

Productes Locals i de Proximitat com Atractiu Turístic: Alimenturisme

5a Edició

Codi: 178036

Tipologia: Curs d'estiu

Crèdits: 1.00

Idioma: Català

Data d'inici: 16/07/2018

Horari: ON LINE (20 h virtuals + 5 h treball individual)

Lloc de realització: ON LINE

Places: 20

Preus i descomptes

Preu: 120 €

Raons per fer el curs

Raons acadèmiques (conèixer amb més profunditat el turisme dels aliments), raons professionals (saber millor quins agents implicats i aspectes essencials cal gestionar) i raons personals (descobrir un producte local i de proximitat que ens pot interessar visitar en les properes vacances o sortides), són raons múltiples i compatibles per fer el curs.

Els estudiants de la Universitat de Girona podran reconèixer 1 ECTS (crèdit de reconeixement acadèmic) per la participació en cada edició dels Cursos d'Estiu de la Xarxa Vives d'universitats, amb independència dels cursos en què s'inscriguin. És a dir, només es podrà reconèixer 1 ECTS per CURS ACADÈMIC.

Pràctiques externes

No

Presentació

El curs presenta els aliments com a atractiu turístic, i en especial els que s'elaboren en el territori català, actualment anomenats *productes locals i de proximitat*.

Els consumidors volen conèixer l'origen dels aliments, i el consumidor turista dedica part del seu temps d'oci a descobrir l'origen dels aliments i tastar-los. Es valoren aquells productes quilòmetre zero, ecològics, d'elaboració artesana i relacionats amb el moviment *slow food* així com els productes autòctons de temporada i amb identitat o marca protegida.

Les empreses agroalimentàries estan interessades a promocionar els seus productes, la seva marca comercial i potenciar la venda directa, indirecta i l'exportació. Poder-se integrar en una ruta i destinació turística és una estratègia guanyadora per donar-se a

conèixer i generar negoci.

Els operadors turístics i agents implicats en el territori volen incrementar el nombre de visitants i allargar-ne l'estada, i les activitats vinculades al turisme dels aliments permeten aquest desenvolupament sostenible i coherent amb el territori.

Les entitats locals i l'Administració pública també estan interessades en reivindicar el patrimoni agroalimentari, i posar-lo en valor com atractiu turístic és un repte i una oportunitat. Precisament durant el 2016, la Generalitat de Catalunya, a través de l'Agència Catalana de Turisme, va impulsar l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme.

Per aquest motiu, és important identificar les claus per crear innovacions i actuacions que permetin oferir noves experiències sensorials als visitants. Una realitat econòmica, que s'anomena alimenturisme© (en anglès FoodTourism), per oferir noves experiències al visitant.

Objectius

Les competències que ha d'assolir l'estudiant són les següents:

- a) identificar un mapa català d'aliments visitables i productes locals i de proximitat singulars,
 - b) conèixer els diferents nivells d'actuació i possibles innovacions en serveis turístics en l'àmbit del turisme dels aliments,
 - c) reflexionar sobre l'experiència turística basada en els cinc sentits per crear experiències i emocions al visitant,
 - d) identificar els agents implicats en el turisme dels aliments, i
- e) conèixer exemples reals d'activitats ofertes per empreses agroalimentàries, restaurants i altres operadors turístics.

Sortides professionals

Múltiples sortides professionals en el món de les empreses vinculades als aliments i al turisme que potencia el patrimoni gastronòmic en un territori.

A qui s' adreça

El curs té caràcter divulgatiu i s'adreça a persones que, per diferents motius, estiguin interessades en el tema. Especialment interessant per a persones vinculades a empreses agroalimentàries, petits productors i associacions, hotels, ajuntaments, botigues gourmet, restaurants, operadors turístics, així com entitats públiques i organitzacions empresarials com clústers, associacions empresarials turístiques, consells reguladors de denominacions d'origen o indicació geogràfica protegida d'aliments o turisme, i apassionats dels aliments (en anglès, *foodlovers* o *foodies*) que volen descobrir indrets on el producte alimentari local i de proximitat és el protagonista.

Pla d'estudis

Productes Locals i de Proximitat com Atractiu Turístic: Alimenturisme

Bloc A: Mapa català d'aliments visitables

- Identificació de tipologies d'aliments visitables
- Tipologia del visitant
- Territoris amb turisme alimentari
- Productes locals i de proximitat singulars
- Debat/fòrum de casos pràctics

Bloc B: Presentació del model Alimenturisme (Turisme dels Aliments)

- Enumeració de les variables clau
- Identificació dels agents implicats
- Exercicis i casos pràctics individuals i en grup
- Debat/fòrum del model

Bloc C: Creació d'experiències i emocions

- Creació d'experiències: àmbits d'actuació en alimenturisme
- Creació de sensacions: els cinc sentits i les vuit intel·ligències
- Destinacions d'alimenturisme singulars
- Exemples i casos pràctics individuals i en grup

– Debat/fòrum

Bloc D: Identificació d'alimenturisme a la resta del món

– Més enllà del clima mediterrani: el Carib o Alaska?

– Exemples de productes locals d'arreu del món

– Debat/fòrum

Bloc E: Els aliments i els valors socials i personals

– El turisme i els valors socials i personals

– Catalunya i el seu lideratge com a destinació turística

– Debat/fòrum

– Conclusions personals del viatge

Titulació

Curs d'Estiu: Productes Locals i de Proximitat com Atractiu Turístic: Alimenturisme, per la Fundació UdG: Innovació i Formació

Metodologia

La metodologia emprada combinarà l'exposició formal del docent, la presentació de casos pràctics (que inclou audiovisuals), els exercicis individuals i debats/fòrums en grup.

Sistema avaluació

Caldrà fer el 80% de les activitats per obtenir el certificat del curs.

20 hores lectives (inclou debats, exercicis i visualització audiovisuals) +5 hores de treball individual (Entrega treball escrit final de conclusions personals dels diferents mòduls i reflexions compartides obtingudes de la resta de companys del curs).

Finançament

Finançament

Fundación Estatal para la Formación en el Empleo - FUNDAE
(anteriorment Fundación Tripartita)

Els treballadors d'una empresa privada, als qui aquesta pagui la matrícula, tenen la possibilitat de bonificar-la a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo – FUNDAE (abans conegut com a Fundació Tripartita).

Per gestionar aquesta bonificació us heu de posar en contacte amb el Departament de Recursos Humans de la vostra empresa.

Per a més informació feu clic [aquí](#).

Quadre docent

Direcció

Coordinació

Professorat

Jordi Torras Coll

Llicenciat i Màster per ESADE. Postgrau de Direcció i Gestió d'Empreses Vitivinícoles. Especialista i *coach* en innovació i treball en equip. Més de 20 anys d'experiència professional en posicions directives en empreses multinacionals i catalanes. Director del Curs d'Especialització de Direcció i Gestió del Turisme del Vi. Creador del model de gestió alimenturisme® o turisme dels aliments.

*La direcció es reservarà el dret a fer canvis en l'equip docent en cas que algun dels professors no pugui impartir la seva matèria, garantint el mateix nivell de qualitat i categoria professional.

Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



Productes Locals i de Proximitat com Atractiu Turístic: Alimenturisme

Inici curs: 16/07/2018

Data tancament acta avaluació: 27/07/2018

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
16/7/2018					
17/7/2018					
18/7/2018					
19/7/2018					
20/7/2018					
23/7/2018					
24/7/2018					
25/7/2018					
26/7/2018					