

¡Visita nuestra página web!
cultourgastrology.eu



¡Bienvenidos al tercer boletín sobre nuestra formación piloto transnacional de 5 días en Salamanca, España!

Esta edición resalta nuestro reciente curso de formación, en el que 19 instructores, pequeños productores de alimentos y proveedores de turismo se reunieron en Salamanca para investigar métodos innovadores de enriquecer la oferta gastronómica local.



Organizado en la Facultad de Economía de la Universidad de Salamanca, ¡esta formación piloto abarcó nuestros diez módulos interactivos!

A lo largo del curso, los participantes vivieron una mezcla de presentaciones, visitas técnicas a productores, debates interactivos y actividades prácticas de formación.



Charlas interactivas y actividades educativas sobre turismo rural

Esta formación piloto transnacional también preparó a los formadores para las cinco sesiones piloto nacionales que se llevarán a cabo en enero en nuestros países.

¡Presta atención a las oportunidades de participar en estas sesiones de formación En Salamanca!



Los participantes colaboraron de manera activa en grupos, experimentando con las actividades de aprendizaje ofrecidas en cada módulo del curso, centradas en temas prácticos para impulsar sus negocios en turismo gastronómico.

Participaron en debates interactivos, intercambiaron experiencias de los sectores de la gastronomía y el turismo, y elaboraron estrategias efectivas para comercializar sus ofertas de manera eficiente y enriquecer la experiencia turística de los visitantes.



Descubriendo la tradición y la innovación: visita de CultourGastronomy a Quesería La Antigua.



El equipo de CultourGastronomy realizó una visita a la Quesería La Antigua en Fuentesauco, donde exploraron la fábrica de quesos, observaron el proceso de producción y disfrutaron de una cata guiada. Descubrieron de qué manera La Antigua respalda la vida rural y a los agricultores locales, al mismo tiempo que fusiona la tradición con las nuevas tecnologías: ¡una combinación ideal de sabor e innovación!

CultourGastronomy se encuentra en La Hoja del Carrasco (Guijuelo) para explorar el arte del Jamón Ibérico.



En La Hoja del Carrasco, el equipo investigó la herencia de la producción de jamón ibérico que se remonta a 1896. La visita abarcó un recorrido por la fábrica en Guijuelo (Salamanca), detalles sobre los métodos tradicionales y una degustación de su mejor jamón ibérico, un auténtico sabor de la herencia culinaria de España.



Conoce algunas
opiniones y reflexiones
de los participantes en la
formación transnacional



Despina Lola, Enóloga, Grecia "¡Disfruté enormemente de la formación en Salamanca! He vuelto con nuevas competencias e ideas innovadoras sobre políticas de sostenibilidad y comunicación empresarial, y estoy ansiosa por implementarlas en nuestra bodega".

Alfonso Cobo, Especialista en Gastronomía, España "Ser instructor en la formación de Salamanca ha sido muy enriquecedor. Este curso ha potenciado mi red de contactos y mis habilidades. Los conocimientos adquiridos aquí serán muy útiles para aportar mayor valor a futuras sesiones de formación".

Marina Berhault, Formadora, Francia «La experiencia piloto me ha permitido probar y perfeccionar las actividades y los contenidos propuestos (...). Estoy encantada de que esta formación haya permitido dar lugar a nuevas iniciativas sostenibles.»

Malvaylo Yordanov, propietario de la lechería familiar Rhodopa Milk & Dairy Inn Hotel, Bulgaria "He conocido a gente maravillosa, grandes profesionales y compañeros con ideas afines. Estoy aún más contento de formar parte del proyecto y seguiré de cerca todo lo que desarrollen".

Themis Semertzidis, chef, Grecia "¡Fue un seminario excepcional y muy instructivo con una organización impecable! ¡Conocí a personas maravillosas y les estoy muy agradecido a todos!"