

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



Departament de Turisme  
i Mitjàs de Transport

ISSSRL

"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](http://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](mailto:adria@ccgarrigues.com) /Tel. 973 14 2 6 58



## 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
- Elsake

### 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'oolve 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**





## 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 Alcía

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 Alcía

## 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 Alcía

# 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



Govern de Catalunya  
Departament d'Empresa  
i Ocupació



Departament de Turisme  
de Catalunya

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