



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

ELABORACIÓN DE UN MODELO DE PUESTA EN VALOR TURÍSTICA DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN LOS VALLES DEL PIRINEO Y DE FORMACIÓN

PROGRAMA DE FORMACIÓN ABIERTO A ACTORES PROFESIONALES INTERESADOS

Las formaciones son gratuitas

Es necesario inscribirse previamente en las formaciones. Algunos cursos especializados tienen plazas limitadas a 10 personas por motivos de organización

En algunas formaciones se indica la posibilidad de participar en una comida. La comida es opcional, es necesario también inscribirse. El importe se abonará el mismo día de la comida

Las inscripciones se realizarán por correo electrónico:

Para cursos de formación en Hautes-Pyrénées (Val d'Azun y Val Louron), así como en Sobrarbe, las solicitudes se realizan a través de Jean RONDET, en la siguiente dirección: jeanrondet@gmail.com

Para las formaciones que se realizan en Jacetania, las solicitudes se realizan escribiendo a los dos correos jeanrondet@gmail.com y asoc.hirondel@gmail.com.

Se le enviará una confirmación después de su inscripción así como información adicional.

Cód.	Título	Público objetivo	Fecha / hora Lugar	Información adicional
01	Razonar colectivamente la composición de la cesta colectiva. Cálculo del precio de su producto y organización de su distribución en el marco de una oferta turística global y colectiva	Productores y artesanos que realizan venta directa	Martes, 2 de Octubre 19:00 -20 :30 Tienda de Tella	Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
01	Cálculo de Costes y Fijación de precios <i>(Clasificación de costes reales de su producto o servicio, umbral de precio real en base a los costes, márgenes de beneficio)</i>	Productores y artesanos que realizan venta directa	Miércoles, 17 de Octubre 9:30- 13:30 Salón Comarcal (Puente la Reina)	Limitado a 12 personas. Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com
02	Recepción de turistas en empresas de producción agrícola, ganadera y artesanal: aspectos técnicos y aspectos reglamentarios.	Productores, artesanos, alojamientos, guías involucrados en proyectos de recepción de público	Lunes, 12 de Noviembre 18:00-20:00 Mairie de Genos	Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
02	Condiciones de recepción de turista en empresas de producción agrícola y artesanal: aspectos técnicos y aspectos reglamentarios.	Productores, artesanos, alojamientos, guías involucrados en proyectos de recepción de público	Miércoles, 14 de Noviembre 10:00-14:00 Salón Comarcal (Puente la Reina)	Limitado a 12 personas. Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com



Hecho en los
Pirineos

Interreg
POCTEFA



HP Huesca Pirineos
Hautes Pyrénées
Agrupación Europea de Cooperación Territorial
Département Européen de Coopération Territoriale



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES



Ayuntamiento
de Huesca

04	Conocimiento de los sistemas pastorales de montaña y sus productos. Valoración pedagógica y turística <i>(formación pendiente de confirmar si se realiza)</i>	Guías y restauradores	Martes, 23 de Octubre 10:00 - 16:00 Jacetania (Lugar aún sin definir)	Posiblemente comida en restaurante local o degustación. Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com
05	Patés innovadores y dietéticos a base de carne o de carne y setas	Productores, artesanos agroalimentarios, restauradores	Martes, 2 de Octubre 9:00 – 13:00 Hotel Lamiana	Limitado a 10 personas Comida(producto local):12 € Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
06	Patés a base de vegetales y setas	Productores, artesanos agroalimentarios, restauradores	Martes 2 de Octubre 15:00-18:00 Hotel Lamiana	Limitado a 10 personas Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
06	Patés a base de vegetales y setas	Productores, artesanos agroalimentarios, restauradores	Miércoles, 17 de Octubre 9:00- 16:30 Le Viscos Saint- Savin	Limitado a 10 personas Comida(producto local):12 € Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
09 +	Las etapas de un cultivo de hongos (desde la producción de micelio hasta la fructificación)	Productores, restaurantes,	Viernes 5 de Octubre 10:00- 12:00 (1ª parte)	Menú micológico con un valor de 22 €: participación solicitada = 12 € Inscripción email:

14	Cocción de champiñones: las características nutricionales de los champiñones, la cocina, las asociaciones.	guías	12:00 - 14:00 (2ª parte) Casa Anita Plan	jeanrondet@gmail.com o directamente a Casa Anita +34 974 50 62 11
09	La innovadora cocina dietética de productos locales y la pedagogía para introducir al público turístico a las “comidas de bienestar” Cocina con setas.	Cocineros y alojamientos	Jueves, 11 de Octubre 9:00- 16:30 Le Viscos	Limitado a 10 personas Comida(producto local):12 € Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
09	Conferencia (y demostraciones) sobre la cocina dietética	Cocineros y alojamientos	Jueves, 11 de Octubre 18:00- 19:30 Mairie de Saint Savin	Se realizará si hay suficientes solicitudes de inscripción Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
09	La innovadora cocina dietética de productos locales y la pedagogía para introducir al público turístico a las “comidas de bienestar” Cocina con setas.	Cocineros y alojamientos	Martes, 6 de Noviembre 10:00- 18:00 Gastroespacio Villanúa	Limitado a 20 personas Comida(producto local):12 € Inscripción email: jeanrondet@gmail.com ; asoc.hirondel@gmail.com
10	Conocimiento básico de los mecanismos del gusto. Aprendizaje de técnicas de degustación	Cocineros, alojamientos y productores	Miércoles, 7 de Noviembre 10:00- 17:00 Gastroespacio Villanúa	Limitado a 20 personas Comida(producto local): 12 € Inscripción email: jeanrondet@gmail.com ; asoc.hirondel@gmail.com

10	Conocimiento básico de los mecanismos del gusto. Aprendizaje de técnicas de degustación	Productores, restauradores, guías.	Viernes, 9 de Noviembre (horario a determinar) Loudenvielle (a confirmar)	Limitado a 20 personas Comida(producto local): 15 € Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
11	Aprender a identificar la flora de los valles, su importancia, sus usos (principalmente alimentarios). Cómo recolectar y conservar (flora de otoño).	Productores, restauradores, guías	Martes, 16 de Octubre 10:00- 14:00 Ansó	Limitado a 10 personas Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com
11	Aprender a identificar la flora de los valles, su importancia, sus usos (principalmente alimentarios). Cómo recolectar y conservar (flora de otoño).	Productores, restauradores, guías	Martes, 9 de Octubre 10:00- 17:00 Le Kairn (restaurante) Arras en Lavendan	Posiblemente comida en restaurante local. Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
12	Prácticas de bienestar: movimientos gimnásticos, respiración, caminar atentamente, meditación, etc y valoración turística	Guías, interesados especializados	Viernes, 26 de Octubre (horario por determinar) Sede de Blue Cairn Arras en Lavedan	Los participantes deben traer su pic nic. Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
13	Determinación de especies de hongos Pedagogía de descubrimiento de setas comestibles Ecología de las setas comestibles	Guías, restauradores	Sábado, 6 de Octubre 9:30 -17: 00 Mañana: caminata micológica Tarde: Conferencia	Inscripción email: jeanrondet@gmail.com

13	Ecología y pedagogía de descubrimiento de setas comestibles. Enfoque sensorial de las setas silvestres	Guías, restauradores	Viernes, 12 de Octubre 10:00- 17:00 Ayuntamiento de Camous	Posiblemente comida en restaurante local. Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
14	Cultivo de setas silvestre en paja y madera	Agricultores, guías	Lunes, 8 de Octubre 10:00-16:00 Taller de alimentos artesanales, 3 Place de la gare- Arreu	Limitado a 6 personas Posiblemente comida en restaurante local Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
15	Diseño de herramientas educativas y juegos de descubrimiento	Empresas organizadoras de viajes, guías de montaña, productores, otros actores que participen en las estancias turísticas temáticas	Lunes, 12 de Noviembre (horario aún por definir) Mairie de Genos	Comida en restaurante: 14 € Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
15	Diseño de herramientas educativas y juegos de descubrimiento	Empresas organizadoras de viajes, guías de montaña, productores, otros actores que participen en las estancias turísticas temáticas	Martes, 13 de Noviembre (horario aún por definir) Mairie d'Arras en Lavedan	Comida en restaurante: 14 € Inscripción email: jeanrondet@gmail.com



Hecho en los Pirineos

Interreg POCTEFA



Huesca Pirineos Hautes Pyrénées
Agrupación Europea de Cooperación Territorial
Développement Local et Coopération Territoriale



AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTES-PYRÉNÉES



Ayuntamiento de Huesca

15	Diseño de herramientas educativas y juegos de descubrimiento	Empresas organizadoras de viajes, guías de montaña, productores, otros actores que participen en las estancias turísticas temáticas	Miércoles, 14 de Noviembre (horario aún por definir) Tella	Comida en restaurante: 14 € Inscripción email: jeanrondet@gmail.com
15	Diseño de herramientas educativas y juegos de descubrimiento. Finalización de circuitos de descubrimiento	Empresas organizadoras de viajes, guías de montaña, productores, otros actores que participen en las estancias turísticas temáticas	Jueves, 15 de Noviembre (horario aún por definir) Echo (lugar por confirmar)	Posiblemente comida en restaurante local Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com
16	Diseño de una actividad turística sobre el tema de la trufa negra en Val d'Azun	Productores, guías	Lunes, 5 de noviembre (horario aún por definir) Reserva natural Pibestre	Posiblemente comida en restaurante local Inscripción email: jeanrondet@gmail.com