

MARCO DE REFERENCIA DE ASISTENCIAS TÉCNICAS PROGRAMA DE VOLUNTARIOS/AS EXPERTOS/AS

1.- DENOMINACIÓN DE LA PLAZA

Formación para la mejora y diversificación de la oferta gastronómica en el Circuito Turístico La Montañona.

2.- ENTIDAD RECEPTORA DE LA ASISTENCIA TÉCNICA

Mancomunidad la Montañona (MLM)

3.- PERFIL TÉCNICO SOLICITADO

FORMACION REGLADA Y FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.

- Formación profesional en ramas de gastronomía, restauración o ramas afines.
- Formación complementaria en negocios vinculados al a restauración, atención al cliente, control de calidad, seguridad e higiene,...

EXPERIENCIA PROFESIONAL.

- Experiencia profesional en el ámbito de la restauración como cocinero/a profesional.
- Experiencia en la dirección, gestión y administración de negocios vinculados a la restauración y la gastronomía.
- Experiencia como docente en procesos de formación en la rama gastronómica.

OTROS DATOS DE INTERES. (Otras habilidades y actitudes para un buen desempeño del trabajo).

- Formación y experiencia en cooperación al desarrollo, especialmente en países de América Latina.
- Empatía y capacidad de trabajo en equipo.
- Capacidad de adaptación al medio de trabajo, caracterizado por las condiciones específicas de áreas rurales de los países del Sur.

4.- DATOS DEL PROYECTO Y ACCIONES A REALIZAR.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO, PROGRAMA O ESTRATEGIA DONDE SE INTEGRARÁ EL/LA VOLUNTARIO/A. (Muy importante para contextualizar la acción).

Mancomunidad la Montañona, es una entidad descentralizada municipal, fundada en octubre del año 1999, que comprende un territorio de 335 km² que aglutina a siete municipios: Chalatenango, Las Vueltas, San José Ojos de Agua, El Carrizal, La Laguna, Comalapa y Concepción Quezaltepeque; todos pertenecientes al departamento de Chalatenango.

La población actual es de 49.718 habitantes según el VI Censo de Población y V de Vivienda realizado en el 2007. Las actividades económicas se basan fundamentalmente en la agricultura de subsistencia, la ganadería extensiva y en menor escala la producción de artesanías.

La inclusión de La Montañona, en el nombre de la Mancomunidad, obedece al macizo boscoso de 2.770 hectáreas de vegetación pino-roble y liquidámbar; un ecosistema de vital importancia para la mancomunidad, ya que en él se genera el agua que es utilizada por la población de los 7 municipios para la producción agropecuaria y el consumo humano.

Las actividades agrícolas, ganaderas y silvícolas que se desarrollan en su zona de amortiguamiento y núcleo boscoso, representan un alto riesgo para la conservación de este importante recurso natural.

Por lo anterior, desde el año 2004 se viene impulsando una estrategia de trabajo amplia para la protección de los recursos naturales en la microrregión, la cual incluye áreas como:

- Gestión Integrada del recurso hídrico.
- Sistemas de producción sostenible (sistemas agroforestales y silvopastoriles).
- Gobernanza de los recursos naturales.
- Protección del macizo boscoso de la Montañona.
- Turismo sostenible.

Esta última, se propone como una nueva alternativa complementaria a las labores agrícolas para generar ingresos económicos que permitan satisfacer las necesidades insatisfechas de las poblaciones rurales. La preocupación por la situación de desarrollo apunta a buscar nuevas alternativas, y el turismo es una apuesta importante para la microrregión, que además del aspecto productivo, fortalece las redes y las relaciones sociales de las comunidades.

En este contexto, y para contribuir con el desarrollo del turismo en la Montaña, se inserta el trabajo que se viene desarrollando con apoyo de FELCODE en el marco del programa Voluntarios Expertos, que de manera ininterrumpida ha brindado desde el año 2014 hasta el 2018. Obteniendo resultados importantes como son:

- Propuesta de Desarrollo Ecoturístico para La Montaña.
- Producto turístico con jóvenes emprendedores del municipio de Concepción Quezaltepeque.
- Fortalecimiento de capacidades de un grupo de 15 guías turísticos en el bosque la Montaña y creación de material audiovisual e impreso para la promoción de los servicios turísticos de La Montaña.
- Líneas estratégicas para la formulación del plan de gestión turística en La Montaña.
- Fortalecimiento a Mancomunidad La Montaña para la creación de productos turísticos.
- Priorización de acciones para el desarrollo turístico del circuito La Montaña.

A este trabajo se ha sumado el Ministerio de Turismo de El Salvador, quien, a través de la promoción del circuito turístico, permitió obtener un reconocimiento como destino turístico responsable en el FITUR del año 2016, realizado en Madrid, España, durante el mes de enero de 2017.

De igual forma, se ha sumado la Asociación de Desarrollo RUREX (Extremadura-España), que trabaja por el desarrollo de las zonas rurales, desde el ámbito cultural, del emprendimiento y del asociacionismo. De manera conjunta se han elaborado dos proyectos para apoyar el turismo en La Montaña, con ellos se ha apoyado en la formación de guías turísticos, señalética y recientemente en octubre de 2018 con la contratación de un técnico en turismo, quien es el responsable en la Montaña de promover el circuito turístico la Montaña.

Debido a la pandemia del COVID19, la asistencia de expertos del programa de voluntariado de FELCODE tuvo que verse afectado, al igual que todo el esfuerzo que se venía desarrollando.

La gastronomía es, sin duda, uno de los atractivos que muchos territorios vienen poniendo en valor a nivel turístico. En este sentido, a pesar que el Circuito Turístico de La Montaña cuenta con una diversidad de ofertas que van de desde belleza escénica, recursos hídricos, biodiversidad, arte rupestre, historia, cultura y gastronomía, algunos visitantes se llevan una experiencia no muy grata

en relación a la gastronomía local, debido a que en cualquier comedor local se encuentra el mismo menú y con la misma presentación que pareciera una receta estandarizada, sin creatividad ni innovación alguna que logre conquistar el paladar de los turistas.

En ese sentido, y pretendiendo fortalecer de manera muy específica este sector, es que la Mancomunidad se ha decidido solicitar el acompañamiento de una persona experta en temas gastronómicos con el propósito de crear nuevas opciones de preparación gastronómica para que el turista se enamore, regrese y recomiende a otras personas visitar las localidades del circuito.

OBJETIVO AL QUE DEBE CONTRIBUIR EL/LA VOLUNTARIO/A. (Indicar un único objetivo).

Realizar, en primera instancia, un diagnóstico sobre la oferta gastronómica y productos locales de los 7 municipios de la Mancomunidad de La Montañona, para posteriormente diseñar una propuesta de mejora y diversificación de la oferta gastronómica del Circuito Turístico La Montañona.

PRINCIPALES ACTIVIDADES QUE DEBE REALIZAR EL/LA VOLUNTARIO/A.

- Visitas de campo para conocer la oferta gastronómica local (ingredientes, preparación y presentación).
- Análisis y evaluación de elementos de la gastronomía local y propuesta para su fortalecimiento.
- Definir insumos y materiales para el proceso de formación de prestadores de servicio de alimentación.
- Reuniones con concejos municipales para definir los lugares donde se desarrollarán los talleres de formación.
- Desarrollar 2 procesos de formación para prestadores de servicio en la que se incluya entradas, platos fuertes y postres tanto con ingredientes y estilos locales como fusionados con la gastronomía internacional.

PRODUCTOS ESPERADOS DEL TRABAJO A REALIZAR POR EL/LA VOLUNTARIO/A.
(Indicar productos o resultados tangibles que deberá entregarse al final del trabajo. Ej.: diagnóstico, plan, estrategia,...).

- Diagnóstico de la prestación del servicio de alimentación en el Circuito Turístico de la Montañona.
- Dos procesos de formación dirigidos a prestadores de servicio de alimentación (12 - 15 personas por proceso) ubicados en dos municipios

diferentes y estratégicos para que puedan desplazarse las personas participantes.

- Un documento digital en la que se incluyan las recetas y los procedimientos abordados en el proceso de formación.
- Informe de la asistencia técnica desarrollada que incluya recomendaciones para el futuro.