

¡Visite nuestra página web!
cultourgastrology.eu



¡La plataforma de e-learning
CultourGastronomy ya se
encuentra en funcionamiento!

En esta edición de nuestro boletín, nos complace anunciar el lanzamiento de la plataforma de aprendizaje electrónico, que estará disponible en múltiples idiomas. Exploremos juntos sus características y motivemos a las partes interesadas a descubrirla y utilizarla.

Accede a la plataforma en este momento:

cultourgastrologia.eu

Visite la “Plataforma de Aprendizaje” y explore la plataforma con un solo clic.



[CultourGastronomy](https://www.facebook.com/CultourGastronomy)



[cultourgastrology4](https://www.instagram.com/cultourgastrology4)

CULTOURGASTRONOMY E-LEARNING PLATFORM

Learn • Explore • Grow • Sustain • Connect



¡La plataforma de aprendizaje electrónico CultourGastronomy ya está aquí! Proporciona acceso gratuito a materiales de capacitación integrales, diseñados para productores locales de alimentos y bebidas, así como para pequeñas empresas turísticas.

La plataforma consta de 10 módulos de aprendizaje, recursos interactivos y estudios de caso para facilitar la integración de la gastronomía en el turismo. Ya seas agricultor, productor de alimentos o profesional del turismo, esta plataforma te respaldará en la creación de experiencias turísticas sostenibles y atractivas.

¿Y qué más? También puedes consultar la guía de gastronomía y patrimonio cultural en nuestro sitio web.

Explore The Gastronomy & Cultural heritage Guidebook



En esta guía, descubrirás la importancia esencial de la gastronomía en Europa, con un enfoque particular en las políticas de la UE que salvaguardan y fomentan su rico patrimonio culinario. También explorarás recetas, estudios de caso y ejemplos concretos que dan vida a esta tradición.

Jornadas nacionales de formación: ¡potenciando habilidades para un turismo gastronómico sostenible!



Nos complace anunciar el éxito de nuestras capacitaciones nacionales, que respaldan a productores locales y empresas turísticas en la integración de la gastronomía en el turismo y la preservación del patrimonio cultural. Los participantes examinaron la plataforma de aprendizaje electrónico CultourGastronomy y abordaron temas fundamentales en turismo gastronómico, hotelería y sostenibilidad.

Grecia, Elassona

El 11 de febrero, llevamos a cabo una formación nacional en Elassona, Grecia, con la participación de 12 productores locales. La sesión incluyó:

- **Módulo 3:** El turismo gastronómico como una oportunidad empresarial
- **Módulo 10:** Gastronomía y hospitalidad, con un enfoque en la narración y el patrimonio cultural.





España, Ávila

En Ávila, España, el 11 de febrero, nuestra sesión nacional de formación acogió a 12 participantes locales: profesionales, estudiantes y emprendedores del sector turístico y gastronómico. La sesión se centró en:



- **Módulo 2:** Entendimiento del turismo global y local y los principales atractivos turísticos
- **Módulo 7:** Tecnologías de la Información y la Comunicación aplicadas al turismo gastronómico



Bulgaria, Sofía

El 22 de marzo, llevamos a cabo una sesión nacional de capacitación en Sofía, Bulgaria, con la participación de seis representantes de pequeños productores de alimentos y de productores familiares. La sesión trató los siguientes temas:



- **Módulo 4:** Motivaciones psicológicas detrás de las experiencias e innovaciones gastronómicas
- **Módulo 8:** Normas de calidad y etiquetado
- **Módulo 9:** Cadena corta de suministro alimentario y fomento de productos locales

¡Próximamente!



Nuestras próximas sesiones nacionales de formación se llevarán a cabo el jueves 3 de abril en Italia, en la Università Politecnica delle Marche, campus San Benedetto del Tronto, y en Francia, en Marsella, el mismo día.

¡Estamos promoviendo
CultourGastronomy en
toda Europa!



Grecia, Ellassona (12 de febrero de 2025): El Centro Mediterráneo de Medio Ambiente, en colaboración con AENOL, llevó a cabo un exitoso evento de diseminación que reunió a más de 30 actores locales. El programa incluyó presentaciones sobre el curso de formación, la Guía del Patrimonio Cultural y la plataforma de aprendizaje en línea, así como debates sobre el turismo gastronómico sostenible. Entre los ponentes se encontraba el Sr. Giorgos Pittas, fundador de greekgastronomyguide, quien subrayó la importancia de la colaboración entre las autoridades locales, las empresas y los profesionales del turismo.

España, Salamanca, 27 de marzo de 2025: La Universidad de Salamanca llevó a cabo con éxito un evento de presentación de resultados que reunió a más de 30 asistentes, incluidos expertos, instituciones, proveedores de servicios y asociaciones gastronómicas. El evento presentó los resultados del proyecto, destacando el curso de formación y la plataforma de aprendizaje, cuya implementación suscitó un notable interés entre los asistentes. Los debates se centraron en la promoción de la innovación en el turismo gastronómico, donde los expertos compartieron buenas prácticas para fortalecer el sector.

¡Próximamente!

- Se están programando más eventos de difusión en Francia, Italia y Bulgaria para compartir resultados y colaborar con los colectivos interesados en cada región locales.
- **Bulgaria: 16 de abril de 2025 – Sala de eventos, 67 Bulevar Gotse Delchev, Sofía.**
- **Francia: 24 de abril de 2025 – Le Carburateur, Marsella.**
- **Reunión final de socios: 24 y 25 de abril de 2025 – Le Carburateur, Marsella, para analizar los resultados del proyecto y las acciones futuras.**