

INSCRIPCIONS
AQUÍ

CAP A UNA DESTINACIÓ OLEOTURÍSTICA.

EL POTENCIAL DE L'OLI I LA
CULTURA DE L'OLI COM A FIL
CONDUCTOR D'UN MODEL
TURÍSTIC

ORGANITZA:



Consell Comarcal de
Les Garrigues

COL·LABORA:



Consell Comarcal
El Segrià

COFINANÇAT PER:

SOC / Servei d'Ocupació
de Catalunya

Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa
i Ocupació

Ministerio de
Industria, Comercio
y Turismo

"Aquest projecte està subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya
en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals"

SESSIONS DE
PROFESSIONALITZACIÓ
*entorn de la cultura de l'oli
aplicada a l'economia d'un
territori.*

2018
de 11 ABRIL a 25 de JULIOL
CURS PRESENCIAL

LLOC: CCGarrigues
www.ccgarrigues.com



Turisme
Les Garrigues



**INSCRIPCIONS
AQUÍ**

CAP A UNA DESTINACIÓ OLEOTURÍSTICA.

EL POTENCIAL DE L'OLI I LA CULTURA DE L'OLI COM A FIL CONDUCTOR D'UN MODEL TURÍSTIC

SESSIONS DE PROFESSIONALITZACIÓ

*entorn de la cultura de l'oli aplicada a l'economia
d'un territori.*

Del 11 d'Abril al 25 de Juliol

CURS PRESENCIAL

La producció d'oli d'oliva verge extra és un dels actius amb més potencial al territori de les Garrigues i Segrià Sec per la seva presència històrica al territori. Partim de la idea de potenciar l'oli i la cultura de l'oli com a elements amb diverses potencialitats a través de tota la seva cadena de valor, creant diferents espais innovadors que tinguin un impacte directe en l'economia i la societat d'aquest territori. La professionalització en tots aquests espais és una de les claus perquè aquestes potencialitats esdevinguin una realitat sostenible en el futur.

El curs de professionalització s'estructura en 3 mòduls temàtics que combinen la teoria amb la pràctica aplicada en casos reals d'experiències i productors d'èxit o de referència. Els alumnes que assisteixin a un 70% de les sessions obtindran el certificat acreditatiu de la formació. En cas d'estar interessat només en alguns mòduls específics es podrà efectuar la inscripció sempre que hi hagi places lliures, ja que la inscripció al curs complet (3 mòduls) té prioritat d'admissió.

En total, el curs constarà de 63 hores repartides en 14 sessions en l'horari de 17h a 20h.

DESTINATARIS

Productors d'oli d'oliva i els seus derivats, restauradors i propietaris d'allotjaments turístics, responsables de serveis turístics, tècnics de l'Administració pública, altres productors agroalimentaris, entitats i associacions relacionades amb la promoció turística, del territori, la gastronomia, comerç local

Es donarà preferència a la inscripció de persones i empreses de les Garrigues i el Segrià Sec.

El termini màxim per rebre les inscripcions serà abans el 11 d'abril. Cal formalitzar la inscripció a través del formulari en línia, per correu electrònic o telèfon.

adria@ccgarrigues.com / Tel. 973 14 2 6 58

MÒDUL 1

ABRIL

								1	SESSIÓ 1.
2	3	4	5	6	7	8	LA FORMACIÓ EN CULTURA DE L'OLI:		
9	10	11	12	13	14	15	DIA: 11 d'abril		
16	17	18	19	20	21	22	HORA: 17.00 a 20.00 h		
23	24	25	26	27	28	29	SESSIÓ 2.		
30							OLI COM A PRODUCTE		
							DIA: 25 d'abril		
							HORA: 17.00 a 20.00 h		

DESTINATARIS

Productors d'oli d'oliva verge extra (OOVE), altres productors agroalimentaris, restauradors i hotelers, serveis turístics, tècnics de l'Administració pública, entitats i associacions relacionades amb la promoció turística i del territori, comerç local

DIMECRES 11 D'ABRIL. 17:00 - 20:00 H

SESSIÓ 1.

LA FORMACIÓ EN CULTURA DE L'OLI

- La promoció dels productes agroalimentaris locals i el manteniment d'un territori viu
- Transversalitats i complementació o lideratge de l'oleoturisme amb altres models turístics com l'enoturisme
- Adequació del model d'oleoturisme al territori Garrigues-Segrià Sec

- Innovació: perspectiva de gènere, integració i revalorització de la cadena de valor dels productes agroalimentaris, processos participatius, construcció d'espais de reflexió, noves tecnologies, professionalització
- Introducció al plantejament de les sessions de professionalització

IMPARTIT PER

TONI MASSANÉS, gastrònom, Premi Ciutat de Barcelona de Gastronomia 2016 idirector de la Fundació Alcía. La Fundació Alcía es dedica a la innovació i la recerca a partir de la gastronomia i la ciència amb l'objectiu de millorar l'alimentació de les persones basant-se en la salut, la sostenibilitat i el sabor.

RUTH TROYANO, periodista especialitzada en enoturisme i enocomunicació, col·laboradora habitual de premsa escrita, digital i ràdio, autora de *Retrats de vi*, una col·lecció escrita i publicada per la Universitat Rovira i Virgili que reivindica les noves generacions d'enòlogues i enòlegs i la seva vital i particular aportació al futur de la viticultura catalana

LEANDRE ROMEU, economista, responsable de Conca 5.1, espai digital fet des de la Conca de Barberà i especialitzat en vi, vermut, enoturisme, territori, paisatge, turisme, gastronomia, agricultura, desenvolupament local i societat. Conca 5.1 ha esdevingut un valuós i necessari espai de reflexió i debat en els esforços de transformació de la realitat de zones productores i elaboradores;

Conca 5.1 és també al darrere de l'organització de diversos esdeveniments, fires i accions de promoció del vi i de productes agroalimentaris de la Conca.

DIMECRES 25 D'ABRIL I 17:00 - 20:00 H

SESSIÓ 2.

OLI COM A PRODUCTE (1)

- La importància de l'oli i els seus usos en la història

- La importància dels productes derivats en la revalorització de la cadena de valor de l'oli

- L'olivera, les olives i l'OOVE com a productes amb vides paral·leles i complementàries:

- Productes gourmet amb OOVE
- La innovació en les olives de taula
- Els subproductes
- L'oli aplicat a la cosmètica

IMPARTIT PER

REPRESENTANTS D'EXPERIÈNCIES DE PRODUCTES DERIVATS O EN BASE A L'OLI I LES OLIVES

MÒDUL 1

MAIG

1 2 3 4 5 6
7 8 9 10 11 12 13
14 15 16 17 18 19 20
21 22 23 24 25 26 27
28 29 30 31

SESSIÓ 3.

DIA: 3 de maig
LLOC: CCGarrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

SESSIÓ 4. OLI i COMERÇ

DIA: 9 de maig
LLOC: CCGarrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

SESSIÓ 5. OLI i TURISME

DIA: 16 de maig
LLOC: CCGarrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

DIJOUS 3 DE MAIG. 17:00 - 20:00 H

SESSIÓ 3. OLI COM A PRODUCTE 2

Aquesta sessió es planteja en termes d'una taula d'experiències que expliquen les històries d'èxit d'altres productes amb els quals podem establir paral·lelismes.

- Els formatges catalans
- El corder del Pallars
- La garrofa
- El sake

IMPARTIT PER

ISAAC GELABERT, Director de la Fira de Formatges Artesans de Catalunya Làctium.

HUMBERT CONTI, CEO Kensho Sake

REPRESENTANT DEL PROJECTE TERRA DE CORDER

REPRESENTANT DE LA CUINA DE LA GARROFA

DIMECRES 9 DE MAIG. 17:00 - 20:00 H

SESSIÓ 4. OLI i COMERÇ

- La importància d'una bona comercialització i comunicació de l'OOVE per a la visibilització del producte i la cultura de l'oli
- L'exportació: internacionalització, visites turístiques internacionals

IMPARTIT PER

EXPERT EN COMERÇ EXTERIOR

REPRESENTANTS D'EXPERIÈNCIES EN COMERÇ

LOCAL

CAP A UNA DESTINACIÓ OLEOTURÍSTICA

EL POTENCIAL DE L'OLI I LA
CULTURA DE L'OLI COM A FIL
CONDUCTOR D'UN MODEL
TURÍSTIC



MÒDUL 2**MAIG**

1 2 3 4 5 6
 7 8 9 10 11 12 13
 14 15 16 17 18 19 20
 21 22 23 24 25 26 27
 28 29 30 31

SESSIÓ 5. OLI i TURISME

DIA: 16 de maig
 LLOC: CCGarrigues
 HORA: 17.00 a 20.00 h

TALLER 1.

DIA: 7 de maig
 LLOC: CCGarrigues
 HORA: 17.00 a 20.00 h

TALLER 2.

DIA: 25 de maig
 LLOC: CCGarrigues
 HORA: 17.00 a 20.00 h

TALLER 3.

DIA: 29 de maig
 LLOC: CCGarrigues
 HORA: 17.00 a 20.00 h

SESSIÓ 7. OLI i PAISATGE

DIA: 30 de maig
 LLOC: CCGarrigues
 HORA: 17.00 a 20.00 h

DESTINATARIS

Productors d'OOVE, restauradors i hotelers, serveis turístics, altres productors agroalimentaris, tècnics de l'Administració pública, entitats i associacions relacionades amb la promoció de la gastronomia, el patrimoni i el paisatge

DIMECRES 16 DE MAIG. 17:00 - 20:00 H**SESSIÓ 5.
OLI i TURISME**

- El potencial de l'olive i la cultura de l'oli com a discurs conductor d'un model turístic
- El present i el futur de l'oleoturisme
- Garrigues-Segrià Sec com a destinació oleoturística
- Catalunya com a destinació oleoturística
- Altres models de turisme gastronòmic
- Experiències en turisme gastronòmic

IMPARTIT PER**REPRESENTANTS D'EXPERIÈNCIES EN TURISME GASTRONÒMIC****SESSIÓ 6.
OLI i GASTRONOMIA****TALLER 1.****DILLUNS 7 DE MAIG. 17:00 – 20:00 h**

- La gastronomia de l'OOVE per a restauradors

TALLER 2.**DIVENDRES 25 DE MAIG. 17:00 – 20:00 h**

- La gastronomia de l'OOVE per a productors

TALLER 3.**DIMARTS 29 DE MAIG | 17:00 – 20:00 h**

- La gastronomia de l'OOVE per a serveis turístics en general

IMPARTIT PER

MONTSE FREIXA, Xef del restaurant el Castell de la Floresta, experta en l'aplicació dels olis d'oliva verge extra a la cuina i assessora gastronòmica.

DIMECRES 30 DE MAIG. 17:00 - 20:00 H**SESSIÓ 7.
OLI i PAISATGE**

- La importància de la preservació i millora dels paisatges en la gestió d'una destinació oleoturística
- El paisatge com a element clau en una destinació i un territori productius
- El paisatge humà i natural com a recurs turístic
- El paisatge com a element de futur

IMPARTIT PER

EXPERTS EN PAISATGE, MEDI AMBIENT I TURISME DE NATURA

CAP A UNA DESTINACIÓ OLEOTURÍSTICA

EL POTENCIAL DE L'OLI I LA
CULTURA DE L'OLI COM A FIL
CONDUCTOR D'UN MODEL
TURÍSTIC

MÒDUL 2

JUNY

					1	2	3			
4	5	6	7	8	9	10				
11	12	13	14	15	16	17				
18	19	20	21	22	23	24				
25	26	27	28	29	30					

SESSIÓ 8. OLI i SALUT

DIA: 6 de Juny
LLOC: CCGarrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

SESSIÓ 9. OLI i ART

DIA: 13 de Juny
LLOC: CCGarrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

DIMECRES 6 DE JUNY. 17:00-20:00 H

SESSIÓ 8. OLI i SALUT

- L'OOVE en la nutrició
- La importància de la comunicació dels beneficis per a la salut de l'OOVE: comerç, cultura de l'oli, turisme, gastronomia
- El lloc de l'OOVE en les tendències d'estil de vida i salut
- La salut com a element de discurs en una destinació turística innovadora

IMPARTIT PER

**EXPERTS EN NUTRICIÓ I COMUNICACIÓ
CIENTÍFICA**

DIMECRES 13 DE JUNY. 17:00-20:00H

SESSIÓ 9. OLI i ART

- La revalorització de la cultura de l'oli com a base de la producció artística
- La vessant artística de la cultura de l'oli com a element de discurs en una destinació turística innovadora
- Altres exemples de productes protagonistes d'esdeveniments i experiències artístiques

EXPERIÈNCIES

OLEA TERRA / IGNASI REVÉS / FIRA OLI LA
GRANADELLA / VI JAZZ CONCA DE TREMP

MÒDUL 3

JUNY

1 2 3
4 5 6 7 8 9 10
11 12 13 14 15 16 17
18 19 20 21 22 23 24
25 26 27 28 29 30

SESSIÓ 10.

DIA: 18 i 20 de Juny
LLOC: CCGarrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

SESSIÓ 11.

DIA: 27 de Juny i 4 de Juliol
LLOC: CCGarrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

SESSIÓ 12.

DIA: 25 de Juny i 2 de Juliol
LLOC: CCGarrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

DESTINATARIS

Productors d'OOVE, serveis turístics, altres productors agroalimentaris, tècnics de l'Administració pública, entitats i associacions relacionades amb el turisme

18 i 20 DE JUNY. 17:00 - 20:00 H

SESSIÓ 10. ATENCIÓ AL CLIENT

- La professionalització de les visites turístiques
- Les demandes del mercat i l'adequació a aquestes en el nostre territori
- La importància d'un llenguatge comú entre turistes i proveïdors de serveis

IMPARTIT PER

ARIADNA BOIXADER, directora de l'agència de viatges Olea Soul Food Travel, antropòloga i assessora en oleoturisme i turisme gastronòmic a l'Administració pública i a empreses privades, i col·laboradora externa de la Fundació Alícia

27 DE JUNY i 4 DE JULIOL. 17:00 - 20:00 H

SESSIÓ 11. MÀRQUETING

- Plantejament estratègic del pla de comercialització
- Estratègia de *branding* i proposta de valor
- Anàlisi del nivell d'atractivitat i competitivitat del nostre producte
- Estratègies de microsegmentació per diferents criteris, creació de *buyer persona*
- Estratègies de venda B2B a client final i B2C a canal intermediari
- Aliances estratègiques per a la comercialització de l'oferta
- Estratègies de màrqueting *Automation* i *Inbound Màrqueting*

IMPARTIT PER

DAVID ESTELLER, consultor turístic en estratègies per al desenvolupament de destins i productes turístics, i director de TourisLab, consultoria d'innovació i dinamització turística que ha treballat en diversos projectes a tot Catalunya

25 DE JUNY i 2 DE JULIOL.

17:00 - 20:00 H

SESSIÓ 12. COM FER UN MOLÍ VISITABLE

- Organització, protocols i normatives de les visites
- Els tasts
- La venda

IMPARTIT PER

ARIADNA BOIXADER, directora de l'agència de viatges Olea Soul Food Travel, antropòloga i assessora en oleoturisme i turisme gastronòmic a l'Administració pública i a empreses privades, i col·laboradora externa de la Fundació Alícia

MÒDUL 3

JULIOL

							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

SESSIÓ 13. COMUNICACIÓ

DIA: 11 i 18 de juliol
LLOC: CC Garrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

SESSIÓ 14. ANGLÈS

DIA: 23 i 25 de juliol
LLOC: CC Garrigues
HORA: 17.00 a 20.00 h

11 DE JULIOL i 18 DE JULIOL. 17:00 - 20:00 H

SESSIÓ 13. COMUNICACIÓ 2.0 DE L'OLEOTURISME

- Què és un *Community Manager*? I un *Social Media Plan*?
- La importància de la planificació i estratègia aplicada al món digital aplicat a l'oleoturisme.
- Les principals xarxes socials, els seus usos i el seu funcionament.
- Com interpretar les mètriques i estadístiques de les diferents xarxes socials i altres plataformes.
- Noves formes de publicitat; Facebook, Instagram i Google Ads.

- Eines digitals per potenciar el teu projecte/marca.
- Webs/ blogs i *content curator* aplicat a l'entorn digital de l'oleoturisme.
- La importància de la reputació digital.
- Trucs per a conèixer el *backstage* d'un món en constant evolució.

IMPARTIT PER

GEMMA CAPELL, directora de comunicació de l'agència Red Flavors especialitzada en enogastronomia i turisme

23 DE JULIOL i 25 DE JULIOL. 17:00 - 20:00 H

SESSIÓ 14. ANGLÈS

- Anglès aplicat al turisme i a l'oleoturisme

IMPARTIT PER

ARIADNA BOIXADER, directora de l'agència de viatges Olea Soul Food Travel, antropòloga i assessora en oleoturisme i turisme gastronòmic a l'Administració pública i a empreses privades, i col·laboradora externa de la Fundació Alícia

CAP A UNA DESTINACIÓ OLEOTURÍSTICA

EL POTENCIAL DE L'OLI I LA CULTURA DE L'OLI COM A FIL CONDUCTOR D'UN MODEL TURÍSTIC

ORGANITZA:



Consell Comarcal de
Les Garrigues

COL·LABORA:



Consell Comarcal
El Segrià

COFINANÇAT PER:



Servei d'Ocupació
de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa
i Ocupació



Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

"Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local".