύστημα σημειώνει τις **σωστές απαντήσεις με πράσινο και τις λάθος με κόκκινο**.

Εάν κάνετε κλικ σε λάθος απάντηση, εμφανίζεται ένα πτυσσόμενο μενού όπου μπορείτε να δείτε τη δική σας απάντηση, τη σωστή απάντηση και μια σύντομη εξήγηση.

Quiz M10  
By TP / September 27, 2024

[Return to Lesson](#)

### Attempt #3 Results



Correct Answers: 8 / 10

Completed: February 3, 2025  
10:35 pm

Total time: 2 minutes, 27  
seconds

- (Ερώτηση πολλαπλών απαντήσεων) Τι είναι ζωτικής σημασίας για μια πλούσια γαστρονομική εμπειρία 1 / 1 points ✓
- Ποιος είναι ο κύριος σκοπός του αγροτουρισμού σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού των Ηνωμένων Εθνών (UNWTO) 1 / 1 points ✓
- Ποια από τα ακόλουθα αποτελούν κριτήρια για την επιλογή δραστηριοτήτων στον αγροτουρισμό? 1 / 1 points ✓
- (Ερώτηση πολλαπλών απαντήσεων) Πώς συμβάλλει η ερμηνεία της πολιτιστικής κληρονομιάς στον 1 / 1 points ✓

# DASHBOARD/ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ






Το μενού "Πίνακας ελέγχου" παρέχει πληροφορίες σχετικά με:

- τα μαθήματα στα οποία έχετε εγγραφεί
- τα επιτεύγματά σας
- τα εκδοθέντα πιστοποιητικά σας
- τις συνδρομές σας

## 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

<p>Cert_M1 January 27, 2025</p>
-------------------------------------

[View All My Certificates](#)

### My Memberships

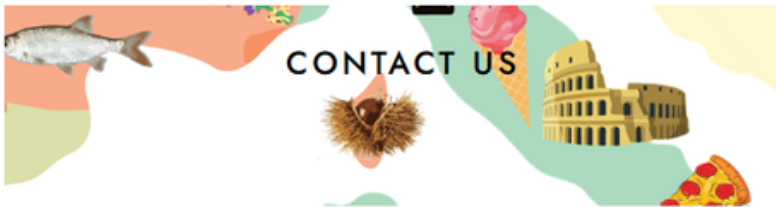
You are not enrolled in any memberships.

[View All My Memberships](#)

## ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ



Το μενού CONTACT US παρέχει τα στοιχεία επικοινωνίας του συντονιστή του έργου καθώς και μια φόρμα για να γράψετε τα σχόλια, τις προτάσεις και τις συστάσεις σας και να τα στείλετε στον διαχειριστή του έργου.



### Get In Touch

### Talk To Us

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

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



Το πιστοποιητικό ολοκλήρωσης παρέχεται ανά ενότητα. Μόλις ολοκληρώσετε μια ενότητα, επισημάνετε όλες τις δραστηριότητες και τις εργασίες ως ολοκληρωμένες και συγκεντρώσετε τον απαραίτητο αριθμό πόντων στο κουίζ, θα μπορείτε να δημιουργήσετε το πιστοποιητικό σας για την αντίστοιχη ενότητα.

Στο τέλος κάθε ενότητας, οι εκπαιδευόμενοι καλούνται να συμπληρώσουν και να υποβάλουν ένα τεστ πολλαπλής επιλογής.

Όσοι επιτύχουν ελάχιστη βαθμολογία 80 στα 100 θα λάβουν πιστοποιητικό που θα υποδεικνύει την επιτυχή ολοκλήρωση της ενότητας.

Η πλατφόρμα θα δημιουργήσει αυτόματα τα πιστοποιητικά. Το πιστοποιητικό θα είναι διαθέσιμο για εκτύπωση και λήψη στην ενότητα Πίνακας ελέγχου / Τα πιστοποιητικά μου.

**Cultour**  
Gastronomy

Co-funded by  
the European Union  
Project number 2022-1-FRB1-KA230-VET-  
000086243

We, the partners of the CultourGastronomy project, certify that  
[Name] has completed the online course CultourGastronomy

**CERTIFICATE OF COMPLETION**

**Module 1: The EU's Farm to Fork strategy**  
Date of completion: January 27, 2025

PIRRA PATRIMONIA ITC UNIVERSIDAD DE SALAMANCA TPG

January 27, 2025 000003 TPG

DATE Number of Certificate SIGNED

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ



**Οι βασικές δεξιότητες στις οποίες πρέπει να εστιάσετε ως εκπαιδευτές είναι:**

- Οικοδόμηση εμπιστοσύνης, προσφέροντας συνέπεια, δέσμευση για ποιοτική εκπαίδευση και ανοιχτό μυαλό για την ενσωμάτωση νέων στοιχείων που ανταποκρίνονται στις προσδοκίες των μαθητών.
- Ενεργητική ακρόαση.
- Να γνωρίζετε πώς να διατυπώνετε ερωτήσεις ώστε να πάρετε ποιοτικές απαντήσεις.



**Για να δεσμεύσετε τους συμμετέχοντες σας στην ανάπτυξη της εκπαίδευσής σας, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ενεργές μεθόδους μάθησης.**

**Πρώτον, ορίστε απλούς κανόνες συμμετοχής από την αρχή για να καλλιεργήσετε κλίμα σεβασμού.**

**Ξεκινήστε κάθε συνεδρία με μια δραστηριότητα “σπασίματος του πάγου” που σχετίζεται με τον τουρισμό ή τη γαστρονομία ώστε να δημιουργήσετε φιλική ατμόσφαιρα. π.χ.**

- Ποιο είναι το αγαπημένο σας πιάτο και γιατί;
- Ποιο πιάτο σας αντιπροσωπεύει καλύτερα και γιατί;
- Ετοιμάστε μια λίστα με εικόνες ή περιγραφές εμβληματικών πιάτων (παέγια, σουσί, πουτίνι κ.λπ.) και ζητήστε από όλους να μαντέψουν την προέλευση.
- Δώστε μια λέξη που σχετίζεται με τον γαστρονομικό τουρισμό (π.χ. «αγορά», «τουρί», «μπαχαρικά») και ζητήστε από κάθε συμμετέχοντα να πει αυθόρμητα τι σκέφτεται.

- Ανάπτυξη περιεχομένου: να είστε όσο το δυνατόν πιο αυθόρμητοι και να χρησιμοποιείτε συχνά παραδείγματα.
- Αποφύγετε τις μακροσκελείς διαλέξεις. Συνδυάστε σύντομες επεξηγήσεις (10-15 λεπτά) με πρακτικές δραστηριότητες και βέλτιστες πρακτικές
- Ενσωματώστε ιστορίες που σχετίζονται με την τοπική γαστρονομία για να αιχμαλωτίσετε το κοινό. Π.χ.: Γνωρίζατε ότι αυτό το τυρί έχει παρασκευαστεί με συνταγή του 18ου αιώνα;
- Χρησιμοποιήστε σύντομα βίντεο, φωτογραφίες ή χάρτες για να κάνετε τη συνεδρία σας πιο δυναμική
- Κάντε ερωτήσεις σε συγκεκριμένους συμμετέχοντες για να τους ενσωματώσετε στη συζήτηση.
- Χωρίστε τους συμμετέχοντες σε ομάδες για να αναπτύξετε τις δραστηριότητες
- Χρησιμοποιήστε το παιχνίδι ρόλων (προσομοίωση σεναρίου)
- Οργανώστε με τους μαθητές επιτόπιες επισκέψεις: προσεγγίστε τοπικούς παραγωγούς και παρόχους τουρισμού για να δικτυωθούν και να μοιραστούν καλές πρακτικές.

Στο τέλος της εκπαίδευσης, ζητήστε ανατροφοδότηση από τους εκπαιδευόμενους για να αξιολογήσετε τη δική σας εκπαίδευση μέσω ερωτηματολογίων. Για να το κάνετε αυτό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εργαλείο GoogleForm



# ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ

## Παραδείγματα υλοποίησης δραστηριοτήτων:

**ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΕΝΟΤΗΤΑΣ FARM TO FORK STRATEGY**  
**ΕΙΜΑΙ ΒΙΩΣΙΜΟΣ;**  
**ΠΩΣ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΘΩ - ΟΜΑΔΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**



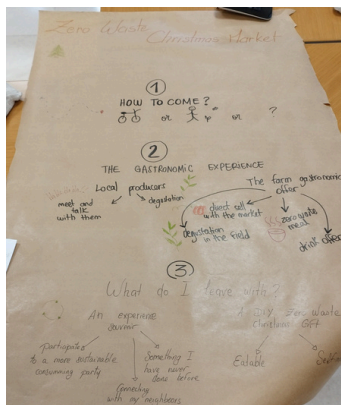
**ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΕΝΟΤΗΤΑΣ BUSINESS OPPORTUNITY**  
**ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**



**ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΑΦΗΓΗΣΗΣ**  
**ΧΤΙΣΤΕ ΤΗΝ ΑΦΗΓΗΣΗ ΣΑΣ ΣΕ ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΑΣ**



**ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΣΥΝΤΟΜΗΣ**  
**ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
**ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΤΕ ΤΟ ΔΙΚΗ ΣΑΣ**



## Παραδείγματα υλοποίησης δραστηριοτήτων:

### ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΕ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟ ΚΑΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



### ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΕ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΑΜΠΟΝ





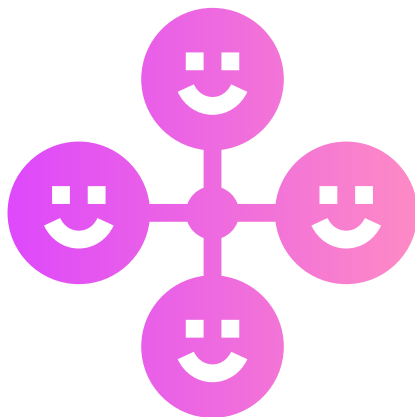
## ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ



### Επικοινωνήστε τις εκπαιδευτικές σας δραστηριότητες

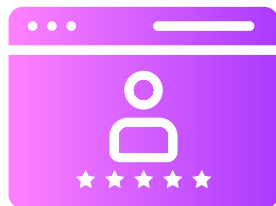
Δίκτυο εκπαιδευτών ενηλίκων με εξειδίκευση στο γαστρονομικό τουρισμό!

Το έργο CultourGastronomy δημιούργησε ένα διεθνές δίκτυο εκπαιδευτών και επαγγελματιών. Οι συνεργασίες που τονώνουν την ανταλλαγή καλών πρακτικών, ενθαρρύνουν τη δημιουργικότητα και ενθαρρύνουν τον πειραματισμό. Αυτό το δίκτυο θα παραμείνει ενεργό μόνο εάν όλοι επικοινωνήσουμε τις ενέργειές μας.



**Συνεχής βελτίωση:** Οι εκπαιδευτές ενηλίκων και άλλοι επαγγελματίες που εμπλέκονται στην εκπαίδευση ενηλίκων στον αειφόρο τουρισμό μπορούν να επωφεληθούν από τις εμπειρίες άλλων. Η αειφόρος ανάπτυξη απαιτεί νέες δεξιότητες και ικανότητες, όπως η ολιστική σκέψη, η κριτική σκέψη και η διεπιστημονική προσέγγιση. Αυτές είναι δεξιότητες που δεν είναι πάντα εύκολο να μεταδοθούν. Με την ανταλλαγή πρακτικών, η κοινότητα των εκπαιδευτών θα εμπλουτίσει τις εκπαιδευτικές μεθόδους και θα τις κάνει πιο αποτελεσματικές.

**Οι δυνατότητες της πλατφόρμας:** κάθε εκπαιδευτής μπορεί να προσαρμόσει τη χρήση του προτεινόμενου υλικού στις ομάδες-στόχους του. Η περιγραφή της εμπειρίας σας μπορεί να βοηθήσει άλλους εκπαιδευτές να αξιοποιήσουν με τον καλύτερο τρόπο την πλατφόρμα εκμάθησης που έχουν στη διάθεσή τους! Η κοινή χρήση φωτογραφιών, βίντεο και μια σύντομη περιγραφή των εμπειριών σας είναι πιο αποτελεσματική από ένα εκατομμύριο λέξεις για άλλους εκπαιδευτές. Αυτή η μαρτυρία θα συμβάλει επίσης στο να πειστούν οι θεσμικοί εκπρόσωποι και οι υπεύθυνοι λήψης αποφάσεων να υποστηρίξουν την ανάπτυξη δεξιοτήτων και ικανοτήτων.



### **Εργαλεία για καλύτερη επικοινωνία και διάδοση:**

Η διάδοση μέσω των διαδικτυακών μέσων ενημέρωσης επιτρέπει την προσέγγιση ενός ευρύτερου κοινού, στη χώρα σας και όχι μόνο. Αυτός είναι ένας τρόπος για τη συμμετοχή ολοένα και περισσότερων ενδιαφερομένων στον αιεφόρο γαστρονομικό τουρισμό και την ανάπτυξη των βιώσιμων προορισμών που όλοι προσδοκούμε!



### **Επικοινωνία μεταξύ εκπαιδευτών/ειδικών γαστρονομίας:**

Υπάρχει ένα φόρουμ στην πλατφόρμα όπου μπορείτε να μοιραστείτε τις εμπειρίες σας.

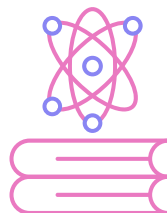
Μπορείτε επίσης να ξεκινήσετε κάποιες συζητήσεις στο λογαριασμό σας στο LinkedIn ή να δημιουργήσετε μια ομάδα για να συζητήσετε τις δικές σας εμπειρίες και να ανταλλάξετε απόψεις με άλλους εκπαιδευτές προκειμένου να ανακαλύψετε άλλες εμπειρίες, να βελτιώσετε τις γνώσεις σας για τον πολιτιστικό τουρισμό γαστρονομίας και την εκπαίδευση σε αυτόν τον τομέα. Σας προσφέρει επίσης την ευκαιρία να προωθήσετε τις πρωτοβουλίες σας στην εκπαίδευση ή να ενημερώσετε σχετικά με το γαστρονομικό τουρισμό της περιοχής σας.

## **Διάδοση καλών εκπαιδευτικών πρακτικών.**

Οι συνεργάτες του έργου CultourGastronomy είναι στη διάθεσή σας για να διαδώσουν τις καλές πρακτικές σας μέσω του έργου στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης!

Επισκεφτείτε μας και βρείτε την επαφή CultourGastronomy στη χώρα σας για να διευκολύνετε την αλληλεπίδραση και τη διάδοση των εμπειριών σας.

- **[Σελίδα CultourGastronomy στο Facebook](#)**
- **[Λογαριασμός CultourGastronomy στο Instagram](#)**



## **Πλατφόρμα EPALE**

Το EPALE είναι μια ευρωπαϊκή πλατφόρμα, που χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Erasmus+ της Ε.Ε. Είναι πολύγλωσση, ανοιχτή κοινότητα μελών επαγγελματιών εκπαίδευσης ενηλίκων, συμπεριλαμβανομένων εκπαιδευτών και εκπαιδευτών ενηλίκων, προσωπικού καθοδήγησης και υποστήριξης, ερευνητών και ακαδημαϊκών και υπευθύνων χάραξης πολιτικής.

Μπορείτε να συνδεθείτε με τους συναδέλφους σας σε όλη την Ευρώπη και να μάθετε από αυτούς, αλλά και να προωθήσετε τις ευκαιρίες μάθησης για όλους τους ενήλικες, με την εγγραφή σας στην πλατφόρμα.

Μάθετε περισσότερα: Συμμετέχετε | EPALE (europa.eu)

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ



- Πανεπιστήμιο της Σαλαμάνκα. (2023). Εγχειρίδιο EcoOils για εκπαιδευτές. <https://www.eco-oils.eu/wp-content/uploads/2023/05/Manual-for-trainers-ENG.pdf>
- Elizabethkirk. (2019, 30 Ιανουαρίου). Τα τρία C των επιτυχημένων προγραμμάτων καθοδήγησης. INTOO HB & Ιρλανδία. <https://www.intoo.com/uk/the-key-to-successful-mentoring-programmes/>
- Bath, D., Smith, C., Caroline Steel, AUTC Sessional Teaching Project Team, Denise Chalmers, Rachel Hannam, Masser, B., TEDI Educational Technologies, & UQ Institute for Teaching and Learning Innovation. (v.δ.). Ένας οδηγός δασκάλου για τη διδασκαλία και τη μάθηση στο UQ. <https://itali.uq.edu.au/files/4600/Tutors-Guide.pdf>



**ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΡΓΟ ΣΤΟ**  
**[WWW.CULTOURGASTRONOMY.EU](http://WWW.CULTOURGASTRONOMY.EU)**

