

PROVINCIA | Subbética

La Mancomunidad de la Subbética imparte tres cursos de formación dentro de su Plan de Sostenibilidad Turística en Destino

Las acciones formativas se centran en la ornitología, el oleoturismo y el consumo y venta de productos ecológicos.

Rafael Cobo Calmaestra

Miércoles 22 de noviembre de 2023 - 18:11



La Mancomunidad de Municipios de la Subbética va a impartir tres cursos de formación incluidos en el Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (PSTD), actualmente en desarrollo y del que es adjudicatario el ente comarcal.

Así lo ha indicado el presidente de la Mancomunidad, Juan Ramón Valdivia, en el transcurso de una comparecencia ante los medios en la que ha destacado que una de las líneas más importantes de este PSTD, “es la formación de los empresarios

y profesionales del sector turístico, para aquellos servicios que ofrecen pueda mejorar la experiencia de las personas que visitan la Subbética”. Según Valdivia, con este objetivo se van a impartir estos cursos, “que pretenden profesionalizar los servicios que estos profesionales, que también podrán aumentar su catálogo de servicios.

Como indicaba Valdivia, el primero de estos cursos de formación es el de guía ornitológico, dirigido a todos aquellos propietarios, gerentes y empleados de alojamientos rurales y empresas de actividades que se quieran formar para algo que está de moda como es el avistamiento de pájaros y el reconocimiento de especies. La duración del curso será de 45 horas y se impartirá del 28 de noviembre al 1 diciembre próximos.

El segundo de los cursos es el de iniciación al oleoturismo y está dirigido a profesionales del sector turístico y hostelero que deseen elevar sus habilidades y conocimientos en el campo de la cultura oleícola. Como añadía el presidente de la mancomunidad, entre los contenidos del curso los alumnos podrán conocer todas las variedades de olivos de la comarca y los AOVEs que se producen con estas variedades, algo que como reconocía Valdivia, “es fundamental para la defensa de las tres D.O.P. De la Subbética”. En este caso la duración del curso será de 35 horas, de ellas 25 teóricas y 10 prácticas, impartándose del 9 al 17 de enero de 2024 en horario de tarde.

El tercer curso previsto, centrado en el fomento del consumo y venta de producción ecológica, está dirigido a los establecimientos relacionados con el sector hostelero (HORECA) hoteles, restaurantes, cafeterías así como comercios de productos ecológicos, tiendas gourmet y personas con interés en la temática, siendo su

objetivo conseguir que los denominados productos de kilómetro cero y de temporada, se vayan implantando poco a poco en los comercios del sector.

El curso, que será presencial y online, con prácticas presenciales, se impartirá a partir del 22 de enero de 2024 en Cabra, Lucena y Priego.

La inscripción para tomar parte en estos tres cursos se realiza a través de la web turismodelasubbetica.es, donde los interesados podrán encontrar información de esta iniciativa formativa incluida en el Plan de Desarrollo de Turismo Sostenible en la Comarca de la Subbética Cordobesa, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia - Financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU.