



En 2011 se celebraron las primeras jornadas formativas del proyecto Pon Aragón en tu Mesa, organizadas por los grupos de acción local del medio rural aragonés destinado al sector público para dar a conocer las posibilidades de la agroalimentación en su faceta de atractivo turístico, así como incitar y orientar a los técnicos en la creación y aprovechamiento de rutas gastronómicas, rutas de museos, centros de interpretación relacionados con la agroalimentación y su aplicación en nuevas tecnologías.

Pon Aragón en tu Mesa realiza las segundas jornadas en un total de siete territorios a partir del 17 de septiembre de 2012, en las que como novedad se incluye dentro del público objetivo el sector productivo, es decir, los empresarios agroalimentarios, hostelería y restauración.

PARTICIPACIÓN E INSCRIPCIONES

La participación es gratuita e incluye material y visitas a las empresas si bien se precisa la inscripción previa, dado que las plazas son limitadas.

Los desplazamientos a la jornada y a las empresas a visitar, serán por cuenta de los asistentes. La comida tendrá un coste para el asistente de 10 euros, siendo el resto financiado por la organización. Las inscripciones se realizan en Barbacil Comunicación, hasta el jueves anterior a la realización de cada jornada, llamando al teléfono 976 258265 (Cristina) o por correo electrónico a cristina@barbacil.com

Organiza



www.ponaragonentumesa.com

Colaboran



Financian



Oficina Técnica



2012 **JORNADAS FORMATIVAS DE TURISMO, AGROALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA**



OBJETIVO DE LAS JORNADAS

El objetivo general es analizar las posibilidades de la agroalimentación como recurso turístico, para promover su aprovechamiento.

Los objetivos específicos son; dar a conocer las tendencias turísticas en materia de gastronomía / agroalimentación, generar rutas agroalimentarias / gastronómicas, aportar experiencias de éxito que puedan generar debates e iniciativas en los territorios, dar a conocer las líneas maestras a futuro en turismo y agroalimentación / gastronomía de las distintas Administraciones Públicas, ayudar al sector productivo a generar / colaborar en iniciativas, y en algún modo, ayudar en la organización agroalimentaria – gastronómica – turística entre los actores locales, comarcales y regionales.

DESTINATARIOS

Técnicos de turismo de comarcas y ayuntamientos, informadores turísticos de oficinas de turismo, técnicos de asociaciones de empresarios turísticos o de turismo rural, agentes de Empleo y Desarrollo Local/Comarcal, técnicos de las cámaras de comercio, empresarios agroalimentarios, y empresarios de la hostelería.

CALENDARIO

17 de septiembre, Valbona (Gudar-Javalambre-Maestrazgo)

24 de septiembre, Calatayud (Calatayud-Aranda)

1 de octubre, Bronchales (Sierra de Albarracín)

8 de octubre, Leciñena (Monegros)

15 de octubre, Huesca (Hoya de Huesca)

22 de octubre, Utrillas (Cuencas Mineras)

29 de octubre, Letux (Campo de Belchite)

La semana anterior a la celebración se remitirá un documento con toda la información complementaria.

PROGRAMA GENERAL

9,15 horas. Entrega de documentación.

9,30 Inauguración de las jornadas. Presentación del proyecto de cooperación dentro del programa Leader *Pon Aragón en tu Mesa*.

10,00 horas. Charla a cargo de los ponentes. Coloquio.

17 de septiembre. Joaquín Olona. Ingeniero Agrónomo y Decano del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco.

24 de septiembre. José Ignacio Domingo. Gerente de la Asociación de Industrias Agroalimentarias de Aragón.

1 de octubre. Carmina Fandos. Profesora de Marketing de la Universidad de Zaragoza.

8 de octubre. Juan Baseda. Director Técnico del Consejo Regulador del Aceite del Bajo Aragón.

15 de octubre. Luis Miguel Albisu. Jefe de la Unidad de Economía Agroalimentaria y de los Recursos Naturales del CITA.

22 de octubre. Pilar Bernad. Técnico de Turismo de la Diputación Provincial de Zaragoza.

29 de octubre. Gloria Rodríguez. Investigadora de la UJC Cátedra Ferrán Adriá.

11.15 horas. Exposición de casos prácticos y coloquio. Experiencias vinculadas al territorio o versiones interesantes susceptibles de desarrollar en otras zonas. Exposición de una experiencia de éxito, a cargo de un grupo líder en la restauración: La Bastilla.

12,15 horas. Pausa - café

12.30 horas. Mesas de trabajo.

14.30 horas. Comida.

16.30 horas. Visita a un centro de interés turístico gastronómico y/o agroalimentario.

18 horas. Fin de la actividad.

** El programa es orientativo. La organización se reserva la posibilidad de realizar cambios en el mismo.*