

ASOCIACIÓN CLUB GASTRONÓMICO KM CERO



Cicerones Rurales

Programa de formación en Turismo Gastronómico



Cicerones Rurales

Programa formativo de turismo gastronómico

Cicerones Rurales es programa de formación centrado en **Turismo Gastronómico**, destinado a colectivos sociales y emprendedores del medio rural, destinado a generar nuevas vías de **financiación para las asociaciones del ámbito rural** y la creación de **empresas sociales** a través del **turismo gastronómico**.

Agricultura, ganadería y agroindustria, un valor para el turismo

Cicerones Rurales, a través de su programa de formación y tutorización de proyectos fomentará **alianzas entre productores agroalimentarios y asociaciones** generando la creación de **paquetes turísticos en las diferentes comarcas**.

Cicerones Rurales viene motivado por:

- **Importante tejido asociativo del interior de la provincia de Málaga y dificultades de financiación.**
- **Riqueza de patrimonio gastronómico y de producción agrícola, ganadera y agroindustrial en los pueblos.**
- **Nuevas tendencias de ecoturismo y turismo sostenible que dan respuesta al nuevo consumidor, más informado, con mayor sensibilidad medioambiental, más preocupado por la salud y el bienestar y con un interés creciente por la procedencia de los alimentos.**
- **Gran tejido de productores de alimentos en la provincia de Málaga.**
- **Grandes proyectos de la Diputación de Málaga.**

Conocimiento, empleo, oportunidades

Cicerones Rurales permitirá **buscar nuevas fórmulas de financiación de los colectivos sociales de las zonas rurales de la provincia de Málaga** implicando a **nuevos agentes y ofreciendo un modelo de búsqueda de fondos transferible a cualquier territorio del medio rural, aprovechando toda la riqueza asociada al patrimonio gastronómico que ofrece el medio rural y, en concreto, los pueblos de la provincia de Málaga.**

Cicerones rurales pretende, igualmente, contribuir a la consecución de uno de los principales objetivos de la Asociación Club Gastronómico Kilómetro Cero: **Impulsar el consumo de los productos locales, poniendo el acento tanto en su calidad como en el**

Cicerones Rurales

hecho que provengan de explotaciones comprometidas con la sostenibilidad ambiental y la conservación del patrimonio cultural y paisajístico.

Además, **Cicerones Rurales** pretende conseguir los siguientes **objetivos específicos**:

- **Generar un valor añadido que mejore la competitividad** de los colectivos sociales de la provincia de Málaga.
- **Buscar soluciones creativas a las necesidades de financiación de los colectivos sociales** de la provincia de Málaga creando nuevos nichos basados en dar a conocer el patrimonio gastronómico de la provincia de Málaga.
- Aportar a los **productores agroalimentarios** de la provincia vías de ingreso complementarias por medio de visitas turísticas a sus instalaciones, visitas que además contribuyen a la promoción y conocimiento de sus productos.
- **Promover alianzas entre los distintos actores del medio rural que generen dinámicas de colaboración y beneficio común.**
- **Empoderar y visibilizar la población rural, especialmente la de jóvenes y mujeres**, y la labor desarrollada por los colectivos sociales existentes en los municipios de la provincia de Málaga a las personas del medio urbano que muestren el interés de conocer el interior de la provincia de Málaga de manos de sus habitantes
- Apostar por la **permanencia de los jóvenes** en el territorio, con la generación de **nuevas oportunidades de emprendimiento en el medio rural.**
- **Dar a conocer a los visitantes el producto local y promover alianzas entre productoras/es y colectivos sociales**, permitiendo a los productores consolidar su mercado en el ámbito provincial y ampliando su conocimiento por parte del consumidor.
- **Formar** a los colectivos sociales de la provincia de Málaga en cómo dar a conocer los recursos de su territorio
- **Usar las redes sociales y las nuevas tecnologías** (trabajo en la nube) para la interconexión del alumnado y el empresariado participante en el proyecto.
- **Introducir metodologías participativas e innovadoras** en la enseñanza, rompiendo la jerarquía de poder de la educación tradicional y rescatando el valor de la experiencia
- **Contribuir a la consecución de los objetivos de Sabor a Málaga** en el conocimiento de los productos y productores de la provincia.
- Detectar e inventariar los recursos gastronómicos de los municipios del interior de la provincia de Málaga de manos de sus habitantes
- Ofrecer a los beneficiarios de **Cicerones Rurales** las herramientas necesarias para detectar, articular y monetizar productos gastroturísticos del interior de la provincia de Málaga
- **Interactuar y enriquecer el Banco de Experiencias Colaborativas que actualmente se desarrolla en La Noria**, con la aportación de los contenidos y los productos que se generen tras el desarrollo del proyecto

Una formación aplicada y práctica

Cicerones Rurales proporciona una formación completa, desde el punto de vista teórico y práctico, en turismo experiencial y en turismo gastronómico, basada en el conocimiento de los recursos gastronómicos que posee la provincia, puestos en valor por los propios habitantes del interior.

El profesorado estará integrado por **profesionales** del mundo del turismo, el marketing y la gastronomía como recurso turístico, además de por emprendedores rurales que ya desarrollan con éxito experiencias de turismo gastronómico en sus territorios.

1. Selección del alumnado

Se hará en función de un baremo donde las y los candidatos preferentes serán personas con los siguientes perfiles:

- Pertenencia a una asociación juvenil o de mujeres del medio rural (municipios menores de 20.000 habitantes)
- Mujeres (60% de las plazas).
- Menores de 30 años.
- Emprendedores del entorno rural que deseen desarrollar proyectos de inmersión y conocimiento de las explotaciones agrícolas, ganaderas y agroindustriales.

Se seleccionarán 25 alumnos para el curso.

2. Estructura y duración

Estructura: 25 horas presenciales a la semana completadas con trabajo individual (aprox. 8 horas a la semana) durante 3 semanas. Dos semanas de implementación del proyecto y tutorización. Jornadas finales.

Fechas: 15 de junio - 30 junio clases presenciales

Jornadas finales: 13 de julio

3. Lugar de realización

Instalaciones de La Noria, Centro de Innovación Social. (Arroyo de los Ángeles, 50. 29011 Málaga)

4. Contenidos del curso.

Bloque I. Recursos turísticos gastronómicos de la provincia de Málaga

- La Dieta Mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad
- Los productos de la despensa de Málaga
- Arquitectura de la gastronomía malagueña
- Rincones singulares de la provincia de Málaga
- Fiestas de Interés Singular de la Provincia de Málaga

Bloque II. Turismo experiencial dentro del Turismo Rural en la provincia de Málaga

Cicerones Rurales

- El turista experiencial
- Sabor a Málaga
- Buenas prácticas desarrolladas en la provincia

Bloque III. Marketing y branding

- Creación de marca y marketing digital.
- Líneas de comercialización
- Storytelling
- Marketing sensorial

Bloque IV. Gestión de empresas de turismo gastronómico

- Requisitos legales y obligaciones fiscales en el desarrollo de experiencias gastronómicas
- El emprendimiento social
- El Proceso de Innovación Social

Módulo Práctico

- Identificación de explotaciones y empresas visitables en el entorno de acción de las asociaciones de las localidades

Proyecto fin de curso

- Diseño de itinerario gastronómico

El profesorado estará integrado por profesionales del turismo con amplios conocimientos del turismo rural. Además, se contará entre el profesorado con productores/as y elaboradores/as del medio rural (preferentemente mujeres) que ya están desarrollando labores de **turismo experiencial** en sus explotaciones.

4. Jornadas finales: Networking con agencias especializadas en turismo experiencial:

Fecha de celebración: 13 de julio de 2017

Lugar de celebración: La Noria, Centro de Innovación Social

Programa previsto:

- 10:00 h. Bienvenida. Responsable de la Noria y de Asociación Club Gastronómico Km Cero.
- 10:30 h. Mesa redonda: El turismo gastronómico como oportunidad de emprendimiento en el medio rural
- 11.30 Coffee break
- 12.00 Presentaciones de los proyectos fin de curso del alumnado así como de las empresas participantes que lo deseen. Cada alumno/a/empresa dispondrá de 5 min para presentar el itinerario diseñado
- 14.00 Clausura de las jornadas

Dentro de las jornadas se habilitarán distintos espacios destinados a fomentar el networking:

- Muro de tarjetas
- Muro de libre expresión

Cicerones Rurales

5. Espacio de trabajo en la nube, comunidad Cicerones Rurales y Portfolio Cicerones Rurales.

Para el intercambio de información y de recursos, se creará un espacio de trabajo en la nube donde se irán colgando todos los materiales y recursos generados por el programa de formación, de modo que todos los integrantes tengan acceso ilimitado a los mismos.

Con el material fotográfico, el inventario de empresas visitables y las rutas generadas por los alumnos, se creará un portafolio en formato digital accesible para todos los públicos

Impacto en los municipios de la Provincia y en la sociedad Malagueña

1. **Para la economía del entorno rural.** Abre nuevas vías de financiación para los colectivos sociales de los pueblos de la provincia de Málaga y para los emprendedores del entorno rural de la provincia de Málaga
2. **Para la población de los municipios de Málaga, especialmente los del interior.** Permite la puesta en valor de un activo como su patrimonio gastronómico (incluyendo el aspecto cultural y etnográfico) y la preservación de actividades productivas vinculadas a la agricultura, la ganadería y la producción agroalimentaria.
3. **Para los productores (agricolas, ganaderos).** Abre vías de mercado, permitiéndoles poner en valor sus productos en su entorno más cercano. Les permite dar a conocer sus productos y establecer relaciones con los jóvenes y las mujeres de sus municipios.

Entidades colaboradoras

- Acción Naranja (Pizarra. Valle del Guadalhorce)
- Asociación El Pasero. (El Borge. Axarquía)
- Asociación Almenaras. (El Rincón de la Victoria . Axarquía)
- Asociación Actúa. (Almogía. Valle del Guadalhorce)
- Asociación Moros y Cristianos. (Benalauría. Serranía de Ronda)
- Asociación de Turismo de Benalauría (Serranía de Ronda)
- Asociación Montaña y Desarrollo. Benalauría (Serranía de Ronda)

Cicerones Rurales

Datos prácticos y cronograma

Número de alumnas y alumnos que seguirán el curso: 25

Proceso de selección:

Inscripción previa: 11-26 mayo de 2017.

Pre-selección de candidatas/os.

Publicación de listas de preseleccionados: 30 de mayo.

Entrevistas personales: 8-9 junio.

Comunicación de seleccionados: 12 de junio de 2017.

Comienzo del curso: 15 de junio.

Finalización de las clases: 30 de junio.

Días y horas de curso: de LUNES a VIERNES, de 16.00 a 21.00h

Lugar de celebración del curso:

La Noria, Centro de Innovación Social.

Jornadas Networking:

13 de julio de 2017.

La Noria, Centro de Innovación Social

Contacto

- Toñi Gallego Gallego: 661828557
- Marina Gámez: 620860067
- km0noria@gmail.com