



## Cours– Produits d’Appellation d’Origine Protégée pour Consommateurs

### Introduction

Les produits avec AOP et IGP reconnues par l’UE s’élèvent à plus de 1.250 produits (2014). Aujourd’hui, ce système de l’UE doit affronter de nouveaux défis: la promotion de la durabilité environnementale, sociale et économique des processus de production agricole et alimentaire. Un objectif important est d’améliorer la connaissance des consommateurs des produits avec AOP et IGP. Par conséquent, la formation sur ce type de produits permettra aux consommateurs d’acquérir des connaissances multidisciplinaires qui contribueront à leur tour au développement d’habiletés et de connaissances utiles dans d’autres domaines.

Le projet **GILearn** est un projet européen de formation appartenant à la session LLP-Grundtvig développé avec le soutien de la Commission Européenne (539484-LLP-1-2013-1-ES-GRUNDTVIG-GMP). Le projet offre aux consommateurs la possibilité d’acquérir des connaissances multidisciplinaires sur les produits d’appellation d’origine, en mettant l’accent sur les domaines de la production, l’impact socio-économique, la fabrication et les aspects culturels des produits. Il rapproche de même le consommateur au monde de l’évaluation sensorielle de façon à lui permettre de connaître et d’apprécier les caractéristiques sensorielles des produits d’appellation d’origine. Quatre partenaires de quatre pays différents participent à ce projet : Portugal, Italie, Finlande et Espagne.

Pour plus d’information sur le projet: [www.gilearn.eu](http://www.gilearn.eu)

### Objectifs

L’objectif principal du cours est d’offrir une formation générale sur les produits d’appellation d’origine qui permette l’acquisition de connaissances afin d’identifier et d’apprécier les produits d’appellation d’origine, et en particulier, leurs caractéristiques sensorielles uniques.

### Il s’adresse à

Les consommateurs avec un large éventail de profils: étudiants, professionnels de l’industrie alimentaire et d’autres secteurs liés, maîtresses de maison, professionnels du secteur de l’hôtellerie et de la restauration et, en général, toute personne avec des inquiétudes qui souhaite mieux connaître les produits alimentaires et les outils sensoriels appliqués pour leur étude.

## Contenus

### **Module I. Introduction aux produits d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)**

Chapitre I Indications Géographiques vue d'ensemble

Chapitre II Cadre de l'UE – politiques et législation (AOP, IGP, STG)

Chapitre III Module I Authenticité

Chapitre IV Qualité des produits AOP

Chapitre V Évaluation des AOP

## Méthodologie

Le cours aura lieu *on-line* sur une plateforme dans un environnement simple et convivial. Tout au long du cours, les matériels seront disponibles pour leur consultation. Le cours sera essentiellement théorique et inclura des exercices pratiques et d'auto-évaluation.

## Plus d'information

Durée: 20 heures. Lieu: Dans la salle de classe virtuelle à laquelle vous pouvez accéder à travers le site web du projet.

Dates de tenue du cours: 07/09/2015 - 07/10/2015

Le cours est gratuit puisqu'il s'agit d'une expérience pilote encadrée dans le domaine du projet GILEARN. Les élèves recevront un certificat de participation au cours après avoir rempli un bref questionnaire qui recueillera leurs avis au sujet de l'activité réalisée.

Si vous êtes intéressé à y participer, envoyez un courrier électronique en demandant votre inscription au cours, à l'adresse suivante: [formacion@ainia.es](mailto:formacion@ainia.es), en y indiquant votre prénom, nom, ville et courrier électronique. Vous recevrez de nos nouvelles durant la première semaine de Septembre, nous vous confirmerons votre place et nous vous fournirons les clés d'accès dans la salle de classe virtuelle.

Les places sont limitées et seront attribuées selon l'ordre de réception des demandes d'inscription.