

“ ENTENEM L'OLI COM A CULTIU QUE ESTRUCTURA UN TERRITORI RURAL I UN PAISATGE, BONIC, AMB POSSIBILITATS DE DESENVOLUPAR-HI DIFERENTS ACTIVITATS, NO NOMÉS AGRÍCOLES ”

Compartim l'entrevista realitzada a Sra. Montserrat Gelonch i Monné. Tècnica del consell regulador DOP Siurana. Ens parla del projecte que l'Escola d'Hoteleria de Cambrils i l'Institut Pere Martell han portat a terme.

Quin ha estat el motiu per apostar per un projecte Innova FP entre dos centres formatius?

Des del CR DOP Siurana creïem en el valor afegit del nostre oli d'oliva verge extra com a producte de la màxima qualitat i amb el certificat també d'origen; nosaltres aquest coneixement l'hem absorbit directament del contacte amb els productors, del paisatge, però cal fer un esforç per transmetre-ho a les persones allunyades del món agrícola. Calia que l'oli, aquest producte tradicional i mil·lenari fos agafat des de perspectives diferents, des de la ciència culinària, com a font d'un relat d'imatges, com a protagonista amb multitud d'aplicacions més o menys sofisticades... i ens calien joves amb ganes d'explorar, experimentar i fer-se'l seu.

Era una mica "arriscat" perquè no havíem participat mai en un projecte similar però la confiança en l'Escola Institut d'Hoteleria de Cambrils, amb qui ja havíem fet petites col·laboracions més en l'àmbit del valor d'un bon be a la cuina, i després amb el contacte amb l'Institut Pere Martell ens va decidir a engegar, com un procés d'aprenentatge per a tots

Creu que l'alumnat ha adquirit i incorporat nous coneixements amb el referent oli oliva verge extra DOP SIURANA al seu sector personal i professional?

Pels productes resultants i el contacte amb ells durant el procés crec que han descobert tot un món. Per la part professional han treballat l'oli com a ingredient bàsic i l'han desco-



bert com a ingredient de llum i de moltes aplicacions; com a cultiu que estructura un territori rural i un paisatge, bonic, amb possibilitats de desenvolupar-hi diferents activitats, no només agrícoles; com a producte amb aplicacions per a la salut i el benestar fora de la cuina. Per la part més personal-emocional crec que han incorporat sinó un lligam nou amb les oliveres del territori i les persones que les cuiden, si que una nova mirada envers l'oli d'oliva verge extra DOP Siurana i el territori que el fa possible..



“ Entenem l'oli com a cultiu que estructura un territori rural i un paisatge, bonic, amb possibilitats de desenvolupar-hi diferents activitats, no només agrícoles ”



JORNADA TRANSFERINN: LA INNOVACIÓ EN EL TURISME AGROALIMENTARI



Va ser una tarda plena d'esdeveniments la de l'1 de febrer. A l'escola del treball de Lleida dins la seva setmana de l'emprenedoria vam celebrar les jornades Transferinn on es va tractar diversos aspectes de la innovació en el turisme agroalimentari.

Una gran jornada organitzada per INS Escola del Treball de Lleida

Varem comptar amb ponents de luxe, Nagore Espinosa, consultora de Im2destination i Patrick Torrent Director Executiu de l'Agència Catalana de Turisme que va oferir-nos una xerrada sobre el turisme i les oportunitats del mercat xinès.

La jornada va comptar amb la col·laboració de l'Escola d'Hoteleria i turisme de Lleida així com la gran organització que va ser portada per l'Escola del Treball de Lleida.

Entre el públic van aplegar-se empresaris del sector, docents i assessors del projecte transferinn que han estat desenvolupant una tasca d'assessorament a empreses aquest últim any.



TALLER
"Mesurar i analitzar per millorar en: encadenament productiu, captació de demanda d'interès i provisió de servei turístic"

NAGORE ESPINOSA
IN2DESTINATION

L'Institut Carles Vallbona i la Universitat de Barcelona inicien una col·laboració. Un projecte de gamificació amb la família d'informàtica



El passat 22 de gener van reunir-se membres de la Universitat de Barcelona (Mercè Bernardo) el programa de Qualitat (Sònia Higuero), alumnes i professors de la família d'informàtica del Carles Vallbona i el nostre programa per tal tangibilitzar un joc de taula en format digital, a la reunió es van definir les línies mestres del projecte, el seu encaix per als usuaris, diferents nivells de Joc.

El Joc hi intervenen diversos actors, i és que consisteix en un trivial multipantalles que servirà per donar recursos d'aprenentatge als centres que desenvolupen el programa de qualitat als seus centres, així com a les aules de la Universitat de Barcelona a estudiants que ja practiquen de forma analògica amb el joc.

El repte va ser entomat per alumnes i professors del Carles Vallbona ententent que es troben davant d'un repte apassionant.

Des de InnovaFP destiguem molts ànims i constància pel seu treball.