

CURSO GRATUITO, íntegramente subvencionado por el **Servicio Andaluz de Empleo de la Junta de Andalucía**, y **Fondo Social Europeo**.



Servicio Andaluz de Empleo
CONSEJERÍA DE EMPLEO



Organizado por la
Federación Andaluza de Almazaras (FADAL).

Información e Inscripciones:

C/ Alcalá Zamora, 3. 14006 Córdoba.
info@ecab2.es

Tels.: 902 879 602 · 957 768 770

Fax.: 957 958 127

www.ecab2.es



Oleoturismo · 2011

OLEOTURISMO

**“ El aprovechamiento turístico
de una almazara ”**

27 y 28 de Octubre de 2011
Horario: de 16:00 a 21:00h.

MUSEO DE LA CULTURA DEL OLIVO
Puente del Obispo, Baeza (Jaén). Tel.: 953 765 142.



Oleoturismo · 2011

Objetivos del curso

- 1º.-** Capacitar profesionales para desenvolverse adecuadamente en el sector oleoturístico.
- 2º.-** Desarrollar las distintas habilidades de los participantes, de forma que les permita dotar de un mayor aprovechamiento económico a la almazara a través del oleoturismo.
- 3º.-** Conocer los diferentes recursos que engloba el oleoturismo.
- 4º.-** Capacitar para elaborar proyecto de explotación turística de una almazara.
- 5º.-** Generar una bolsa de profesionales capacitados para cubrir los puestos que demanda el sector del oleoturismo.
- 6º.-** Conocer los diferentes canales de explotación

Metodología y evaluación

LA ACCIÓN FORMATIVA SE DESARROLLARÁ BAJO MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL

DURACIÓN TOTAL DEL CURSO: 60 horas.

10 HORAS PRESENCIALES divididas en dos jornadas de tarde en horario de 16:00 a 21:00 h.

50 HORAS A DISTANCIA en un periodo lectivo de 30 días, en las cuales el alumno contará con manual de apoyo y tutor, debiendo resolver los cuestionarios de las Unidades Didácticas.

MATERIAL DIDÁCTICO

Documentación con material y presentaciones del curso, libro de notas, maletín y bolígrafo.

Contenido de la acción formativa

1. INTRODUCCIÓN.

- 1.1. Origen y desarrollo del cultivo del olivar en España. La cultura del aceite de oliva, patrimonio y territorio.
- 1.2. La historia de las denominaciones de origen en España.
- 1.3. Alimentación y dieta mediterránea. El binomio Aceite-Salud.
 - 1.4. El aceite de oliva en la sociedad actual.
 - 1.5. El aceite de oliva en la gastronomía.

2. OLEOTURISMO.

- 2.1. Auge del turismo rural e interior.
- 2.2. El perfil del oleoturista.
- 2.3. Los agentes oleoturísticos:
 - 2.3.1. Los agricultores.
 - 2.3.2. Las almazaras.
 - 2.3.3. Administración pública.

3. LA ALMAZARA TURISTICA.

- 3.1. Perfil de la almazara turística. Centro de producción vs centro de exposición.
 - 3.2. El entorno.
 - 3.3. La cultura.
 - 3.4. El diseño. Puesta en valor.
- 3.5. Las instalaciones complementarias o anexas.
- 3.6. La Oleoteca. Oleo-cosmética. Souvenir (artesanía de olivo, libros, etc.).
- 3.7. Alojamientos. Propios o concertados.
- 3.8. El Museo del Aceite. Contenidos.

4. ACTIVIDADES OLEOTURÍSTICAS.

- 4.1. Centro de interpretación. Visita guiada.
- 4.2. Cata divulgativa. Caracterización de aceites.
- 4.3. Actividades gastronómicas. Desayuno molinero indoor o outdoor.
 - 4.4. Eventos sociales. Bautizos, bodas, comuniones, etc.
- 4.5. Eventos empresariales. Reuniones de empresa, presentación de nuevos productos, etc.

5. GESTIÓN TURISTICA DE LA ALMAZARA.

- 5.1. Diseño del programa oleoturístico.
- 5.2. La planificación en función de las inversiones.
- 5.3. La gestión y ejecución del programa.
- 5.4. Inversiones y financiación necesaria. Subvenciones públicas.
 - 5.5. El mercado del oleoturismo.
- 5.6. Estrategias de comunicación, promoción y comercialización del oleoturismo. Operadores turísticos y empresas de servicios.