



Proyecto EFA08/15 INSPYR "Hecho en Pirineos" financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

**Programa de jornadas formativas sobre diferentes temas relacionados con el turismo rural** (gastronomía, cocina, "bienestar", productos alimenticios artesanales, actividades de bienestar, cultivo de setas, etc.)

Estos cursos son públicos, gratuitos, abiertos a todos y especialmente a personas interesadas en diseñar actividades turísticas o productos que puedan incluirse en los servicios turísticos. Por lo tanto, estas capacitaciones incluyen sistemáticamente una reflexión sobre la valorización turística de los conocimientos adquiridos durante estos días.

### **Temas de entrenamiento:**

Patés innovadores y dietéticos, cultivo de hongos, ecología de hongos comestibles y ecología forestal, flora de montaña, cocina dietética innovadora, organización de ventas colectivas a través de "canastas turísticas", mecanismos de técnicas de sabor y degustación, buenas prácticas -ser, enfoque educativo y turístico del sistema pastoril, prácticas de bienestar para los turistas, desarrollo de herramientas educativas para los circuitos turísticos de descubrimiento

### **Entrenamientos gratuitos, en el registro obligatorio**

**Fechas:** entre el 2 de octubre (pates innovadores) y el 14 de noviembre

**Lugares de entrenamiento:** Hautes-Pyrenees (Val d'Azun, Val Louron) y Huesca (Sobrarbe, Jacetania)

**Programa detallado a pedido de** Jean Rondet [jeanrondet@gmail.com](mailto:jeanrondet@gmail.com) y Anne Sota, Maria Cucalón [asoc.hirondel@gmail.com](mailto:asoc.hirondel@gmail.com)

**Inscripción:** Jean Rondet [jeanrondet@gmail.com](mailto:jeanrondet@gmail.com) y Anne Sota, Maria Cucalón [asoc.hirondel@gmail.com](mailto:asoc.hirondel@gmail.com)