



Visita turística a una bodega de la provincia.

ÁXEL ÁLVAREZ

## LA CLAVE

**CAPITAL HUMANO**  
**Formación cualificada para incentivar el turismo**  
 ► La Universidad inicia a finales de enero la nueva edición del título de experto en Turismo Gastronómico, algo más que comer bien.

figuras de calidad agroalimentaria «que potencian la identidad local».

El catedrático destaca en conjunto la importancia de construir un «relato completo» alrededor del destino turístico, en el que se debe implicar a todos los actores que participan, incluyendo a «personas formadas que ayuden a que la experiencia que vive el turista se vea reforzada».

En el caso de la hostelería, por ejemplo, se trata de explicar que lo que se está comiendo no lo podrían consumir en ningún otro sitio. «El visitante debe saber por qué se ha utilizado ese producto y no otro, su estacionalidad, donde se produce, quién lo produce y cómo lo hace», precisa Palazón.

### Economía

El profesorado incorpora asimismo los ítem más relevantes del sector turístico que influyen a su vez en el tejido económico del territorio. «Erróneamente pensamos que el turismo gastronómico sólo tiene que ver con la restauración, y nada más lejos de eso, es mucho más que comer en un restaurante» reitera el director.

Y recuerda que se trata de un tipo de turismo «que crece cada año y se relaciona con toda la cadena de valor».

De esta forma se integra la producción, a través de la agricultura, la ganadería, la pesca, la recolección de setas o la apicultura; el procesado desde las bodegas, las almazaras, las queserías, los salazones o las conserveras; y la distribución próxima, sobre todo de ciclo corto como son los mercadillos, las ferias, las agrotiendas y tiendas especializadas, al margen de la restauración y la hostelería que son los ámbitos vinculados al turismo gastronómico por excelencia.

En este sentido, el catedrático añade que «también implica a las administraciones públicas, a las empresas turísticas y a otros actores como las universidades, que contribuimos a través de iniciativas en materia de turismo gastronómico y en la formación para mejorar el capital humano implicado en el sector turístico».

# Estudios de la UA en Turismo Gastronómico identifican los incentivos que suben la demanda

► La Universidad incorpora acuerdos con el Patronato Provincial de Turismo y la Ruta del Vino de Alicante para lograr profesionales cualificados desde una formación multidisciplinar

### VICTORIA BUENO

El Plan Nacional de Turismo Enogastronómico es la más reciente incorporación en la formación propia que ofrece la Universidad de Alicante, a partir del título de experto en Turismo Gastronómico, que favorece identificar los incentivos que a su vez fomentan un aumento potencial de la demanda turística.

El director y catedrático de Geografía Humana, Salvador Palazón, explica que el Plan Nacional es «un elemento que puede servir de motor para identificar qué cuestiones es necesario incentivar o dinamizar para que los destinos se conviertan en más competitivos y atraigan más demanda».

La formación se enriquece en la nueva edición que empieza a finales de enero con la suma, también, de sendos acuerdos con «socios externos, como con la Ruta del vino de Alicante o el Patronato Provincial de Turismo de la Costa Blanca», precisa el director

del título.

Palazón recuerda que «la gastronomía exige trabajadores formados, cualificados; un tipo de personal que no es posible conseguir a bajo coste. La industria gastronómica -abunda- necesita trabajadores con formación especializada de alto valor añadido», concreta.

A finales del mes de enero arranca en la UA la segunda edición

de la formación en Turismo Gastronómico Sostenible y Desarrollo Local, curso que aborda el fenómeno turístico con un carácter pluridisciplinar. Introduce el concepto de gastronomía desde diferentes perspectivas porque, como señala el director, el turismo gastronómico va más allá de comer bien.

Aborda por tanto desde la historia y su evolución, hasta llegar a

analizar «la producción agroalimentaria como respuesta a las nuevas inquietudes de la sociedad, a las que debe dar respuesta el sector y sus profesionales».

Conceptos como la soberanía alimentaria o slow food integran esta formación de profesionales, que a su vez profundizan en las denominaciones de origen, los mercados de proximidad, las agrotiendas o las certificaciones y

## Becas desde la Fundación Nacional para el Empleo si estudias y trabajas

► Los estudios se dirigen a emprendedores, profesionales del desarrollo local y del sector turístico, responsables políticos de dinamización turística, y a titulados de ciclo medio o superior

vinculados a las actividades turísticas, o bien que cursan titulaciones universitarias relacionadas con el turismo. Los que compaginan esta formación con un trabajo, se pueden acoger a un sistema de bonificación que financia total o parcialmente la matrícula, a través de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo (FUNDAE). El curso arranca el próximo día 31 de enero de 2023, y se prolonga hasta el 31 de julio y ya se puede realizar la preinscripción. **VICTORIA BUENO**