



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

DESARROLLO DE UN MODELO PARA EL PONER EN VALOR TURÍSTICO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN LOS VALLES DE LOS PIRINEOS Y CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ABIERTO A ACTORES PROFESIONALES INTERESADOS

Estas capacitaciones son gratuitas.

Las comidas son organizadas y son opcionales, con una participación requerida.

Algunos cursos muy especializados están limitados a 10 personas por motivos de organización.

Las solicitudes de registro son 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 Jean RONDET, en la siguiente dirección: jeanrondet@gmail.com

Para los cursos de capacitación que se realizan en Jacetania, las solicitudes se realizan en paralelo a jeanrondet@gmail.com y asoc.hirondel@gmail.com

Se le enviará una confirmación después de su registro, posiblemente con información adicional.

Fecha / hora	Cód.	Título	Animadores	Lugar	Condiciones particulares
Martes 2 Octubre 9 h – 13 h	05	Patés innovadores y dietéticos a base de carne o de carne y setas	Profesionales en la industria de la alimentación artesanal	Hotel Lamiana	Participación en la comida (productos locales) = 12 € Limitado a 10 aprendices
Martes 2 Octubre 15h-18h	06	Patés a base de vegetales y setas	Profesionales en la industria de la alimentación artesanal	Hotel Lamiana	Limitado a 10 aprendices
Martes 2 Octubre 19 h-20 h 30	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	Ingeniero agrónomo	Tienda de Tella	
Viernes 5 octubre	14 y 09	10 a.m. a 12 p.m.: las etapas de un cultivo de hongos (desde la producción de micelio hasta la fructificación) 12 a.m. a 2 p.m.: Cocción de champiñones: las características nutricionales de los champiñones, la cocina, las asociaciones. 2 pm Comida micológica	Ingeniero micólogo	Casa Anita, Plan	En el registro con jeanrondet@gmail.com O directamente a Casa Anita +34 974 50 62 11 Menú micológico con un valor de 22 €: participación solicitada = 12 €
Sábado 6 octubre 9 h 30 à 17 h caminata micológica Conferencia de la tarde	13	Determinación de especies de hongos Pedagogía de descubrimiento de setas comestibles Ecología de las setas comestibles	Micólogos especializados		En el registro con jeanrondet@gmail.com O directamente a Casa Anita +34 974 50 62 11
Lunes 8 Octubre 10 h – 16 h	14	Cultivo de setas silvestres en paja y madera	Ingeniero micólogo	Taller de alimentos artesanales	Limitado a 6 personas Comida posiblemente en

				3, Place de la gare- Arreau	restaurante local.
Martes 9 octubre 10 h – 17 h	11	Aprender a identificar la flora de los valles, su importancia, sus usos (principalmente alimentarios). Cómo recolectar y conservar (flora de otoño) Valoración turística	Guía de montaña especializado en plantas alimenticias y cocina	Le Kairn (Restaurant) Arras en Lavedan	Comidas posiblemente en restaurante local.
Lunes 5 noviembre 9h30 – 17 h	16	Diseño de una actividad turística sobre el tema de la trufa negra en Val d'Azun	Empresa Sens et Territoire	Réserve naturelle Pibeste	Comidas posiblemente en restaurante local.
Jueves 11 Octubre 9h-16h30	09	Taller: La innovadora cocina dietética de productos locales y la pedagogía para introducir al público turístico a las "comidas de bienestar". Centrarse en cocinar setas.	Cocinero, nutricionista, agrónomo	Le Viscos	Participación en la comida (productos locales) = 12 € Limitado a 10
18h à 19 h30	09	Conferencia (y demostraciones) sobre este tema (Solo si hay demasiadas solicitudes para el taller)		Mairie de Saint Savin	Solo si hay demasiadas solicitudes para el taller
Viernes 12 Octubre 10h – 17 h	13	Ecología de las setas comestibles y pedagogía de descubrimiento de setas comestibles Enfoque sensorial de las setas silvestres	Ingeniero micólogo	Mañana: cita a las 10 a.m. en el ayuntamiento de Camous	Comidas posibles en el restaurante local.
10 Octubre 10h00-14h00	11	Aprender a identificar la flora de los valles, su importancia, sus usos (principalmente alimentarios). Cómo recolectar y conservar (flora de otoño)	Hirondel. Especialista en flora y usos	Ansó, Jacetania	Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com y vía formulario on line. Comida a confirmar si se realiza

17 Octubre 9h30 a 14 h	01	Valorar los productos. Precios. Plan de venta, distribución y suministros. Composición de una cesta de producto local	Especialistas en la materia	Puente La Reina	Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com y vía formulario on line
17 Octubre 9 h– 16h30	06	Patés a base de vegetales y setas	Ingeniero Agrónomo. Médico nutricionista. Cocinero. Conservador.	Le Viscos Saint-Savin	Limitado a 10 aprendices. Participación en la comida (productos locales) = 12 €
26 Octubre	12	Prácticas de bienestar: movimientos gimnásticos (gimnasia suave), respiración, caminar atentamente, meditación, ...) y valoraciones turísticas	varios especialistas: intercambio de buenas prácticas	Sede de la compañía Blue Cairn / Arras en Lavedan	Los participantes deben traer su picnic
Martes 6 de noviembre 10 h – 18h	09	La innovadora cocina dietética de productos locales y la pedagogía para introducir al público turístico a las "comidas de bienestar". Centrarse en cocinar setas.	Nutricionista Ingeniero agrónomo	Gastroespacio (Villanúa)	Participación en la comida (productos locales) = 12 € inscripciones : jeanrondet@gmail.com / asoc.hirondel@gmail.com y vía formulario on line. Limitado a 20 aprendices.
Miércoles 7 de noviembre 10h – 17h	10	Conocimiento básico de los mecanismos del gusto. Aprendizaje de técnicas de degustación	Nutricionista Ingeniero agrónomo	Gastroespacio (Villanúa)	Participación en la comida (productos locales) = 12 € inscripciones : jeanrondet@gmail.com / asoc.hirondel@gmail.com y vía formulario on line. online Limitado a 20 aprendices.06 86 18 53 68.

Viernes 9 de Noviembre	10	Conocimiento básico de los mecanismos del gusto. Aprendizaje de técnicas de degustación	Ingeniero agrónomo.	Loudenvielle (à préciser)	Participación en la comida (productos locales) = 15 € inscripciones : jeanrondet@gmail.com Limitado a 20 aprendices..
Lunes 12 Noviembre 18h-20h	02	Condiciones de recepción de turistas en empresas de producción agrícola y artesanal: aspectos técnicos y aspectos reglamentarios	Sens et Territoire / Chambre agriculture	Mairie de Genos	
Lunes 12 Noviembre	15	Diseño de herramientas educativas y juegos de descubrimiento.	Sens et Territoire	Mairie de Genos	Repas restaurant = 14 €
13 Noviembre	15	Diseño de herramientas educativas y juegos de descubrimiento.	Sens et Territoire	Mairie d'Arras en Lavedan	Comida restaurant = 14 €
14 Noviembre	15	Diseño de herramientas educativas y juegos de descubrimiento.	Sens et Territoire	Tella	Comida restaurante = 14€
15 Noviembre	15	Diseño de herramientas educativas y juegos de descubrimiento. Finalización de circuitos turísticos	Hirondel Sens et Territoire	Echo , Jacetania.	Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com y vía formulario on line. Comida restaurante local = 14 €
14 Noviembre 10h00-14h00	02	Condiciones de recepción de turistas en empresas de producción agrícola y artesanal: aspectos técnicos y aspectos reglamentarios	Especialistas en materia turística.	Puente la Reina, Jacetania	Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com y vía formulario on line.
23 octubre 10h00-16h00	04	Los sistemas agrícolas y pastorales de montaña. Valorizaciones pedagógicas y turísticas.	Hirondel. Especialistas ,en pedagogía (naturaleza, agricultura)	Aragües del Puerto, Jacetania	Inscripción email: asoc.hirondel@gmail.com et via formulaire online Comida en restaurante local = 14 €



Hecho en los
Pirineos

Interreg
POCTEFA



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



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES



Ayuntamiento
de Huesca

--	--	--	--	--	--