



Conjunto de herramientas de Alianzas del patrimonio culinario



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Valor de la alianza para la comunidad de la región



COOK IT
FORWARD

En Extremadura hay un gran número de restaurantes que ofrecen menús que incluyen productos regionales, pero apenas se dan importancia. Nuestra comarca es un entorno rural donde existe un gran potencial de productos que puedan atraer a los turistas a disfrutar del patrimonio gastronómico. Las asociaciones de chefs rara vez están presentes y casi no hay cohesión para promover conjuntamente el patrimonio. Alianzas de escuelas VET y otras partes interesadas como empresarios y restaurantes es necesario incentivar la investigación de recetas, tradiciones...

Para el IES Hostelería y Turismo las alianzas generan:

- Menús con productos extremeños más visibles, a través de los alumnos que realicen su periodo de prácticas en los restaurantes.
- A través de alianzas con el ayuntamiento, asociaciones de mayores y centros educativos, impulsamos la creación de una cooperación red para educar sobre el potencial y la calidad de los alimentos en nuestra región.

De esta manera, contribuimos a generar una red de socios para investigar nuevas recetas, aprender sobre el negocio hotelero de la región conectarse y hacer que los estudiantes comiencen y abran sus restaurantes cuando terminen sus estudios, conociendo un poco más de la tradición culinaria.



Configurar y mantener Alianzas



**COOK IT
FORWARD**

Se estableció una alianza regional en España que conecta a las partes interesadas y relevantes.

Etapa de planificación:

Nuestra idea desde el centro era invitar a partes interesadas de empresas y entidades locales y posteriormente establecer las alianzas con los restaurantes que preservan la tradición culinaria en los cuales nuestros alumnos realizan las prácticas una vez que finalizan sus estudios.

El objetivo de las alianzas desde el inicio es el de preservar la tradición culinaria (a través de la asociación de mayores), mantener la materia prima (nuestras empresas locales, familiares cercanía) y los recetarios (en los restaurantes de prácticas del alumnado).

Estas acciones a nivel local fomentan el turismo del patrimonio culinario y la importancia de involucrar a todas las partes interesadas (instituciones educativas, empresas, restaurantes,) Planificamos al menos 8 reuniones de alianzas con cada una de las partes implicadas.

Etapa de esbozo de contenido:

durante la primera reunión se hicieron presentaciones del proyecto y que podían aportar cada uno de ellos en nuestra mejora de la cultura alimentaria de la región y como cada entidad podría desempeñar un papel vital en la Alianza Regional y las posibilidades de contribuir al desarrollo de las otras OI del proyecto.

Etapa de involucramiento y estimulación:

Durante el resto de reuniones continuamos trabajando en la manera de fomentar el uso de recetas y productos tradicionales pero intentando mejorar y adaptarlos a la actualidad. es importante crear una red para nuestra región con los restaurantes y empresas para fomentar este objetivo y que sea duradero en el tiempo.

Etapa de establecimiento:

lo que pretendemos en nuestro caso es continuar trabajando con el ayuntamiento y asociaciones en el plan de difusión de los objetivos de la alianza, y con los restaurantes y empresas de proveedores, continuar trabajando con ellos en potenciar la importancia de la gastronomía y la historia de los productos. Esto proporcionará una estabilidad al repetir nuestros alumnos as prácticas en los mismos restaurantes, de manera que podemos continuar trabajando juntos y mejorar las necesidades de la región.

**Facilitando a los
miembros de la Alianza**



**COOK IT
FORWARD**

La contribución y el desarrollo de las reuniones fue diferente para cada caso, en el caso de los restaurantes aprovechamos sus menús que nos sirven como parte de nuestras recetas, también en uno de los casos efectuamos entrevista de vídeo (komoloc) para que nos contara su experiencia culinaria a lo largo de su trayectoria.

Por otro lado las empresas de productos facilitan la información de la materia prima y den difusión al uso de productos de la región.

En el caso del ayuntamiento y la asociación de mayores las reuniones han servido para conocer el recetario tradicional de nuestra región y compartir experiencias de gran interés con ellos.



Plan de acción regional para el patrimonio culinario



**COOK IT
FORWARD**

Miembros de la alianza:

La Alianza Regional estuvo compuesta por miembros y representantes de las siguientes Organizaciones:(8 organizaciones)

AYUNTAMIENTO:

Se trata del órgano de gobierno encargado de llevar a cabo varios proyectos dentro de pueblo, en nuestro caso participamos en su proyecto Orellana ciudad sostenible. La Red Española de Ciudades Saludables (RECS) es una agrupación de ciudades que, dentro de la FEMP, se han unido al amparo de los principios y actividades acordes con el programa "Ciudades Saludables (Healthy Cities)" de la Organización Mundial de la Salud, con el fin de crear las condiciones precisas y los mecanismos apropiados para lograr una forma estable de colaboración en actividades encaminadas a fomentar y conseguir ciudades más saludables, lo que constituye su principal objetivo.

ASOCIACIÓN DE MAYORES:

A través de esta entidad que lleva muchos años en Orellana conocemos recetas de nuestros antepasados y las podemos poner en valor y añadirlas al recetario del proyecto. La repostería extremeña fue una de las actividades llevadas a cabo por ellos.

ALMAZARA:

Se trata de un molino familiar, que gracias al emprendimiento de dos hermanos salió adelante. Para la obtención de aceite de oliva, se usan las aceitunas de olivos, que algunos de ellos tienen más de 100 años. Con esta alianza fomentamos el uso del aceite de oliva y potenciamos su importancia a nivel no solo regional.



PARADOR MÉRIDA:

Paradores, que cuenta con un valioso patrimonio histórico-artístico, tiene por misión la conservación de los edificios que explota, así como la promoción del turismo sostenible y de calidad. Existen desde 1910 y en cada uno de ellos hay un menú regional con productos de la tierra. Se trata de una red extendida por toda España que fomenta el patrimonio culinario tanto regional como nacional.

RESTAURANTE KOMOLOC:

Es un restaurante familiar, en el cual nuestros alumnos una vez que terminan su formación académica hacen las prácticas. Llevamos varios años colaborando con él ya que trata de trabajar con productos de cercanía y regionales.

LUGARIS:

En este restaurante de gran nivel en nuestra región, ya que ha sido galardonado con un sol de la guía michelin, realizan su formación práctica nuestros alumnos. Se trata de un restaurante que mezcla de forma asombrosa las recetas tradicionales con platos de la actualidad creando menús sorprendentes. Son ganadores de varios concursos que demuestran sus ganas y energía en el trabajo diario con productos de calidad.

HOTEL GILMAR:

Se trata de una gran apuesta por el producto regional en sus platos. Este nuevo restaurante está situado en Orellana y desde el entorno rural su intención es fomentar el turismo tanto cultural como culinario de un entorno rural.

CARNICERÍA ALFONSO:

Es nuestro proveedor de carnes, su producto es de gran calidad pero lo más importante es que fomenta el uso de productos con marca de calidad como la DO Corderex y la IGP Ternera de Extremadura. Ambos productos entre otros forman parte de la historia y gastronomía de nuestra región, aportaron a nuestros antepasados gran cantidad de valor histórico y gastronómico, ya que sirvieron de sustento y en relación a la movilidad crearon la trashumancia que aún se lleva a cabo en algunos pueblos, para que el ganado coma pasto todo el año.

Sostenibilidad de la Alianza



**COOK IT
FORWARD**

El IES Hostelería y Turismo difundido a través de nuestras redes sociales (facebook, instagram y el canal de you tube) sobre las alianzas creadas. También disponemos de una radio educativa en el centro donde las entrevistas de los diferentes encuentros y visitas que hemos tenido con los participantes de nuestras alianzas han sido retransmitidos. De esta forma, la promoción no es sólo a nivel local sino también a nivel regional.

<https://es-es.facebook.com/ieshosteleriayturismoorellanalavieja/>

<https://ieshyturismo.educarex.es/>

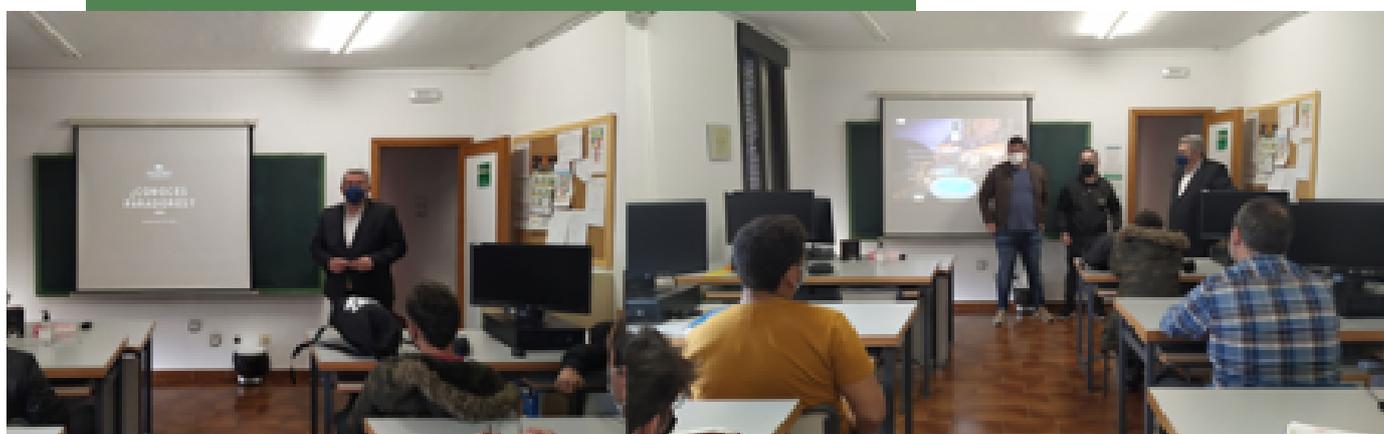
<https://www.youtube.com/@ieshosteleriayturismo757>

https://www.instagram.com/ieshyturismo_orellana/?hl-es

<https://radioedu.educarex.es/burgoradio/>



Plan de acción regional para el patrimonio culinario



COOK IT
FORWARD

La mayoría de los integrantes de la alianza también son restaurantes donde los alumnos realizan sus prácticas una vez finalizada su formación. En por otro lado, tenemos proveedores de aceite y carne con los que seguiremos trabajar. Con el ayuntamiento y la asociación de mayores, mantendremos nuestro proyecto intergeneracional, que nos permite mantener la patrimonio culinario de las recetas que nos transmiten.

Las alianzas serán duraderas y traerán muchos beneficios para todos.

1. Apoyar a los restaurantes, empresas y emprendedores de alimentos en la región y que los estudiantes en prácticas reciban una adecuada formación en alimentación y productos de calidad. Colaborando en diferentes conferencias e información sesiones
2. Compartir y difundir los productos resultantes del Proyecto Cook it forward en nuestras redes para que el proyecto tenga mayor alcance e impacto y, en consecuencia, llega a un mayor número de personas.
3. Interactuar con el ayuntamiento en el sector turístico y en su proyecto de ciudades saludables a través de encuentros con expertos del sector



Seguimiento de la Alianza



**COOK IT
FORWARD**

Todas las Reuniones se llevaron a cabo de manera estructurada en los tiempos que nos fue posible realizarlas. Las tareas y planes de acción fueron lo visto a lo largo de las prácticas de los estudiantes o en sesiones con asociaciones y compañías. Las personas incluidas en cada acción entregaron sus acciones y objetivos. Los restaurantes involucrados en las alianzas mostraron gran interés en transmitiendo la herencia culinaria y todos los integrantes propusieron ideas para mejorar. La idea era haber podido tener varias reuniones de mayores grupos con sectores relacionados en la alimentación de la región, pero aun así, el interés de nuestras alianzas fue bastante gratificante.

La Almazara nos mostró cómo emprender en una comarca rural es complicado y como lo llevaron a cabo, y desde el ayuntamiento nos enseñaron la dificultad de promover el turismo y la creación de una red de empresas que son sostenibles, ya que están dentro del plan ciudades saludables de España. Se pretende mantener estas alianzas más allá de la duración y alcance del proyecto Cook it Forward en beneficio de la región y el sector de la alimentación y restauración regional.

Enlaces útiles a sitios web para alianzas de herencia culinaria

https://paradores.es/es/parador-de-merida?utm_source=GoogleMyBusiness&utm_medium=linkgoogle&utm_campaign=paradordemerida&utm_term=organico&utm_content=fic

<https://orellanalavieja.org/>

<https://www.hotelgilmar.es/>

Lista de recursos disponibles



I.E.S. HOSTELERIA Y TURISMO
ORELLANA LA VIEJA

**COOK IT
FORWARD**

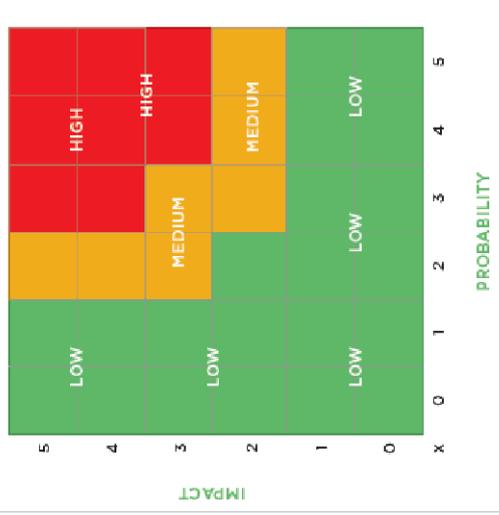


PLANTILLA DE EJERCICIOS DE MAPEO

Nombre del proyecto: "COCINAR HACIA ADELANTE" Nr. 2020-1-LT01-KA202-077975

El mapeo puede usarse para comprender mejor quiénes son los miembros de su alianza, qué buscan en la alianza, cuál es su potencial. El ejercicio de mapeo ayuda a identificar, analizar y priorizar a los miembros.

	PERICIA	IMPACTO (INFLUENCIA)	PROBABILIDAD (COMPROMISO Y PARTICIPACIÓN)	NIVEL
R1	Ex. Conocimiento y actividades directas	5	3	Alto
R2				
R3				
R4				
R5				





Acuerdo de Alianza Regional:

Preámbulo

1. Los miembros de la Alianza expresan su voluntad de emprender acciones para desarrollar y apoyar el Patrimonio Culinario a nivel regional.
2. Impulsados por el deseo de actuar, cooperar a través de la información, los acuerdos y el trabajo conjunto, lucharemos para lograr una situación en la que se incrementen las estructuras de apoyo que dinamicen el patrimonio Culinario Regional.

1. Objeto del acuerdo

1. El objeto de este acuerdo es la voluntad de constituir la Alianza Regional del Patrimonio Culinario.
2. La Alianza opera sobre el principio de un local grupo de asociación que reúne a empresarios, instituciones educativas, instituciones del entorno empresarial y autoridades locales. La Alianza no es una organización separada o una entidad separada dentro del significado de la ley.

2. Objetivos de la Alianza

Los objetivos a largo plazo de la Alianza voluntad ser para:

1. Apoyo a Empresas Alimentarias/emprendedores, estudiantes/alumnos y educación iinstituciones/entrenadores a través de colaborativo proyectos en la región.
2. Comparte uny promover los recursos del proyecto Cook it forward dentro de nuestras respectivas redes para que el proyecto tenga un mayor alcance e impacto y, en consecuencia, viva más tiempo (sostenibilidad)
3. Desarrollar estrategias de comunicación abiertas y claras para trabajar con todas las partes
4. Interactuar con el sector del turismo y polinizar de forma cruzada, por lo tanto, construir conexiones relevantes tanto para la industria de la alimentación y la hospitalidad como para la del turismo y la cultura en la región.

3. Miembros

1. Pueden ser miembros de la Alianza: personas físicas, empresas, personas jurídicas, gobiernos locales, instituciones de asistencia e integración social, instituciones del mercado de trabajo e interlocutores sociales y económicos.
2. La Alianza tiene una estructura abierta y en desarrollo; podrá adherirse a ella cualquier persona física y jurídica que se identifique con los objetivos de la Alianza.
3. Esta declaración es informal y se basa en la buena voluntad, el compromiso y la integridad de los participantes.



MONITOREO PLAN DE ALIANZA

Nombre del proyecto: "COCINAR HACIA ADELANTE" Nr. 2020-1-LT01-KA202-077975

Fecha:

Preparado por:

QUÉ		CÓMO		CUANDO
TAREA/ENTREGABLE	INDICADOR	OMS	MÉTODO PARA LLEGAR	TIEMPO/FRECUENCIA



**OPEN
EDUCATION
COMMUNITY**

momentum
[educate + innovate]

BIA 
INNOVATOR CAMPUS
Ireland West Food Innovation & Incubation Hub

 **KAUNAS EDUCATION
CENTER OF TECHNOLOGIES**


SFYN
FRYSLÂN


eolas


**KAUNAS CHAMBER
OF COMMERCE,
INDUSTRY AND CRAFTS**

ROC FRIESE POORT



 **Erasmus+**