

SOMMARIO



Sintesi	P. 3
Introduzione	P. 7
Gruppi target ed esigenze formative	P. 8
Moduli formativi	P. 10
Guida	P. 15
Come accedere alla piattaforma e-learning?	P. 17
Processo di certificazione e valutazione	P. 36
Raccomandazioni per i formatori	P. 37
Diffusione	P. 41





La **gastronomia** non riguarda solo il cibo: **incarna la cultura, il patrimonio, le tradizioni e il senso di comunità di diverse popolazioni. Promuove la comprensione tra le culture, riunendo persone e tradizioni.** In questo contesto, il turismo gastronomico appare come uno **strumento essenziale per preservare il patrimonio culturale** creando allo stesso tempo opportunità, in particolare nelle zone rurali. Promuovendo le cucine tradizionali e i prodotti locali, il turismo gastronomico contribuisce a **rilanciare le economie locali, creare posti di lavoro e stimolare lo sviluppo regionale.**

Negli ultimi anni il **turismo gastronomico** ha conosciuto una rapida crescita, diventando uno dei segmenti più dinamici e innovativi dell'industria turistica. Il suo ruolo nella **diversificazione del turismo e nel sostegno delle economie locali e regionali** è particolarmente prezioso nelle regioni rurali, dove la vicinanza alle aree di produzione alimentare fornisce un vantaggio competitivo nel fornire esperienze culinarie autentiche. Come notato da Taleb Rifai, ex segretario generale dell'OMT, il **turismo gastronomico offre alle comunità locali opportunità di reddito e di lavoro** come posizioni come guide per tour enogastronomici, chef locali, ecc.; stimolando settori come l'agricoltura. Il turismo gastronomico ha quindi un **grande potenziale per aiutare le comunità a superare le difficoltà economiche.**



SINTESI



La crisi del COVID-19 ha ulteriormente evidenziato la vulnerabilità dell'attività umana e l'importanza di riequilibrare il nostro rapporto con la natura. Le **principali strategie dell'UE**, tra cui la strategia sulla biodiversità e la strategia Farm to Fork, mirano a **ripristinare** questo equilibrio **promuovendo sistemi alimentari sostenibili e preservando la biodiversità**.

In questo contesto in evoluzione, la gastronomia è sempre più **riconosciuta come un prezioso bene culturale** nelle regioni dell'UE. Sostenere lo sviluppo del **turismo gastronomico** è considerato essenziale per **rilanciare le economie locali e trattenere i giovani nelle zone rurali**. Zurab Pololikashvili, segretario generale dell'OMT, sottolinea che il turismo gastronomico può essere un **potente motore per la creazione di posti di lavoro e l'inclusione sociale**, in particolare per i gruppi vulnerabili come le donne, i giovani e le comunità rurali.



SINTESI



Con questo notevole potenziale, il **progetto CultourGastronomy** è stato sviluppato per **promuovere il turismo gastronomico** come **asse strategico dello sviluppo regionale sostenibile**. Grazie a concetti innovativi, metodi di formazione e risorse diversificate, il progetto rafforzerà la collaborazione e creerà sinergie tra i diversi attori del settore del turismo gastronomico. Mira a **creare poli imprenditoriali integrati, consentendo agli attori regionali di migliorare la propria offerta turistica e servire meglio i propri visitatori**.

L'obiettivo principale del **progetto CultourGastronomy** è **migliorare le competenze chiave degli agricoltori locali e dei piccoli produttori di cibi e bevande tradizionali nel turismo gastronomico, nell'imprenditorialità e nel marketing digitale**.

Il progetto mira inoltre a **sensibilizzare le comunità locali e le imprese sull'importanza e il valore del patrimonio enogastronomico immateriale, a beneficio dell'intera comunità**.



SINTESI



Gli obiettivi specifici del progetto sono i seguenti:

- **Migliorare le competenze** degli agricoltori locali e dei produttori familiari nel fornire servizi di alta qualità nel turismo gastronomico, con particolare attenzione **all'imprenditorialità, al marketing digitale e allo sviluppo sostenibile.**
- **Sviluppare il potenziale commerciale** di questi produttori locali sviluppando la loro offerta di turismo gastronomico e fornendo formazione su pratiche di gestione aziendale innovative e sostenibili.
- **Sostenere l'adozione delle tecnologie digitali** per formare i produttori locali all'imprenditorialità, al marketing digitale e ai social media per il turismo gastronomico.
- **Sviluppare partenariati sostenibili** tra agricoltori, produttori e fornitori di servizi turistici locali per creare reti sostenibili che stimolino lo sviluppo locale e attirino più turisti.
- **Evidenziare l'importanza di preservare e promuovere** il patrimonio gastronomico locale a beneficio delle comunità locali.
- **Sensibilizzare** al legame tra il patrimonio gastronomico locale/regionale e il potenziale di sviluppo della regione.





Questo manuale è progettato **per aiutare i formatori a fornire la formazione online del corso CultourGastronomy in modo efficiente.** Fornisce principi educativi essenziali sviluppati dai membri del progetto CultourGastronomy, attingendo alla loro competenza ed esperienza per migliorare il processo di insegnamento.

Le raccomandazioni e il contenuto di questo manuale hanno lo scopo di favorire un ambiente di apprendimento dinamico e positivo, garantendo un'esperienza didattica di successo.

L'obiettivo principale di questo progetto è quello di porre gli studenti al centro del processo di apprendimento. Il corso è ospitato su una piattaforma digitale, consentendo ai partecipanti di selezionare i moduli preferiti e apprendere al proprio ritmo.



I gruppi target di CultourGastronomy sono i seguenti:

1. Imprenditori locali nel settore culinario:

- Ciò include ristoratori, chef, proprietari di aziende vinicole e distillerie, gestori di strutture ricettive per il turismo gastronomico e altri imprenditori locali direttamente coinvolti nella produzione, promozione e vendita di cibi e bevande tradizionali.

2. Produttori di alimenti e bevande tradizionali:

- I produttori coinvolti nella produzione di cibi e bevande tradizionali, come agricoltori, pescatori, viticoltori, birrai, casari e altri, troveranno preziose informazioni su come migliorare le loro pratiche e collegare i loro prodotti al turismo enogastronomico.

3. Comunità locali:

- Le comunità locali, che possono includere residenti di aree rurali e urbane, svolgono un ruolo fondamentale nel preservare e promuovere la cucina tradizionale e il patrimonio culturale. La guida fornirà loro le conoscenze su come sfruttare le proprie risorse e tradizioni per rafforzare l'economia locale e l'identità culturale.



4. Professionisti del turismo e agenti di sviluppo locale:

- Coloro che sono coinvolti nella promozione del turismo locale e dello sviluppo della comunità, come agenti turistici, guide turistiche e funzionari governativi, possono utilizzare la guida per comprendere come la gastronomia possa essere un potente strumento per attrarre visitatori e stimolare lo sviluppo locale.

5. Educatori e formatori:

- Insegnanti, formatori ed educatori che desiderano insegnare ad altri il turismo enogastronomico, la promozione del patrimonio culturale e le pratiche sostenibili possono utilizzare questa guida come risorsa educativa.

6. Ricercatori ed esperti di gastronomia e cultura:

- Anche se non sono il pubblico principale, ricercatori ed esperti nel campo della gastronomia e della cultura possono trovare nella guida informazioni utili per il proprio lavoro e da condividere con gli altri.

Attraverso un sondaggio, CultourGastronomy ha definito i bisogni formativi da soddisfare. Il rapporto dell'indagine è disponibile [qui](#).

MODULI DEL CORSO DI FORMAZIONE

Contenuto

Modulo 1 – Strategia Dalla fattoria alla tavola

Questo modulo esplora le strategie dell'UE, inclusa l'iniziativa Farm to Fork, progettata per fungere da pietra angolare per trasformare i sistemi alimentari in tutta Europa in modelli agricoli più equi e sostenibili. Verranno inoltre affrontate alcune sfide legate alla sua attuazione.



Modulo 2 – Comprensione del turismo globale e locale e principali punti di attrazione

Questo modulo esamina le principali differenze e somiglianze tra le attrazioni turistiche globali e locali, concentrandosi su come questi elementi modellano l'esperienza turistica nel turismo enogastronomico e culturale.

Modulo 3 - Il turismo enogastronomico come opportunità di business



Questo modulo si concentra sulla progettazione e sullo sviluppo di vacanze gastronomiche memorabili e coinvolgenti come opportunità di business.

Modulo 4 - Motivazioni psicologiche e innovazione



Questo modulo esamina le motivazioni psicologiche alla base delle esperienze gastronomiche e presenta strategie innovative per migliorare l'offerta turistica. Fornisce idee creative per progettare offerte accattivanti che attraggono clienti nuovi e ricorrenti.



Modulo 5 – Marketing

Questo modulo ti introduce al ruolo chiave del marketing nel turismo gastronomico. Scopri come applicare i principi di marketing, creare strategie efficaci e ottimizzare i tuoi investimenti per il successo.



Contenuto



Modulo 6 - Piano aziendale

Questo modulo presenta il ruolo cruciale di un business plan (o business plan) nel raggiungimento degli obiettivi dell'azienda. Scopri i suoi elementi principali, come crearne uno e come contribuisce a una strategia aziendale di successo.



Modulo 7 - Le ICT applicate al turismo enogastronomico e marketing digitale

Questo modulo spiega come le strategie di marketing digitale siano essenziali per promuovere il turismo gastronomico e culturale. Scopri come utilizzare gli strumenti e le tecniche giuste per aumentare la tua visibilità online e attirare visitatori appassionati del cibo e della cultura locale.



Modulo 8 - Standard di qualità ed etichettatura

Questo modulo si concentra sulla garanzia della qualità nel turismo gastronomico, in particolare in termini di igiene, servizio al cliente e comprensione dei sistemi di qualità e degli schemi di certificazione dell'UE.



Modulo 9 – Filiera alimentare

Corto (CAAC) e promozione del cibo locale

Questo modulo esplora i canali di distribuzione brevi, i loro vantaggi e le sfide, nonché il modo in cui supportano i piccoli produttori, riducono l'impatto ambientale e promuovono le connessioni sociali, avvantaggiando al contempo il turismo e l'economia locale.



Modulo 10 - Turismo e ospitalità enogastronomica

Questo modulo esplora il legame tra gastronomia e ospitalità in Europa, evidenziando le opportunità per i produttori locali e le imprese familiari. Scopri come valutare la tua preparazione e migliorare la tua ospitalità per il turismo enogastronomico.

MODULI DEL CORSO DI FORMAZIONE

Obiettivi e risultati

Moduli	Obiettivi del modulo	Risultati dell'apprendimento
Modulo 1: dalla fattoria alla tavola	<p>Portare lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere gli obiettivi principali della strategia "dal produttore al consumatore". - identificare le opportunità che offre ai piccoli produttori - imparare ad attuare pratiche di produzione e commercializzazione sostenibili in conformità con i principi della politica "Farm to Fork". 	<p>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sarà consapevole delle problematiche ambientali e sociali legate all'agricoltura a livello comunitario e sarà in grado di integrare pratiche responsabili - sarà in grado di stabilire e mantenere rapporti con altri produttori, mercati, ristoranti e organizzazioni di supporto locali al fine di rafforzare la comunità agricola locale
Modulo 2: analisi dei fattori di attrazione turistica globale e locale	<p>APortare lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizzare le preferenze dei turisti e promuovere l'autenticità 	<p>Lo studente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizzare e identificare i distinti fattori di attrazione tra turismo globale (internazionale) e turismo locale (regionale o nazionale). - differenziare i segmenti di mercato in base alle aspettative e alle preferenze del pubblico target - riconoscere e rispondere alle diverse motivazioni dei turisti locali e internazionali - apprezzare il riconoscimento del patrimonio mondiale
Modulo 3: turismo enogastronomico come opportunità di business	<p>Portare lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare e sviluppare prodotti turistici enogastronomici unici - integrare la cultura e il patrimonio locale nel viaggio culinario - creare offerte di turismo culinario innovative, sostenibili e orientate al cliente 	<p>Lo studente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - progettare offerte di turismo enogastronomico che coniughino le tradizioni culinarie locali con le esigenze del turismo moderno - integrare la cultura, la storia e le tradizioni culinarie locali nell'esperienza turistica per renderla più autentica e attraente - creare esperienze memorabili che soddisfino le esigenze dei turisti
Modulo 4: Motivazioni psicologiche e innovazione	<p>Portare lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizzare le motivazioni dei turisti nelle esperienze gastronomiche - applicare approcci innovativi al turismo gastronomico 	<p>Lo studente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sviluppare strategie per influenzare le scelte turistiche - creare offerte gastronomiche più attraenti e più rilevanti
Modulo 5: Marketing	<p>Portare lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere i fondamenti del marketing 	<p>Lo studente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sviluppare un'analisi critica e integrata per ottimizzare gli investimenti (costi/sforzi) nel marketing - analizzare le strategie di marketing - progettare e implementare strumenti di marketing
Modulo 6 : Business plan	<p>Portare lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere i principi fondamentali, gli strumenti e le fasi di sviluppo di un business plan o di un business plan 	<p>Lo studente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pianificare strategicamente (stabilire obiettivi chiari, progettare una tabella di marcia dettagliata, tenendo conto delle risorse e dei vincoli del mercato) - analizzare gli aspetti finanziari - organizzare e gestire progetti - adattare e risolvere i problemi
Modulo 7: ICT applicate al turismo enogastronomico e al marketing digitale	<p>Portare lo studente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare una campagna di marketing digitale per promuovere i prodotti e ottenere visibilità 	<p>Lo studente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gettare le basi di una campagna di marketing digitale - comprendere i vantaggi dell'utilizzo di Google Ads e degli annunci sui social media

MODULI DEL CORSO DI FORMAZIONE

Obiettivi e risultati

Modulo 8: Processo di qualità ed etichettatura	Portare lo studente a: - capire come fornire e garantire la qualità della propria offerta turistica gastronomica e conoscere le diverse etichette e programmi di certificazione	Lo studente sarà in grado di: - attuare pratiche adeguate di sicurezza alimentare - comprendere meglio le diverse modalità per garantire la qualità nel turismo gastronomico - identificare, differenziare e applicare etichette di qualità, sostenibilità e certificazione rilevanti nel turismo gastronomico - integrare pratiche sostenibili nelle offerte di turismo culinario
Modulo 9: Filiera corta per promuovere il cibo locale.	Portare lo studente a: - acquisire familiarità con la diversità delle filiere alimentari corte - comprendere il valore sostenibile (economico, sociale ed ecologico) delle filiere alimentari corte	Lo studente sarà in grado di: - analizzare i vantaggi e i vincoli dei diversi modelli CAAC per i produttori. - sviluppare una filiera corta adattata ad una specifica azienda o gruppo di aziende. - collegare il CAAC al turismo (mercati locali, ristoranti, ecc.).
Modulo 10: Accoglienza ed erogazione di servizi ai turisti	Portare lo studente a: - acquisire familiarità con gli elementi essenziali per elevare l'ospitalità al turismo enogastronomico	Lo studente sarà in grado di: - identificare le capacità turistiche esistenti legate alla produzione/patrimonio culturale - sviluppare attività sostenibili nell'azienda agricola/aziendale offrendo un'esperienza di vita - migliorare l'atteggiamento nei confronti dei visitatori (locali e stranieri)



GUIDA SULLA GASTRONOMIA E SUL PATRIMONIO CULTURALE



Alla formazione si aggiunge la **guida sulla gastronomia e sul patrimonio culturale** che mira a raggiungere i seguenti obiettivi:

- Sensibilizzare sull'importanza del **turismo gastronomico** e sul suo rapporto con il **patrimonio culturale**
- Promuovere la **conservazione** del patrimonio gastronomico
- Promuovere la **collaborazione** tra settori
- Incoraggiare la **partecipazione attiva**
- Sensibilizzare alla **ricchezza delle tradizioni locali**
- Promuovere **l'innovazione e lo sviluppo sostenibile**
- Permettere ai lettori di **promuovere la loro gastronomia locale**



Contenuto

1. Introduzione

2. La gastronomia come elemento del patrimonio immateriale nazionale ed europeo

Scopri come la gastronomia contribuisce al patrimonio immateriale a livello nazionale ed europeo.

3. Origini e storia della gastronomia

Scopri le origini e la storia della gastronomia locale e nazionale, tra cui: la storia della gastronomia regionale, le influenze culturali sulla cucina locale, gli ingredienti e le tecniche tradizionali.

4. Gastronomia moderna

Analizzare l'evoluzione della gastronomia fino ai giorni nostri, evidenziando tendenze e cambiamenti della cucina.



GUIDA SULLA GASTRONOMIA E SUL PATRIMONIO CULTURALE



5. Tutela del patrimonio alimentare da parte dell'UE

Spiegare le misure di tutela messe in atto dall'Unione Europea per salvaguardare il patrimonio gastronomico

6. Gastronomia e turismo

Analizzare il rapporto tra gastronomia locale e turismo, evidenziandone l'importanza nell'attrarre visitatori.

7. Gastronomia ed economia locale

Scopri come la gastronomia contribuisce allo sviluppo economico locale, compresa la creazione di posti di lavoro e la crescita delle imprese locali.

8. Dieta mediterranea

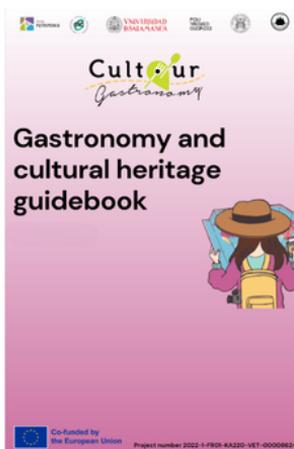
Evidenziare l'importanza della dieta mediterranea come elemento chiave della cucina locale e la sua influenza sulla salute e sulla cultura, come la conservazione degli ingredienti locali, i metodi agricoli sostenibili e la promozione della biodiversità gastronomica.

9. Conosci la gente del posto!

Scopri ricette uniche che descrivono le tradizioni culinarie tipiche di Pasqua e Natale nei paesi del progetto.

10. Conclusioni e raccomandazioni

11. Bibliografia



COME ACCEDERE ALLA PIATTAFORMA E-LEARNING?



La piattaforma di apprendimento è accessibile tramite la pagina dedicata sul sito web del progetto:

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



Dopo aver fatto clic sul collegamento, verrai reindirizzato automaticamente alla home page della piattaforma di apprendimento.



Per accedere ai contenuti della piattaforma didattica è necessario cliccare sul pulsante verde “Registrati”. La piattaforma ti porterà poi alla pagina di login dove dovrai registrarti (se sei un nuovo utente) o fornire le tue credenziali (se sei già registrato).

COME REGISTRARSI



Se questa è la tua prima connessione alla piattaforma, devi registrarti tramite la seguente schermata:

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...

Tutti i campi contrassegnati da un asterisco sono obbligatori. Questi sono:

- Indirizzo e-mail
- Password: devi suggerire una password complessa per proteggere il tuo account.
- Nome e cognome
- Paese: questo è un menu a tendina per selezionare il proprio Paese

Molto importante: nome e cognome sono i nomi che appariranno automaticamente sull'attestato di partecipazione. Pertanto, assicurati di scriverli correttamente.

Grazie alla traduzione intelligente situata nella barra di ricerca, puoi tradurre tutte le pagine della nostra piattaforma nella tua lingua.

SE SEI GIÀ REGISTRATO



Se sei già registrato alla piattaforma ti basterà inserire le tue credenziali nella sezione login:

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...

Molto importante: Tieni presente che se dimentichi la password, dovrai registrarti nuovamente con un nuovo indirizzo email. La piattaforma non supporta l'opzione "Recupero password".

COME NAVIGARE NELLA PIATTAFORMA



Una volta effettuata la registrazione e l'accesso, arriverai alla home page. Tutti i menu della piattaforma si trovano nell'angolo in alto a destra.



Contenuto del menù:

- **“Guide e repository”**: qui troverai la guida sulla gastronomia e il patrimonio culturale, il manuale dei formatori e la metodologia/curriculum del progetto.
- **“Formazione”**: qui troverai i 10 moduli della formazione completa CultourGastronomy.
- **“Dashboard”**: qui puoi vedere i corsi a cui ti sei iscritto, i certificati che hai ottenuto, nonché i tuoi risultati e le tue iscrizioni.
- **“Contattaci”**: questo è un luogo predefinito in cui è possibile inviare commenti, richieste e suggerimenti al coordinatore del progetto.

GUIDA E BIBLIOTECA



La prima sezione è dedicata alla guida sulla gastronomia e sui beni culturali.

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.



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](#)

Sul lato destro sono presentati i diversi capitoli della Guida. Dopo aver fatto clic sul pulsante di un capitolo, si apre una nuova finestra in cui viene visualizzato il capitolo corrispondente. Questo file è in formato PDF ed è disponibile per la lettura online e per il download. È possibile aprire la Guida completa anche in formato PDF. Per fare ciò, fare clic sul pulsante verde "Scarica la versione integrale della Guida alla Gastronomia e ai Beni Culturali". Il documento completo si apre in una finestra separata, disponibile anche per il download.

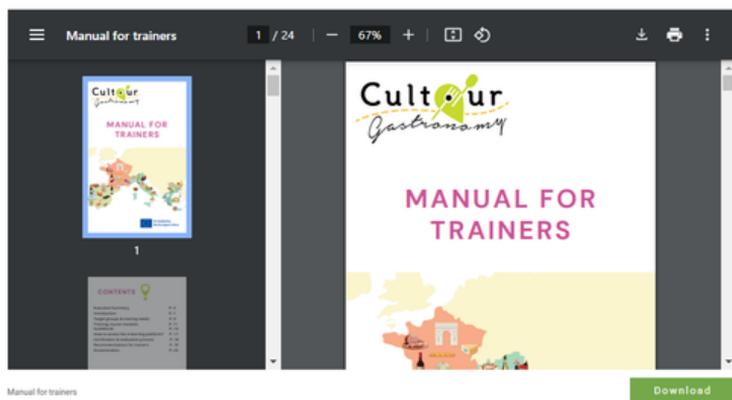
GUIDE E REPOSITORY



La seconda sezione è dedicata al Manuale dei Formatori.

The Manual for trainers

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



Il manuale viene visualizzato direttamente sullo schermo. È disponibile per la lettura online e per il download in formato PDF utilizzando il pulsante di download situato in alto a destra del documento. Accanto al pulsante di download è presente anche il pulsante di stampa che ti permetterà di stampare l'intero documento. Il documento può essere scaricato anche tramite il pulsante verde “Download” sottostante.

GUIDE E REPOSITORY



Come cambiare la lingua della Guida e del Manuale?

Entrambi i documenti sono disponibili in tutte le lingue del partenariato:

- francese
- spagnolo
- italiano
- greco
- bulgaro
- inglese

La lingua inglese è la lingua predefinita della piattaforma e di tutti i menu. Pertanto, se si desidera leggere la Guida e/ o il Manuale in un'altra lingua, è necessario selezionare la lingua desiderata nel menu in alto della pagina:

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.

GUIDE E REPOSITORY



La terza sezione è dedicata al repository

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

Come puoi vedere nello screenshot, il repository è composto da 8 divisioni.

Dopo aver fatto clic su una sezione specifica, si apre una nuova finestra con tutti i documenti in quella sezione. Lì puoi trovare risorse aggiuntive sull'argomento selezionato: collegamenti a documenti, articoli, video di YouTube, ecc.

Alla fine di ogni nome di risorsa disponibile, tra parentesi, c'è la lingua della risorsa.



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)

IRTE21 - En Bretagne, les acteurs du tourisme s'unissent autour de l'économie circulaire (French)

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

GUIDE E REPOSITORY



Il repository è uno spazio online comune in cui confluiscono diverse risorse legate ad alcune tematiche del turismo culinario e gastronomico.

Pertanto, i partner desiderano incoraggiare tutti gli utenti della piattaforma a sentirsi liberi di caricare documenti nel repository.

Tuttavia, per ragioni di sicurezza, il download deve essere controllato dal coordinatore del progetto.

Quindi, se un utente della piattaforma è interessato e disposto a caricare materiale sulla piattaforma, dovrebbe scrivere al team di progetto tramite il modulo di contatto nel menu Contatti e spiegare cosa desidera caricare. Se il coordinatore del progetto accetta la richiesta, l'utente beneficerà di diritti elevati sulla piattaforma per poter caricare i documenti nella sezione corrispondente del repository.

CORSO DI FORMAZIONE



Qui troverai i dieci moduli della formazione Cultour Gastronomy:

Training Course

 <p>Module 1: The EU's Farm to Fork strategy Number of Sessions: 10</p>	 <p>Module 2: Understanding Global vs. Local Tourism and Key Attraction Points Number of Sessions: 10</p>	 <p>Module 3: Gastronomic tourism as business opportunity Number of Sessions: 10</p>
 <p>Module 4: Good models for innovation in designing touristic offer in gastronomy Number of Sessions: 10</p>	 <p>Module 5: Marketing Number of Sessions: 14</p>	 <p>Module 6: Business Plan Number of Sessions: 12</p>
 <p>Module 7: ICT Applied to Gastronomic Tourism and Digital Marketing Number of Sessions: 14</p>	 <p>Module 8: Quality standards & labelling Number of Sessions: 22</p>	 <p>Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion Number of Sessions: 10</p>
 <p>Module 10: Gastronomy Tourism & Hospitality Number of Sessions: 10</p>		

CORSO DI FORMAZIONE



Ciascuno dei dieci moduli ha la seguente struttura:

- Breve testo per evidenziare il modulo in evidenza all'inizio
- Durata della lezione
- Introduzione
- Contenuti della formazione
- Tutti i moduli sono accessibili separatamente
- Risorse aggiuntive
- File PDF completo con l'intero modulo
- Breve presentazione del modulo per i formatori
- Attività
- Caso di studio
- Bibliografia
- Quiz

Ogni modulo include anche una video intervista con un attore nazionale che condivide la propria prospettiva ed esperienza sul tema del modulo.

Tutti i materiali dei moduli sono disponibili per lo studio online sulla piattaforma e per il download come file PDF per l'utilizzo offline.

CORSO DI FORMAZIONE



Come selezionare la lingua del corso?

Il corso, come la Guida e il Manuale, è disponibile in inglese e in tutte le lingue dei partner.

Puoi selezionare la lingua dei moduli tramite il menu nella parte superiore del sito.



HOME GUIDEBOOKS AND REPOSITORY TRAINING COURSE DASHBOARD CONTACT

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

Nota:

Per impostazione predefinita, la piattaforma visualizza tutti i moduli in tutte le lingue disponibili. Pertanto, per limitare i moduli solo a quelli nella tua lingua, devi selezionare una versione linguistica come mostrato sopra.

CORSO DI FORMAZIONE



Se sei interessato a un modulo particolare, puoi selezionarne uno e vedere la struttura del modulo. Tuttavia, per poter visualizzare il contenuto stesso, è necessario fare clic sul pulsante “Iscriviti” sotto il video.

Module 9: Short Food Supply Chain & Local Food Promotion

by 1P / 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.
- Ensure 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

COME NAVIGARE NEL MODULO



Dopo aver aperto una determinata sezione del modulo, puoi sempre tornare alla struttura del modulo tramite il collegamento "Indietro" sotto il nome del modulo.

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 volta completata una determinata sezione del modulo, è necessario contrassegnarla come completata utilizzando il pulsante sotto il contenuto. Tieni presente che una volta contrassegnata la sezione come completata, verrà visualizzata come barra nella pagina principale del modulo.

Project number 2022-3-FRED-KA220-VET-00008243

✓ 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

Utilizzando i pulsanti “Lezione precedente” e “Lezione successiva” è possibile accedere alla lezione corrispondente.

COME NAVIGARE NEL MODULO



In fondo ad ogni sezione è presente un campo specifico denominato “Lascia una risposta”.

Leave a Reply

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

Comment *

Post Comment

Qui lo studente ha la possibilità di lasciare una recensione, commentare o condividere idee su un argomento della sezione specifica o chiedere al formatore qualcosa relativo al materiale presentato in quella sezione.

Il commento verrà automaticamente verificato per l'autenticità “umana” e verrà pubblicato Immediatamente. Il formatore può anche pubblicare il suo commento sotto la domanda allo stesso modo.

COME NAVIGARE NEL MODULO



L'ultima sezione di ogni modulo è il Quiz. Quando fai clic sulla sezione, verrai reindirizzato a una nuova pagina in cui dovrai fare clic sul pulsante "Rispondi al quiz" per avviare il test.

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 pagina successiva ti informa che hai diversi tentativi, che devi ottenere un punteggio dell'80% per superare il test e che il quiz contiene 10 domande.

Premi il pulsante "Avvia quiz" per caricare la prima domanda.

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 >](#)

COME NAVIGARE NEL MODULO



Le domande hanno 1 risposta corretta.
In caso di risposte multiple, ciò è indicato tra parentesi nella domanda.

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 volta che avrai risposto alle 10 domande, la piattaforma calcolerà il punteggio. Se è pari o superiore all'80%, lo superi e potrai trovare il tuo certificato per questo modulo nella sezione "I miei certificati" della dashboard.

Il sistema contrassegna le risposte corrette in verde e quelle errate in rosso.

Se fai clic sulla risposta sbagliata, viene visualizzato un menu a discesa in cui puoi vedere la tua risposta, la risposta corretta e una breve spiegazione.

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

DASHBOARD



Il menu del dashboard fornisce informazioni su:

- i corsi a cui ti sei iscritto
- i tuoi successi
- i tuoi certificati emessi
- le tue iscrizioni.

Dashboard

My Courses

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

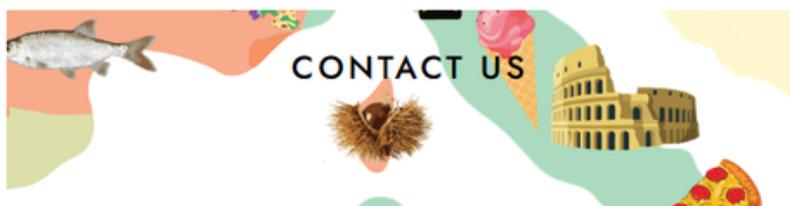
You are not enrolled in any memberships.

[View All My Memberships](#)

CONTATTI



Il menu Contatti fornisce i dettagli di contatto del coordinatore del progetto, nonché un modulo per scrivere commenti, suggerimenti e raccomandazioni e inoltrarli al partenariato del progetto.



Get In Touch

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:**
-

PROCESSO DI CERTIFICAZIONE E VALUTAZIONE

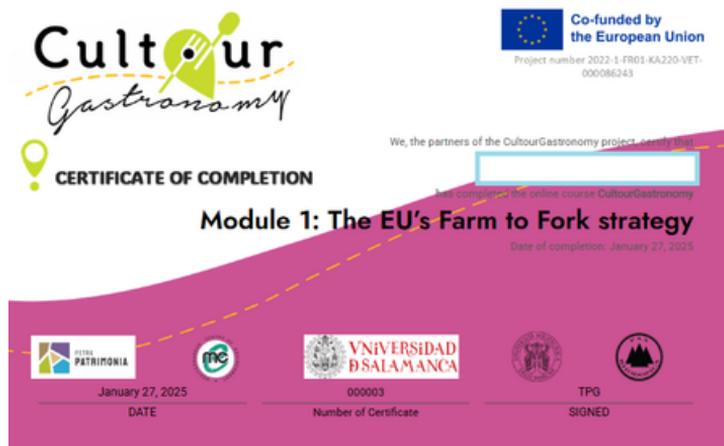


Per ciascun modulo viene rilasciato l'attestato di conseguimento. Ciò significa che una volta completato un modulo e contrassegnato tutte le attività e i compiti come completati e ottenuto il numero di punti necessari nel quiz di uscita, sarai in grado di generare il tuo certificato per il modulo pertinente.

Alla fine di ogni modulo, gli studenti devono completare e sottoporre un test a scelta multipla.

Coloro che conseguiranno un punteggio minimo di 80 su 100 riceveranno un certificato attestante il completamento con successo del modulo.

La piattaforma genererà automaticamente i certificati. Il certificato sarà disponibile per la stampa e il download nella sezione Dashboard/I miei certificati.



RACCOMANDAZIONI PER I FORMATORI



Le competenze chiave su cui concentrarsi come formatori includono:

- **Costruire fiducia** offrendo coerenza, impegno nello svolgimento di una formazione qualitativa e apertura mentale per integrare nuovi elementi che soddisfino le aspettative degli studenti.
- Ascolto attivo.
- Domande: saper formulare domande per ottenere risposte qualitative.



Per coinvolgere i tuoi partecipanti nello sviluppo della tua formazione, devi utilizzare **metodi di apprendimento attivo**.

Innanzitutto stabilire fin dall'inizio semplici regole di partecipazione per favorire un clima rispettoso e dinamico.

Inizia ogni sessione con un'attività rompighiaccio legata al turismo o alla gastronomia per creare un'atmosfera amichevole.

- Qual è il tuo piatto preferito e perché?
- Quale piatto ti rappresenta meglio e perché?
- Prepara un elenco di immagini o descrizioni di piatti iconici (paella, sushi, poutine, ecc.) e chiedi a tutti di indovinarne l'origine.
- Date una parola legata al turismo enogastronomico (es: "mercato", "formaggio", "spezie"), e chiedete a ciascun partecipante di dire spontaneamente cosa evoca in lui.

RACCOMANDAZIONI PER I FORMATORI

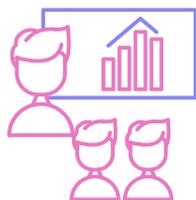


Sviluppo dei contenuti: sii il più spontaneo possibile, aggiungi esempi locali o esempi noti ai tuoi studenti in modo che possano farsi un'idea di cosa sta succedendo alla bistecca.

- **Alterna teoria e pratica:** evitare lunghe lezioni frontali. Combina brevi spiegazioni (10-15 minuti) con attività pratiche e migliori pratiche
- **Incorpora aneddoti e storie** legate alla gastronomia locale per affascinare il pubblico. Es: Sapevi che questo formaggio veniva prodotto secondo una ricetta del XVIII secolo?
- Utilizza **brevi video, foto o mappe** per modificare il formato multimediale e rendere la tua sessione più dinamica
- Poni domande dirette a partecipanti specifici per coinvolgerli nella discussione.
- Dividi i partecipanti in gruppi per sviluppare le attività
- Utilizza il **gioco di ruolo** come attività coinvolgente (simulazione di scenari)

Portare gli studenti in visite sul campo: avvicinare i produttori locali e i fornitori di servizi turistici per fare rete e condividere buone pratiche.

Al termine della tua formazione, puoi chiedere feedback agli studenti per valutare la tua formazione attraverso questionari. Per questo, puoi utilizzare lo strumento GoogleForm.



RACCOMANDAZIONI PER I FORMATORI



Esempi di attività di implementazione:

ATTIVITÀ DEL MODULO STRATEGIA "FARM TO FORK".

- Sono sostenibile?
- Come posso migliorare
- Lavoro di gruppo



ATTIVITÀ DEL MODULO OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

- Presentazione aziendale



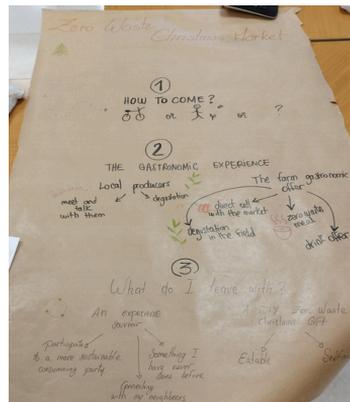
ATTIVITÀ DEL MODULO NARRAZIONE

- costruisci il tuo storytelling su uno dei tuoi prodotti



ATTIVITÀ DEL MODULO CORTOCIRCUITI

- Costruisci il tuo cortocircuito



RACCOMANDAZIONI PER I FORMATORI



Esempi di attività di implementazione:

VISITA SUL CAMPO

Visita ad un caseificio e degustazione



VISITA SUL CAMPO

Visita ad un prosciuttificio



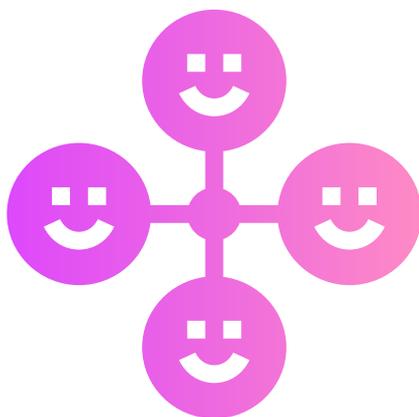
DIFFUSIONE



Comunicare le proprie attività formative

Una rete transnazionale di educatori per adulti specializzati nel turismo gastronomico!

Il progetto CultourGastronomy ha costruito una rete internazionale di formatori e professionisti e creato partenariati che stimolano lo scambio di buone pratiche, incoraggiano la creatività e promuovono la sperimentazione. Questa rete rimarrà attiva solo se tutti comunicheremo le nostre azioni.





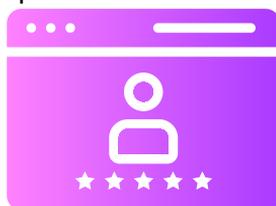
Verso il miglioramento continuo:

I formatori degli adulti e altri professionisti coinvolti nell'educazione degli adulti per il turismo sostenibile possono trarre vantaggio dalle esperienze degli altri. Lo sviluppo sostenibile richiede nuove competenze e abilità trasversali, come il pensiero olistico, il pensiero critico e l'approccio multidisciplinare. Si tratta di competenze che non sempre sono facili da trasmettere. Attraverso lo scambio di pratiche, la comunità dei formatori arricchirà i metodi di formazione e li renderà più efficaci.

Può dimostrare le possibilità della piattaforma: ogni insegnante/formatore può adattare l'uso del materiale offerto ai propri gruppi target. Descrivere la tua esperienza può aiutare altri formatori a ottenere il massimo dalla piattaforma di apprendimento a loro disposizione!

Condividere foto, video e una breve descrizione delle esperienze è più efficace di un milione di parole per altri formatori.

Questa testimonianza aiuterà anche a convincere i rappresentanti istituzionali e i decisori a sostenere lo sviluppo delle competenze e delle capacità.





Strumenti per comunicare e diffondere meglio

La trasmissione tramite media online ti consente di raggiungere un pubblico più ampio, nel tuo paese e oltre. È un modo per coinvolgere sempre più attori nel turismo gastronomico sostenibile e nello sviluppo delle destinazioni sostenibili che tutti ci aspettiamo!



Comunicazione tra formatori/esperti di gastronomia:

C'è un forum sulla piattaforma che puoi utilizzare per condividere le tue esperienze.

Puoi anche avviare discussioni sul tuo account LinkedIn o creare un gruppo per discutere le proprie esperienze e scambiarle con altri formatori per scoprire altre esperienze, migliorare la propria conoscenza del turismo culturale enogastronomico e la formazione in questo campo. Questo ti offre anche l'opportunità di promuovere le tue iniziative di formazione o informazione sul turismo enogastronomico e sul patrimonio enogastronomico della tua regione.

DIFFUSIONE

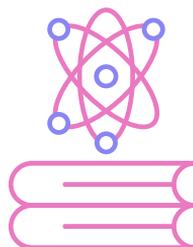


Diffusione di buone pratiche educative

I partner del progetto CultourGastronomy sono a tua disposizione per diffondere le tue buone pratiche attraverso i social network del progetto!

Visita i nostri media e trova il contatto CultourGastronomy nel tuo paese per facilitare l'interazione e la diffusione delle tue esperienze.

- [Pagina Facebook di CultourGastronomy](#).
- [Account Instagram di CultourGastronomy](#).



Piattaforma EPALE

EPALE è una piattaforma europea, finanziata dal programma Erasmus+ dell'UE. Si tratta di una comunità multilingue e aperta di professionisti dell'educazione e della formazione degli adulti, tra cui educatori e formatori per adulti, personale di orientamento e supporto, ricercatori e accademici e decisori politici.

Puoi connetterti con i tuoi coetanei in tutta Europa e imparare da loro, ma anche promuovere le tue opportunità di apprendimento per tutti gli adulti, registrandoti sulla piattaforma.

[Per saperne di più: partecipa | EPALE \(europa.eu\)](#)

RIFERIMENTI



Università di Salamanca. (2023). Manuale EcoOils per formatori. <https://www.eco-oils.eu/wp-content/uploads/2023/05/Manuel-pour-les-formateurs-FR.pdf>

Elizabeth Kirk. (30 gennaio 2019). Le tre C dei programmi di mentoring di successo. INTOO Regno Unito e Irlanda. <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 e UQ Institute for Teaching and Learning Innovation. (nd). Una guida per tutor per insegnare e apprendere all'UQ. <https://itali.uq.edu.au/files/4600/Tutors-Guide.pdf>



PER SAPERNE DI PIÙ SUL PROGETTO,
VISITA

WWW.CULTOURGASTRONOMY.EU

