



HOTR02. Alimentos de Aragón y su calidad diferenciada

Sku: HOTR02_EC

Horas: 30

OBJETIVOS

Identificar y distinguir las figuras de calidad diferenciada con protección europea, las de ámbito estatal, y más concretamente las reconocidas en Aragón, así como las diversas marcas que se pueden encontrar en el mercado.

CONTENIDOS

1. Marcas y figuras de calidad diferenciada en la Unión Europea y en España

1.1. Identificación de las figuras de calidad diferenciada en el marco europeo:

1.1.1. Calidad diferenciada.

1.1.2. Tipos de figuras y logotipos:

1.1.2.1. Figuras vinculadas a un origen geográfico o tradición.

1.1.2.2. Términos de calidad facultativos.

1.1.2.3. Agricultura ecológica.

1.1.3. Enlaces de interés.

1.1.4. Bases de datos UE.

1.1.5. Mapa de situación en la UE.

1.2. Identificación de las figuras de calidad diferenciada en España:

1.2.1. Listado dop/igp de productos agroalimentarios.

1.2.2. Listado dop/igp de vinos.

1.2.3. Listado ig de bebidas espirituosas.

1.2.4. Listado ig de productos vitivinícolas aromatizados.

1.2.5. Listado productos agroalimentarios españoles con mención etg.

1.2.6. Listado de términos tradicionales españoles.

1.2.7. Datos estadísticos de producción y exportación.

1.2.8. Mapa de situación.

1.3. Distinción de tipos de marcas:

1.3.1. Concepto de marca.

1.3.2. Marcas de calidad diferenciada vs calidad estándar.

1.3.3. Tipos de marcas.

1.3.4. Marcas colectivas y de garantía.

- 1.4. Etiquetado de productos alimentarios:
 - 1.4.1. Normativa aplicable.
 - 1.4.2. Revisión del etiquetado en alimentos.

2. Potencial del sector agroalimentario y figuras de calidad diferenciada en Aragón

- 2.1. Identificación de los alimentos de Aragón:
 - 2.1.1. Diversidad de alimentos existentes en Aragón.
 - 2.1.2. Incidencia en el patrimonio cultural.
- 2.2. Conocimiento de las cifras clave de los sectores primario e industrial de Aragón, a nivel regional, nacional e internacional:
 - 2.2.1. Cifras clave - sector primario en Aragón.
 - 2.2.2. Cifras clave - sector industrial en Aragón.
 - 2.2.3. Cifras clave - sector primario e industrial de Aragón en España.
 - 2.2.4. Cifras clave - sector primario e industrial de Aragón en el ámbito internacional.
- 2.3. Conocimiento sobre el liderazgo productivo y exportador de los alimentos de Aragón:
 - 2.3.1. Comercio exterior de la industria agroalimentaria de Aragón.
 - 2.3.2. Planes estratégicos para promocionar los alimentos de Aragón: plan estratégico “comparte el secreto” y campaña nacional Aragón alimentos nobles.
 - 2.3.3. Datos sobre ayudas a la agroindustria.
- 2.4. Identificación y distinción de las diferentes figuras de calidad diferenciada en Aragón:
 - 2.4.1. Ley de calidad alimentaria en Aragón.
 - 2.4.2. Figuras de calidad existentes en Aragón:
 - 2.4.2.1. Denominaciones de origen protegidas.
 - 2.4.2.2. Indicaciones geográficas protegidas.
 - 2.4.2.3. Especialidades tradicionales garantizadas.
 - 2.4.2.4. Artesanía alimentaria.
 - 2.4.2.5. Producción ecológica.
 - 2.4.2.6. Producción integrada.
- 2.5. Utilización de plataformas web oficiales y fuentes de información sobre alimentos de Aragón y su calidad diferenciada:
 - 2.5.1. Web de gobierno de Aragón.
 - 2.5.2. Web del ministerio de agricultura, pesca y alimentación.
 - 2.5.3. Webs de consejos reguladores.
 - 2.5.4. Otras fuentes donde obtener información oficial al respecto.

3. Alimentos de Aragón en cocina y restauración

- 3.1. Uso de fuentes de información relacionadas con alimentos de Aragón:
 - 3.1.1. Páginas web de gastronomía.
 - 3.1.2. Páginas web con recetarios.
 - 3.1.3. Página de venta online “comparte Aragón”.
 - 3.1.4. Sala virtual y exposición permanente de alimentos de Aragón.
- 3.2. Creación de menús de éxito:
 - 3.2.1. Normas básicas de elaboración de menús.
 - 3.2.2. Técnicas de maridaje y armonía.
- 3.3. Identificación de eventos destinados a la puesta en valor y difusión de los alimentos de Aragón entre el turismo nacional y extranjero:
 - 3.3.1. Campañas.
 - 3.3.2. Ferias.

3.3.3. Semanas gastronómicas.

3.3.4. Otros eventos.