

al teu gust

Aliments del Pallars

SEMINARIS PROFESSIONALITZADORS PER AL SECTOR VITINÍCOLA I EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ DEL PALLARS JUSSÀ

Informe final de l'acció



“Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d’Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local”

Denominació de l'acció

Seminaris professionalitzadors per al sector vitivinícola i el sector de la restauració

Justificació o motivació de l'acció

“**Al teu gust, Aliments del Pallars**” és un programa de dinamització del sector agroalimentari del Pallars Jussà que ha impulsat l'Ajuntament de Tremp conjuntament amb els diversos agents socials implicats en el teixit agroalimentari, a partir d'un extens procés de participació ciutadana iniciat l'any 2007.

Treballa en 3 eixos:

- La millora de la competitivitat de les empreses: amb accions de formació i de millora de les competències professionals, assistència conjunta a esdeveniments
- La promoció i difusió del patrimoni agroalimentari de la comarca: tant dins com fora. Accions a les escoles, a les fires comarcals, accions a l'exterior, esdeveniments gastronòmics,
- Creació de sinèrgies entre el sector agroalimentari i la restauració per tal de posicionar la comarca com un destí de turisme gastronòmic

Des de que es va iniciar , a Al teu gust s'han adherit quasi el 100% de productors i elaboradors de la comarca, una seixantena, la majoria dels quals tenen també botiga d'alimentació on venen els seus productes directament al consumidor final. També s'han adherit 22 restaurants i allotjaments rurals.

El programa té ja un recorregut de 6 anys i cada any es sumen noves accions que consoliden la tasca que es realitza encaminada a millorar la competitivitat del sector. Podem destacar: l'elaboració d'un cartell informatiu amb tots els productors-elaboradors adherits; accions de promoció del producte local tant dins com fora de la comarca; participació conjunta a fires i esdeveniments gastronòmics d'àmbit català; jornades de formació per als productors-elaboradors; jornades de formació i intercanvi entre restauradors locals i productors-elaboradors del programa ; jornades de networking entre productors i agents comercials; accions de comunicació, col·laboració amb projectes amb objectius complementaris a “Al teu gust”, etc.

Totes les accions estan encaminades a millorar la competitivitat del sector primari i el sector de transformació agroalimentària, que són eixos imprescindibles per al desenvolupament territorial del Pallars Jussà. Per aquest motiu, un any més, les accions que es plantegen en aquesta convocatòria persegueixen l'objectiu de generar un marc de treball estable, que actuï com a element dinamitzador i consolidador de les empreses del sector.

Aquestes accions donen resposta al projecte 3.b.12 “Seguir treballant per a la professionalització del sector a través d’assessoraments i formacions “ inclosa en la Línia Estratègica 3 del Pla de Desenvolupament Econòmic i Social del Pallars Jussà i també al projecte 3.b.11 de la mateixa línia.

El sector agroalimentari al Pallars Jussà

El Pallars Jussà és considerada una comarca on el sector agrícola té un pes important. Les dades actualitzades del l’Anuari Econòmic Comarcal del 2015 de Catalunya Caixa, indiquen que l’aportació que ha fet el sector primari al PIB durant el 2015 és del 6,30%. Això la converteix en una de les comarques catalanes més agrícoles (tot i que per sota de comarques com les Garrigues, la Noguera, la Terra Alta, el Pla d’Urgell, l’Urgell o el Solsonès). El sector industrial hi té un pes encara més rellevant, del 51,44%, i tot i que en aquest la indústria hidroelèctrica és la que més destaca, el sector agroalimentari ocupa un important 5,2%.

Pel que fa específicament al sector de la transformació agroalimentària, el Pallars Jussà compta amb un important nombre de petites empreses, moltes d’elles de caire familiar, amb una capacitat productiva limitada i que elaboren productes alimentaris seguint mètodes artesanals i tradicionals, usant matèries primeres de gran qualitat i sovint de proximitat. Aquestes petites empreses dirigeixen els seus esforços de venda bàsicament al mercat local i tenen poca capacitat per donar a conèixer el seu producte més enllà dels canals habituals de venda. Alguns comercialitzen el seu producte mitjançant fires i mercats, pocs fan venda a través de plataformes on-line (la minoria) i alguns tenen distribuïdors locals que fan arribar el seu producte a comarques veïnes i en uns pocs casos, la zona metropolitana o a l’estranger.

També trobem però empreses de tamany més important, que distribueixen els seus productes a nivell global (Europa, Amèrica del Nord i Àsia).

Dades relatives al Pallars Jussà, obtingudes a partir de l’elaboració del PDES Pallars Jussà (Daleph Consultors, 2016) apunten que la indústria agroalimentària és el tercer subsector de la indústria de la comarca, darrera del de l’energia elèctrica i l’aigua i els residus.

També s’ha destacar la gran diversitat de productes agroalimentaris produïts i elaborats a la comarca: embotits tradicionals com la girella i el xolís, vins, licors del Pirineu, carn de corder de raça xisqueta, vedella, poltre, pollastre, pans de molts tipus, coques de recapte, galetes, melmelades, mel, etc. Aquest fet, dificulta en alguns casos les estratègies aplicades per a millorar la comercialització, però per contra també enriqueix i dóna més força a una marca amb vocació territorial, integradora i col·laborativa.

Pel que fa a les accions que es plantegen en el marc del programa, s’ha de tenir en compte que el caràcter fonamentalment familiar d’aquestes empreses dificulta en gran mesura la seva professionalització. Una única persona o dos concentren la major part de tasques que integren el procés de producció i venda. Alhora hi ha molt poques

possibilitats al territori per adquirir coneixements bàsics que atenguin aquests processos i que permetin a les empreses capacitar-se per a ser més competitives.

Donat que les empreses que integren el programa “Al teu gust” tenen una important variabilitat productiva, però coincideixen majoritàriament en la tipologia empresarial (empreses petites, familiars, formades per una única persona o unes poques), es valora que és molt més efectiu i té major incidència treballar en la capacitat del sector específicament en àmbits que atenen a l’estratègia i gestió empresarial, fent especial atenció en aquesta ocasió a les empreses del sector vitivinícola.

Les accions que es proposen deriven de les necessitats detectades al llarg de 2016 en **l’Assistència tècnica per al disseny d’un pla d’actuacions i per a la millora competitiva del sector vitivinícola de la subzona Pallars de la DO Costers del Segre** que ha posat de manifest la necessitat de reciclatge i/o professionalització del sector en aspectes claus de la vinificació.

Els continguts a tractar aborden la necessitat de definir un estil de vins que parteixi de la realitat del terreny on es desenvolupa i que afavoreixi a dotar de cohesió el sector vitivinícola de la comarca.

El sector de la restauració

El sector de la restauració a les comarques pirinenques (amb una densitat demogràfica molt baixa) ha estat tradicionalment vinculat al sector turístic i a la rellevància d’aquest en l’estructura econòmica comarcal. El Pallars Jussà, en aquest sentit, juga en desavantatge amb les seves comarques veïnes, amb uns actius turístics molt més consolidats i amb tradició. Amb tot, la comarca està realitzant en aquest moment passos importants per configurar una estratègia turística potent, capaç d’estructurar el sector i fer-lo créixer. En aquest esforç s’hi suma el programa “Al teu gust. Aliments del Pallars”, amb importants accions destinades a posar en valor i ajudar a consolidar les empreses de restauració de la comarca.

L’any 2013 van iniciar-se un acompanyament tècnic a setze restaurants de la comarca que va permetre tenir informació de primera mà sobre aspectes com el servei de cuina, el servei de sala, de l’atenció al client, de la decoració, de l’ús de producte local, etc., de cadascun dels restaurants visitats. Per tal de revertir les mancances detectades, durant el 2014, 2015 i 2016 es van realitzar un conjunt de seminaris professionalitzadors creats específicament per pal·liar aquestes àrees de millora.

Durant l’any 2017 es va valorar que calia incidir més específicament i de forma individualitzada en realitzar un acompanyament continuat a aquelles empreses que tinguessin més interès en superar necessitats i mancances específiques. L’acompanyament es va dissenyar a partir dels resultats obtinguts en les visites individualitzades realitzades durant el 2016. En aquestes visites es van avaluar els canvis implementats a partir de la primera diagnosi i també es va realitzar una primera visita a aquelles empreses que, pel motiu que fos, no van participar en la primera fase de 2013.

S'estan duent a terme els acompanyaments i ja s'ha detectat la necessitat de donar-hi continuïtat durant el 2018 atès que, si bé les necessitats de les empreses són diverses, totes requereixen d'una dedicació horària i d'un esforç creatiu que no pot abastar-se en una sola anualitat.

Igualment, els establiments han valorat molt positivament les accions de capacitació rebudes durant els anys anteriors, tant pel que fa als coneixements apresos com també en aspectes més intangibles però no per això menys importants com són la generació del sentiment de col·lectivitat i el treball compartit. És per aquest motiu que es programen tallers que permetin treballar continguts de cuina de tendència.

Com sempre, els seminaris es complementen amb la resta d'accions que es fan en el marc del programa "Al teu gust, Aliments del Pallars" donant resposta a les principals carències detectades dins el sector de la restauració.

Objectiu general

De forma global, els seminaris professionalitzadors pretenen capacitar el sector productor, elaborador i de la restauració del Pallars Jussà per tal de millorar les competències empresarials de les petites i mitjanes empreses que integren aquests sectors en els àmbits en els que s'han detectat majors necessitats amb l'objectiu d'enfortir-les, fer-les més competitives i generar dinàmiques de treball en xarxa i col·laboració intersectorial.

Objectius específics

Per part de les empreses del sector vitivinícola:

- Afavorir la millora de la competitivitat de les empreses del sector vitivinícola ampliant i actualitzant els seus coneixements de vinificació.
- Posicionar la comarca com a territori vitivinícola oferint uns seminaris de referència.

Per part de les empreses de restauració:

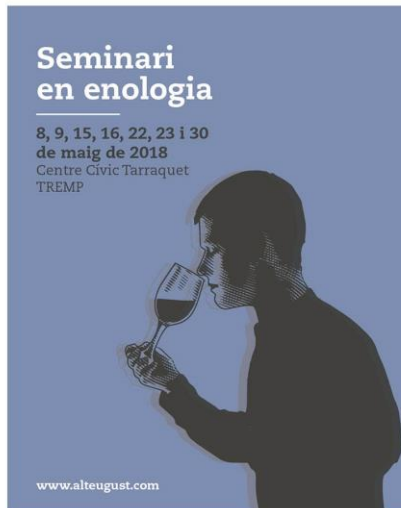
- Assolir un grau de qualitat diferenciada dels establiments de restauració de la comarca, per tal que aquests es converteixin en un referent de la cuina de qualitat i proximitat, treballant conjuntament amb el sector agroalimentari i generant dinàmiques proactives de dinamització de tot el teixit empresarial vinculat amb la producció alimentària (empreses productores, empreses elaboradores, restauració i comerç i empreses turístiques en general).
- Millorar la capacitació dels restaurants de la comarca per donar un millor servei i incrementar la seva capacitat empresarial.
- Afavorir la millora de la competitivitat del sector de la restauració mitjançant l'adquisició i millora de les competències professionals de les persones

treballadores en aquest sector. Aquest any es treballarà específicament l'adquisició de coneixements tendències de cuina

- Implicar a un major nombre de restauradors de la comarca per introduir els productes locals a les seus menús i cartes.
- Donar eines perquè els restaurants facin visible al seus clients que en la seva cuina utilitzen producte local i que això sigui un valor afegit de qualitat i de compromís amb el territori.
- Difondre les bones pràctiques dels restaurants del Pallars Jussà que usen habitualment producte local a través del programa "Al teu gust, Aliments del Pallars".
- Convertir el sector de la restauració en un estàndard del producte local i de proximitat, aconseguint, per una banda, fomentar el consum de productes locals reforçant el sector primari comarcal, i per l'altra, enfortir el sector de la restauració donant-li un segell de cuina de qualitat, singular i amb identitat pròpia.

En el cas del sector vitivinícola

Material de difusió



Presentació

El Pallars està vivint una revolució vitivinícola. Amb l'objectiu de donar suport a aquest sector estratègic s'han programat els seminaris que us presentem. L'acció anirà acompanyada d'assessoraments personalitzats per a cada projecte, per tal de donar resposta a les necessitats diverses de cadascun dels cellers participants.



Continguts

Els continguts pertanyen d'una introducció general i es complementen amb continguts més actuals i de tendència i es divideixen en els següents seminaris:

■ SEMINARI 1:
Inòculs blancs de la fermentació
Verema i recepció de bodega
- Operacions fermentatives
4 hores, 8 de maig de 2018 d'11.30h a 17h

■ SEMINARI 2:
Instal·lacions i material de bodega en funció del vi a elaborar.
- Equips de tractament de verema
- Equips de desfogat i clarificació
- Bombes de circulació
- Dipòsits, equips i accessoris
5 hores, 9 de maig d'11h a 17.30h

■ SEMINARI 3:
Les Vinificacions
- Vinificació Blanc
- Vinificació Rosat
- Vinificació Negre
- Vinificacions Especials
8 hores, 15 i 16 de maig d'11.30h a 17h

■ SEMINARI 4:
Estabilització del vi
- Addició sulfuris
- Clarificació
- Filtració
- Enzims
4 hores, 22 de maig d'11h a 17h

■ SEMINARI 5:
Defectes del vi
4 hores, 23 de maig d'11.30h a 17h

■ SEMINARI 6:
Presentació de la recerca de varietats antigues realitzada pel celler Albet i Noya al Pallars
2 hores, 30 de maig de 12h a 14h

Calendari i horari

Data: 8, 9, 15, 16, 22, 23 i 30 de maig
Horari: Del 8 al 23 de 11h a 17h (consultar cada seminari) i el 30 de maig de 12 a 14h.
Hi haurà una petita pausa per dinar. Imprescindible confirmar assistència.

Inscripcions
Ajuntament de Tremp / Promoció Local
973 65 00 05 ext 348 o 341 o detallar@tremp.cat

Lloc
Centre Cívic Tarraquet
Alcalde Rosell, 8 baixos, Tremp

MAIG 2018

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			

Organitzat



Amb el suport de:



Alguns dels continguts pertanyen als cursos de la collita organitzats pel Departament de Catalunya i el Departament de Pallars.

Participants:

Es van inscriure 16 persones propietàries i treballadores dels cellers de la subzona Pallars

Continguts

Seminari 1: Enotècnia abans de la fermentació

- Verema i recepció de bodega
- Operacions prefermentatives

Seminari 2: Instal·lacions i material de bodega en funció del vi a elaborar.

- Equips de tractament de verema
- Equips de desfangat i clarificació
- Bombes de circulació
- Dipòsits, equips i accessoris

Seminari 3: Les Vinificacions

- Vinificació Blanc
- Vinificació Rosat
- Vinificació Negre
- Vinificacions Especials

Seminari 4: Estabilització del vi

- Adició sulfurós
- Clarificació
- Filtració
- Enzims

Seminari 5: Defectes del vi

Seminari 6: Presentació de la recerca de varietats antigues realitzada pel celler Albet i Noya al Pallars

Fotografies de les sessions



Josep Maria Albet en la seva sessió de presentacions de varietats antigues



Joan Rubió en una de les sessions del seminari

Assessoraments individualitzats a cellers i a nous projectes vitivinícoles

S'han dut a terme 6 assessoraments a empreses vitivinícoles o emprenedors.

Valoracions de l'acció

RESULTAT DE LES VALORACIONS OBTINGUDES -10 RESPOSTES				
Coneixement de la matèria		9,2		
Capacitat didàctica		8,2		
Enfocament aplicat		8,1		
Interacció amb els participants		9,1		
Desenvolupament habilitats	Si		Bastant	No del tot
		6	3	1
Com s'ha assabentat del curs?	Correus electrònics, Ajuntament i per l'empresa			
Creu que l'aula és adequada	Si		No del tot. Per què?	
per fer-hi aquest tipus de formació?		6	3. Massa gran, fred i poc habilitada pel tast	
Estàs satisfet amb la sessió realitzada? Per què?	Si		Bastant	No del tot
		6	3	1
Suggeriments	Més activitats conjuntes per entendre millor el nostre sector			
	Documentació			
	Bodega			

En el cas de les empreses de restauració

Tallers cuina de tendència

Material de difusió



El programa **Al teu gust, aliments del Pallars**, va iniciar l'any 2013 un programa de suport als restauradors de la comarca amb l'objectiu de conèixer la seva realitat i elaborar conjuntament un pla de treball que els fes més competitius.

Fruit del treball conjunt i del debat, va sorgir una proposta en forma de seminaris professionalitzadors que s'estan duent a terme des de l'any 2014.

Els seminaris-tallers de cuina de tendència que us presentem tenen com a objectiu mantenir el sector atent i informat de les darreres tendències en l'àmbit de la cuina.

Van dirigits a aquells restauradors que vulguin crear noves combinacions de tècniques i productes i noves maneres de presentar els seus plats als restaurants a partir de la seva pròpia imaginació i crear noves experiències.

Se centraran en dos àmbits:

- Cuina vegetariana/ Flexiteriana/ Probiòtica
- Cuines del món/ Cuina de fusió
- Producte Eco i Km 0

CONTINGUTS DEL CURS I METODOLOGIA:

Es treballarà a partir de diferents productes i en equip, amb el guiatge del professor.

A càrrec de: Mariano Gonzalvo

Lloc: Obrador d'Es Pallarès

Dies:

24 de maig- Cuina vegetariana/Flexiteriana i Probiòtica

7 de juny- Cuines del món i Cuina de Fusió

2 d'octubre- producte Eco i km 0

Horari: de 16,30 a 20,30 hores

Inscripció i preu: 10 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 18 de maig enviant un correu a: debxalar@trem.cat o trucant al 973650005 ext 341. Les places són limitades i per ordre d'inscripció.

Es donarà prioritat als establiments adherits al programa.

[Al teu Gust, aliments del Pallars.](#)

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen:



Col·laboren:



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

Participants:

Es van inscriure 18 persones de diferents establiments del Pallars.

Continguts

Els seminaris-tallers de cuina de tendència duts a terme tenien com a objectiu mantenir el sector atent i informat de les darreres tendències en l'àmbit de la cuina. Van dirigits a aquells restauradors que vulguin crear noves combinacions de tècniques i productes i noves maneres de presentar els seus plats als restaurants a partir de la seva pròpia imaginació i crear noves experiències.

Es van centrar en els següents àmbits:

Cuina vegetariana/ Flexiteriana/ Probiòtica
Cuines del món/ Cuina de fusió
Producte Eco i Km

La metodologia és participativa i pràctica i per tant no es va partir de receptes preestablertes sinó d'una mostra de productes a partir de les quals el conductor de la sessió proposa possibles combinacions i que finalment són executades amb les aportacions de tots.

Fotografies de les sessions



Imatge d'un dels tallers realitzats



Imatge d'un dels plats elaborats al taller de cuina de fusió

Valoracions de l'acció

RESULTAT DE LES VALORACIONS OBTINGUDES -10 RESPOSTES			
Coneixement de la matèria			8,375
Capacitat didàctica			9,5
Enfocament aplicat			9,5
Interacció amb els participants			9,375
Desenvolupament habilitats	Si	Bastant	No del tot
	10	0	0
Com s'ha assabentat del curs?	Correus electrònics, Ajuntament i per l'empresa		
Creu que l'aula és adequada per fer-hi aquest tipus de formació?	Si	No del tot. Per què?	
	9	1, fa fred	
Estàs satisfet amb la sessió realitzada? Per què?	Si	Bastant	No del tot
	10	0	0
Suggeriments	Cuina per al·lèrgics		
	Seguir amb la formació		
	Seguir treballant en aquesta línia		

Taller cuina de bosc

Material de difusió



Anjalina Chugani és una xef apassionada, de creativitat desbordant i amb un profund coneixement del món de les espècies. Va néixer a Londres i ha viatjat per tot el món des de petita. Actualment viu a Barcelona. Va estudiar a l'escola d'Escola d'Hostaleria Hofmann i actualment és professora de cuina a diferents escoles de la ciutat.

Porta anys dedicada al càtering i va llençar el seu propi canal de Youtube "Soul Spices" estrenant una vídeo recepta cada setmana.

Recentment ha publicat el llibre Soul Spices amb Amat Editorial.

Amb un profund amor i respecte per les seves arrels, Anjalina elabora les receptes de la seva cultura com un vehicle per expressar-se, conservant els gustos i olors que han marcat la seva infància.

CONTINGUTS DEL CURS I METODOLOGIA:

Amb una metodologia serà participativa, s'elaboraran receptes de cuina Índia i de cuina de fusió i s'aprofundirà

A càrrec de: Anjalina Chugani

Lloc: Obrador d'Es Pallares

Horari: de 16:30 a 20:00 hores

Inscripció i preu: 5 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 15 de febrer, enviant un correu a: detxalan@trem.cat o trucant al 973650005 ext 341

Les places són limitades i per ordre d'inscripció.

Es donarà prioritat als establiments adherits al programa

Al teu Gust, aliments del Pallars.

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen:



Col·laboren:



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

Participants:

Es van inscriure 13 persones de diferents establiments del Pallars.

Continguts

Aquesta acció es va plantejar estretament relacionada amb una altra de les accions dutes a terme en el context del Pla d'Execució Anual Treball a les 7 comarques 2017-2018: *Assistència tècnica per a la innovació del sector agroalimentari del Pallars Jussà* i concretament en el Bloc 3 de la mateixa centrat en desenvolupar un receptari i una metodologia que prengui com a base els recursos silvícoles: la cuina de bosc.

Fotografies de les sessions



Imatge de la sessió



Imatges dels productes utilitzats

Valoracions de l'acció

RESULTAT DE LES VALORACIONS OBTINGUDES -6 RESPOSTES			
Coneixement de la matèria		8,17	
Capacitat didàctica		9,67	
Enfocament aplicat		9,67	
Interacció amb els participants		10,00	
Desenvolupament habilitats	Si	Bastant	No del tot
		6	
Com s'ha assabentat del curs?	Correus electrònics i Ajuntament		
Creu què l'aula és adequada per fer-hi aquest tipus de formació?	Si	No del tot. Per què?	
		6	
Estàs satisfet amb la sessió realitzada? Per què?	Si	Bastant	No del tot
		6	
Suggeriments	Molt bé. Seguir en la línia		

Taller de cuines del món: cuina índia

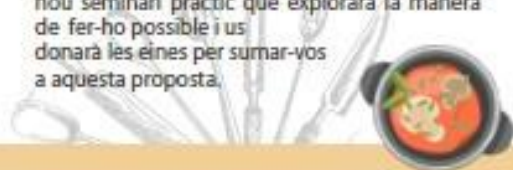
Material de difusió



El bosc forma part del nostre paisatge i de la nostra manera de ser. Ens identifica i ens defineix.

Podem, doncs, incorporar els recursos que ens ofereix a la cuina? I podem fer-ho a partir d'un treball científic que ens permeti dominar les eines per maridar productes?

Aquesta és la proposta que us fem des del programa *Al teu gust, aliments del Pallars*, en un nou seminari pràctic que explorarà la manera de fer-ho possible i us donarà les eines per sumar-vos a aquesta proposta.



CONTINGUTS DEL CURS I METODOLOGIA:

Es treballarà a partir de diferents productes i en equip, amb el guiatge del professor.

A càrrec de: Mariano Gonzalvo

Lloc: Obrador d'Es Pallars

Horari: de 16.30 a 20.30 hores

Inscripció i preu: gratuït

Cal fer la inscripció abans del dia 11 de febrer, enviant un correu a: debalzar@tremp.cat o trucant al 973650005 ext 341

Les places són limitades i per ordre d'inscripció.

Es donarà prioritat als establiments adherits al programa

Al teu Gust, aliments del Pallars

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen:



Col·laboren:



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

Llistat participants:

Es van inscriure 12 persones de diferents establiments del Pallars.

Continguts

Anjalina Chugani és una xef apassionada, de creativitat desbordant i amb un profund coneixement del món de les espècies. Va néixer a Londres i ha viatjat per tot el món des de petita. Actualment viu a Barcelona. Va estudiar a l'escola d'Escola d'Hostaleria Hofmann i actualment és professora de cuina a diferents escoles de la ciutat.

Porta anys dedicada al càtering i va llençar el seu propi canal de Youtube "Soul Spices" estrenant una vídeo recepta cada setmana.

Recentment ha publicat el llibre Soul Spices amb Amat Editorial.

Amb un profund amor i respecte per les seves arrels, Anjalina elabora les receptes de la seva cultura com un vehicle per expressar-se, conservant els gustos i olors que han marcat la seva infància.

Es van treballar 8 receptes:

1. Barreges d'espècies, per tal de conèixer combinacions i usos.
2. Kheema, carn picada al curry
3. Curry de corder
4. Andhra Lamb Pachadi (corder picant amb mostassa i fulles de curry)
5. Arròs negre amb cúrcuma y llimona
6. Channa Masala
7. "Col" Thoran
8. Pachadi con remolacha

Fotografies de les sessions



Valoracions de l'acció

RESULTAT DE LES VALORACIONS OBTINGUES -9 RESPOSTES			
Coneixement de la matèria		10,00	
Capacitat didàctica		9,89	
Enfocament aplicat		9,89	
Interacció amb els participants		9,89	
Desenvolupament habilitats	6 Si	3 Bastant	No del tot
Com s'ha assabentat del curs?	Majoritàriament per l'Ajuntament però per altres persones i una altra associació		
Creu què l'aula és adequada per fer-hi aquest tipus de formació?	9 Si	No del tot. Per què?	
Estàs satisfet amb la sessió realitzada? Per què?	9 Si	Bastant	No del tot
Suggeriments	Donar una continuïtat a aquest curs inicial		

Resultats obtinguts

Resultats quantitatius:

- 7 seminaris professionalitzadors específics realitzats..
- 12 cellers o projectes vitivinícoles participants als seminaris per al sector vitivinícola
- 20 restaurants participants al seminari per a restauradors
- 5 acompanyaments a cellers
- informe d'avaluació dels seminaris

Indicadors d'avaluació de l'acció

Per l'avaluació, es consideraran els indicadors següents:

- Indicadors bàsics d'assistència als seminaris i grau de participació en el assessoraments.
 - o 12 cellers o projectes vitivinícoles participen (10 previstos)
 - o 20 restaurants participen (15 previstos)
 - o 5 assessoraments al sector vitivinícola (9 previstos)
 - Informe de valoració dels seminaris efectuat
 - Informe de valoració dels acompanyaments individualitzats.
 - 34 d'empreses participants.
 - 150% restauradors participants sobre els previstos
 - 120% productors-elaboradors participants sobre els previstos
 - 100% persones treballadores dels restaurants que participen
 - 65% acompanyaments individualitzats realitzats sobre els previstos
-